

26
04 LABORATORI | COOKING

ERICE ore 10

Storia delle produzioni agricole ed agroalimentare della Sicilia Occidentale

Con lo Chef **Andy Luotto**
e il Maestro cuscusiero **Pino Maggiore**

27
04 LABORATORI | COOKING

ERICE ore 10

Tratti culturali ed enogastronomici delle produzioni agricole e agroalimentari della Sicilia Occidentale

Con lo Chef **Pepe Giuffrè**
e il Maestro panettiere **Giuseppe Martinez**

28
04 LABORATORI | COOKING

ERICE ore 10

Paesaggi agricoli e di produzione industriale nella Sicilia Occidentale

Con la partecipazione straordinaria del giornalista **Italo Cucci** e degli Chef **Giuseppe Costa** e **Mirko Catanzaro**

29
04 LABORATORI | COOKING

ERICE ore 10

Le conoscenze dei metodi di produzione e trasformazione dei prodotti agricoli e dell'agroalimentare di qualità della Sicilia Occidentale

Con lo Chef **Fabio Potenzano**
e la partecipazione straordinaria della scrittrice **Anna Martano**

Laboratori riservati agli studenti degli Istituti Superiori aderenti al progetto.
Si svolgeranno presso il Palazzo Sales dell'Istituto "Ignazio e Vincenzo Florio"
di Erice. Conduce **Vittoria Abbenante**.



Mangia Sano Italia

Mangia Sano Italia è un festival cultural-gastronomico di rilevanza nazionale che celebra le tradizioni culinarie italiane. Un viaggio nel mondo dell'agroalimentare di qualità della **Sicilia Occidentale**.

L'evento offre una serie di attività come laboratori di cucina, degustazioni, workshop e visite guidate, per promuovere i prodotti tipici locali. Il progetto mira a valorizzare il patrimonio agricolo e agroalimentare siciliano, seguendo la strategia "From Farm to Fork" della Commissione Europea, per un sistema alimentare sano e sostenibile.

Expò Village - A cura del Comune di Erice, in collaborazione con U.P.I.A. Casa Artigiani, da venerdì 21 Aprile al 1° Maggio, in Piazza della Loggia, dalle ore 11 alle 21, sarà presente una piccola area espositiva con tipicità enogastronomiche locali.

Degustazioni - L'Enoteca Comunale di Erice, gestita dalle Strade del Vino Erice DOC, sarà aperta ogni giorno al pubblico per apprezzare il "Paniere delle Eccellenze".

Area Museale - Per tutto il periodo, sarà aperta al pubblico la Sezione Etnoantropologica del Polo Museale "A. Cordici" presso il Quartiere Spagnolo di Erice.



Il festival presenta il "**Paniere dei prodotti tipici della Sicilia Occidentale**", una selezione di prodotti scelti dallo **chef Pepe Giuffrè**, direttore artistico dell'evento. Questa selezione intende proteggere e promuovere prodotti tipici legati a tradizioni locali e materie prime locali.

Inoltre, grazie alla collaborazione con la Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri, il Paniere sarà introdotto nelle cucine di prestigiosi istituti italiani. Ciò è possibile grazie al contributo dell'Istituto "Ignazio e Vincenzo Florio di Erice".

La prestigiosa **Fondazione "Ettore Majorana"**, centro di cultura scientifica e umanistica, situato nella suggestiva cornice di Erice, offrirà un ambiente ideale per gli incontri, le discussioni e gli scambi di conoscenze tra esperti del settore agroalimentare, chef, produttori e appassionati che si ritroveranno durante i Convegni - Workshop.



26
04 CONVEGNI
WORKSHOP

ore 16.30 ERICE

Storia delle produzioni agricole ed agroalimentare della Sicilia Occidentale

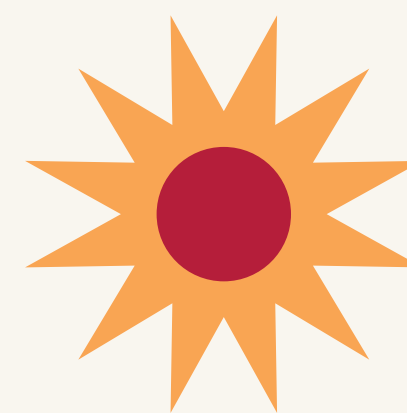
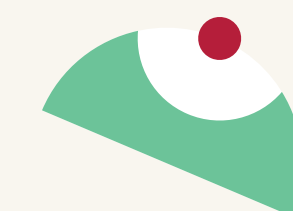
Con gli interventi di:
Daniela Toscano | Sindaco di Erice
Luca Sammartino | Assessore all'Agricoltura della Regione Siciliana
Giacomo Pilati | Giornalista
Andy Luotto | Chef
Vincenza Mione | Dirigente Scolastica

27
04 CONVEGNI
WORKSHOP

ore 16.30 ERICE

Tratti culturali ed enogastronomici delle produzioni agricole e agroalimentari della Sicilia Occidentale

Con gli interventi di:
Dario Caltabellotta | Dirigente Generale dell'Assessorato all'Agricoltura
Italo Cucci | Giornalista RAI
Rosalia D'Alì | Presidente del Distretto Turistico della Sicilia Occidentale
Filippo Salerno | Agronomo
Vito Pecoraro | Presidente Rete degli Alberghieri (Renaia) Sicilia



28
04 CONVEGNI
WORKSHOP

ore 16.30 ERICE

Paesaggi agricoli e di produzione industriale nella Sicilia Occidentale

Con gli interventi di:
Massimo Marino | Presidente dell'Associazione "Premio Saturno Sicilia che produce"
Rossella Cosentino | Assessore del Comune di Erice
Giovanna Tranchida | Nutrizionista
Massimo Piacentino | Responsabile dell'Ente Bilaterale Agricolo Territoriale di Trapani
Filippo De Vincenzi | Dirigente Scolastico

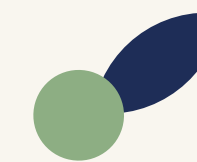
29
04 CONVEGNI
WORKSHOP

ore 16.30 ERICE

Le conoscenze dei metodi di produzione e trasformazione dei prodotti agricoli e dell'agroalimentare di qualità della Sicilia Occidentale

Con gli interventi di:
Lorenzo Zichichi
Mimmo Turano | Assessore all'Istruzione e alla Formazione della Regione Siciliana
Federico Quaranta | Giornalista RAI
Anna Martano | Scrittrice
Pina Mandina | Dirigente Scolastico

Tutti i Convegni e Workshop si svolgeranno nell'Aula Magna "PAM Dirac" della Fondazione "Ettore Majorana" e saranno moderati da **Vittoria Abbenante**.





IL PANIERE DEI PRODOTTI TIPICI DELLA SICILIA OCCIDENTALE

Busiate

Le busiate sono una pasta tradizionale siciliana che si ottiene usando solo ingredienti genuini come la semola di grani antichi siciliani. Per dar loro la forma a "boccolo", l'impasto viene lavorato a mano fino a formare nastri cilindrici che vengono poi posti su uno stelo di fiore della disa e attorcigliati con maestria. Questa pasta ha un sapore e una consistenza unici e può essere servita con vari tipi di sugo, come il ragù di carni locali o il pesto.

Mandorle

La Sicilia è diventata una delle regioni più importanti per la produzione di mandorle, che sono annoverate fra le migliori al mondo, data la loro dolcezza e il loro sapore delicato. La coltivazione delle mandorle ha origini antichissime, risalenti ai tempi dei Greci e dei Romani, che coltivavano questo frutto secco per la sua bontà e i suoi innumerevoli benefici per la salute.

Aglio Rosso di Nubia

Raccolto tra maggio e giugno e confezionato in trecce per essere appeso sui balconi o nei magazzini. La coltivazione di questo prodotto avviene in terreni argillosi vicino alle saline, il che lo rende particolarmente ricco di alicina, un composto benefico per la salute. È un ingrediente essenziale per il pesto alla trapanese, una salsa a base di pomodoro fresco, olio, aglio, basilico e, in alcune varianti, mandorle tritate.

Sale marino di Trapani

Dal perfetto equilibrio dei suoi composti e dall'elevato contenuto di magnesio, è al primo posto tra i sali prodotti in Italia. Il sale di Trapani è ideale su ogni tipo di pietanza di carne o pesce che sia.

Basilico

Sinonimo d'estate, non esiste balcone siciliano che non abbia un vaso di basilico, infatti è una delle erbe aromatiche più usate nell'isola. Il nome deriva dal greco "basilikos", che significa "erba degna di un re". In antichità veniva considerata una pianta magica e sacra a Venere e doveva essere raccolto dopo precisi rituali.

Pomodoro pizzutello di Paceco

Un prodotto caratterizzato da forma rotondeggiante, colore rosso ed un piccolo "umbone puntiforme", detto "pizzetto", dal gusto dolce. La sua coltivazione si conduce da oltre 50 anni in Sicilia Occidentale.

Pecorino Siciliano

Il pecorino siciliano DOP è il prodotto caseario tra i più antichi d'Europa. Viene prodotto esclusivamente con latte di pecora, allevate al pascolo assieme al caglio in pasta di agnello. La salatura viene applicata manualmente su ciascuna forma. Dal gusto deciso, piacevolmente piccante e salato, il pecorino siciliano è perfetto sia come prodotto da tavola sia da grattugia.

Semola di Grani Siciliani

Si tratta di una semola ottenuta dalla macinazione di grano duro autoctono, coltivato e lavorato interamente in Sicilia. Le varietà più apprezzate sono Tumminia, Russello, Senatore Cappelli, Perciasacchi e Maiorca.

Cipolla paglina

La cipolla paglina ha origini molto antiche. Dal sapore dolce, delicato e inconfondibile. La raccolta avviene rigorosamente a mano durante il mese di giugno e prosegue fino ad agosto. Grazie alla sua versatilità, è possibile realizzare numerosi piatti tipici della cucina siciliana.

Melanzana

Dalla forma tonda, lunga oppure viola, la melanzana è uno degli ortaggi più utilizzati nella cucina siciliana. Il clima mediterraneo è ideale per la crescita delle melanzane. Sono ideali per tutte le preparazioni: parmigiana, melanzane a forno, gratinate, sott'olio, fritte, fritte panate, ripiene. Ricche di vitamine, sali minerali, fibre e antiossidanti.

Uva passa

L'uva sultanina siciliana è più famosa come uva passa o "uva passolina". Questo tipo di uvetta essiccata è un condimento immancabile in tanti piatti siciliani. Tre sono i tipi di uva passa principali: la passolina che è l'uvetta di Corinto, che viene adoperata in piatti salati, dal gusto lievemente acidulo-dolciastro; l'uva passa di Pantelleria che viene ricavata dall'uva zibibbo, dal gusto dolcissimo; l'uva passa detta passula, ricavata da altri tipi di uva color chiaro e più grossa delle altre, dal gusto dolce.

Olio EVO

Un altro gioiello di questa cartina di sapori. L'olio delle Valli Trapanesi ha la Denominazione di Origine Protetta. Per fregiarsi del marchio le olive devono essere Cerasuola o Nocellara del Belice. Le olive raccolte al giusto punto di maturazione, spremute senza additivi sono il condimento ideale della cucina trapanese.

“

Il Comune di Erice è orgoglioso di essere partner strategico del progetto "Mangia sano Italia" che reputiamo non soltanto promozionale dei sani prodotti del nostro territorio che vanno valorizzati, ma anche e soprattutto rispettoso della salute e dell'ambiente, quindi del futuro che consegneremo ai nostri figli, potendo anche intercettare un target di visitatori che hanno a cuore il settore dell'agroalimentare. La nostra Amministrazione ha subito sposato l'idea proposta dall'associazione "Premio Saturno - Sicilia che produce", che ringraziamo, immaginando un progetto in cui il cibo sano sia messo a sistema tra più fattori e luoghi del nostro territorio, col pieno coinvolgimento degli studenti dell'Istituto alberghiero "I. e V. Florio" che saranno dunque protagonisti di un evento che, ci auguriamo, possa rappresentare l'inizio di una nuova esperienza che possa coinvolgere, a cascata, le altre regioni italiane.

Daniela Toscano
Sindaca di Erice

Rossella Cosentino
Assessora con delega a cultura e turismo - Comune di Erice



Durante la manifestazione saranno a Erice tanti protagonisti della comunicazione e dell'informazione, spesso legati al mondo gastronomico italiano; con loro, ovviamente, "alti" cuccinieri siciliani o comunque protagonisti del food isolano. Da Peppe Giuffrè, al Maestro cuscusiero Pino Maggiore. Dallo stellato Giuseppe Costa a Giuseppe Martinez che col suo "Antico Panificio" è stato protagonista del G7 di Taormina deliziando i Grandi del mondo, fino a Fabio Potenzano, chef di "È sempre mezzogiorno", il programma su Rai1 di Antonella Clerici, e brillanti giovani chef del territorio come Mirko Catanzaro. Ed ancora, l'indimenticato artista poliedrico di "Quelli della Notte" Andy Luotto, oggi rinomato chef e gastronomo.

Dal decano dei giornalisti RAI Italo Cucci a Federico Quaranta, conduttore, sempre sull'Ammiraglia di Stato, di "Linea Verde Start". E ancora, gli scrittori Giacomo Pilati ed Anna Martano, profondi conoscitori della cucina Made in Sicily avendone scritto in lungo e largo nella loro prestigiosa carriera. Insomma, indubbiamente un parterre de rois per una prima edizione che promette di non mandare delusi i tanti visitatori che vorranno essere ad Erice in quei giorni, anche sfruttando "i due ponti" del 25 aprile e l'1 maggio. Insomma, "tanto food al fuoco" per un appuntamento da non perdere con le carte in regola per diventare un evento punto di riferimento, negli anni, della nostra isola ed, in particolare, della Sicilia Occidentale.



Mangia Sano Italia è organizzato da: **Associazione "Premio Saturno, Sicilia che Produce"**

Con il sostegno della **Regione Siciliana - Assessorato dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea**

In collaborazione con:
Comune di Erice
Fondazione "Ettore Majorana"
Istituto di Istruzione Superiore "I. e V. Florio" **Distretto del Cibo**
Distretto Turistico della Sicilia Occidentale
Gal Elimos
Distretto del Cibo
Gruppo Editoriale Telesud
Ebat - Ente Bilaterale Agricolo del Territorio della Provincia di Trapani
Strade del Vino Erice Doc
Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri

Come raggiungerci - Orari Apertura Funivia
21-22-23-24-25 Aprile: Dalle ore 10:00 alle ore 23:00
26 Aprile: Dalle 14:00 alle 21:00
27 Aprile: Dalle 08:30 alle 21:00
28-29-30 Aprile e 1° Maggio: Dalle 10:00 alle 23:00



Mangia Sano Italia

21 Aprile-1° Maggio 2023
a Erice

