

ALCARA LI FUSI
STRADE DEL GUSTO DELLA SICILIA

© SICILIAE CENTRO STUDI



REGIONE SICILIANA
Assessorato Agricoltura
Sviluppo Rurale e Pesca
Mediterranea

EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
SICILY AWARDED 2025



P R O G R A M M A

27 | 28 | 29 | 30 SETTEMBRE '24

INCONTRI CULTURALI TEMATICI

Convegni – Talk Show

LA SICILIA REGIONE ENOGASTRONOMICA 2025

Saluti: **Ettore Dottore**, Sindaco di Alcara li Fusi

INTERVENTI:

Dott. **Tindaro Germanelli** – Segretario Regionale CNA Agroalimentare

Arch. **Rosaria Gentile** – ASSOCEA Sviluppo Sostenibile Educazione Ambientale

PROTAGONISTI DEL GUSTO

Interviste e saluti

Chef Penelope – Dalla Sicilia alla Corte del Re degli Chef Heinz Beck

G7 Agricoltura – Collegamento e saluti a NEBRODIGUSTO'24

EVENTO SPECIALE

La storica "Gara" con il formaggio di Novara di Sicilia, riconosciuta anche dall'UNESCO

IL "LANCIO DEL MAIORCHINO"

Il "Palio del Maiorchino" eccezionalmente ad Alcara per NebrodiGusto'24, una delle tradizioni più interessanti della Sicilia e dei Nebrodi, il gioco che anche l'UNESCO ha voluto tutelare tra i tesori culturali del mondo, che si svolge ogni anno a Novara di Sicilia e che vede competere per le strade dell'antico borgo i campioni di lancio del tipico formaggio "Maiorchino", una eccellenza del gusto del nostro territorio. Le forme di formaggio stagionato vengono lanciate per le scoscese viuzze del paese e diventano momento di festa popolare e di dimostrazione di abilità. Una delle più curiose e interessanti feste di tradizione popolare della Sicilia e del Mediterraneo.

L'AGROALIMENTARE SICILIANO IN SCENA

Presentazioni di Prodotti d'Eccellenza e dei Produttori

Live-Cooking con i migliori Chef Siciliani

Degustazioni guidate e Laboratori del Gusto

ECCELLENZE DI SICILIA

Viaggio tra i migliori prodotti della nostra regione con degustazioni guidate

L'OLIO, ORO DI SICILIA – Un prodotto che rappresenta una millennaria tradizione mediterranea, con l'intervento di Produttori, esperti, buyers, nutrizionisti e del Sindaco di Mirto, dove annualmente si tiene il "**Festival dell'Olio EVO dei Nebrodi**".

LIVE COOKING

Santo Mancuso – Pastry-Chef "Casa SanRemo" per il Festival di SanRemo.

Vincitore Premio Nazionale "Migliore Pizza Dolce"

Filippo Nici - Presidente Federazione nazionale Pasticceri, Gelatieri, Cioccolatieri Messina
Vincitore del Premio per il miglior Panettone

Salvatore Armeli-Moccia e Giovanna Costanzo – Chef Villa Rantù, Bontà Nostra

Matteo Mannucci – Pizza-Chef “Casa SanRemo” per il Festival di SanRemo

Vincitore Premio Nazionale “Migliore Pizza Dolce”

Penelope Musolino – Chef e Coordinatore Tecnico NebrodiGusto’2024

Staff Heinz Beck; Chef Hungaria Restaurant Rome,

Marriot Luxury Palazzo del Velabro (Roma), Tenuta Ponziani (Orvieto)

E per finire con Gusto ...festa conclusiva della giornata con i piatti di tradizione dei Nebrodi

SABATO 28

DALLE ORE 10,00

SPECIAL EVENT

Momento speciale che si può vivere solo ad Alcara li fusi

IL PASTO DEI GRIFONI

Eccezionalmente, in occasione di NEBRODIGUSTO’2024 verrà proposto uno dei rari momenti di pascimento della colonia di Grifoni che vivono sulle pareti rocciose delle Rocche del Crasto un evento che si realizza solo pochissime volte per sostentare i volatili nei momenti in cui ci sono i giovani grifoni da nutrire, visto che il diradarsi degli allevamenti mette a disposizione meno carcasse di animali rispetto al passato, quando la pastorizia era molto più diffusa.

INCONTRI CULTURALI TEMATICI

DALLE ORE 17,00

Convegno – Talk Show

I WEEK-END DEL GUSTO DEI NEBRODI

Un appuntamento tutto l’anno, per scoprire questo territorio

Il Sindaco di Alcara li Fusi **Ettore Dottore**

INTERVENTI: **Sindaci e Assessori dei Comuni dei Nebrodi**

PROTAGONISTI DEL GUSTO

Interviste e saluti

Emiliano Franchina – Buyer internazionale, grande esperto dei prodotti siciliani

Michelangelo Balistreri – Tra le eccellenze della Sicilia un posto d’onore spetta al Mare e tra i Tesori del Mare, spiccano le Acciughe di Aspra, le Acciughe Balistreri

L’AGROALIMENTARE SICILIANO IN SCENA

Presentazioni di Prodotti d’Eccellenza e dei Produttori

Live-Cooking con i migliori Chef Siciliani. Degustazioni guidate e Laboratori del Gusto

ECCELLENZE DI SICILIA

Viaggio tra i migliori prodotti della nostra regione con degustazioni guidate

VINI AD EST – Il Vino ad Oriente (della Sicilia) ormai rappresenta il nostro “Top” dell’enologia. Quando si tratta di Vino Siciliano il mondo del gusto guarda ad esta, c’è poco da dire... Incontro con alcune Cantine che rappresentano alcuni tra i migliori vini siciliani a denominazione di origine, concentrandoci in questo caso su una delle eccellenze del Val Demone: l’Etna Doc.

Gina Russo - Cantina RUSSO (Etna Doc) e Presidente della Strada del Vino dell’Etna

Antonio Amata – La Cantinetta (Sant’Agata di Militello), sommelier

MASTERSINDACO

I Sindaci ai fornelli ...ognuno con un prodotto rappresentativo del proprio paese

Dopo il successo dell’Edizione 2023 torna la disfida del Gusto tra i Sindaci siciliani, che si mettono in gioco con le Tipicità e l’Enogastronomia del territorio e con la supervisione di un Vincitore del seguitissimo programma MASTERCHEF, che di questa gara sarà il “Giudice”. Mettiamo i Sindaci ai fornelli ed ognuno di loro porterà il Prodotto Tipico del suo paese, che dovrà fare parte degli ingredienti del piatto con il quale parteciperà alla gara – sempre più ambita - tra i primi cittadini non solo del comprensorio dei Nebrodi, ma di tutta la Sicilia.

LIVE COOKING

Calogero Di Naso, Agostino Ninone e i Piccoli Cuochi di Alcara

Scuole in Cucina con il “**RITO DELLA SALSICCIA**”, una tradizione che è anche un momento di convivialità (paragonabile al Rito del Pane o alla vendemmia). I ragazzi della Scuola Secondaria di Alcara e due maestri dell’arte dei salumi, che potranno così iniziare ad apprendere i segreti di un’arte antica, tra artigianalità e memoria di gesti secolari che portano alla realizzazione di un prodotto di assoluta eccellenza.

Penelope Musolino – Chef e Coordinatore Tecnico NebrodiGusto’2024

Staff Heinz Beck; Chef Hungaria Restaurant Rome,

Marriot Luxury Palazzo del Velabro (Roma), Tenuta Ponziani (Orvieto)

Michele CANNISTRARO – Vincitore di “**MASTERCHEF ALL STARS**”

Ospite speciale della Terza Edizione di NEBRODIGUSTO, uno Chef-Star d’eccezione. Uno dei più famosi e preparati Campioni del famosissimo programma che ha cambiato le dinamiche televisive e la percezione della buona tavola e della buona alimentazione che si basa sulla scelta dei prodotti migliori dell’agroalimentare, avviando una nuova stagione per la Televisione a livello mondiale, che ha fatto comprendere a un vasto pubblico l’importanza delle buone pratiche alimentari e del buon vivere.

Cono Serio – Pastry-Chef del famoso Bar-Pasticceria Frisenda (Rocca di Caprileone)

E per finire con Gusto ...festa conclusiva della giornata con i piatti di tradizione dei Nebrodi

DOMENICA 29

SPECIAL EVENT

ORE 11,00

Sport, Gusto e scoperta del territorio

GUSTO-TREKKING

Un Urban-Trekking “speciale” che unisce Gusto, tipicità locali e la scoperta dei luoghi. Monumenti aperti, ma anche “sorprese” enogastronomiche tra le vie e le piazze di Alcara. Un percorso guidato che farà scoprire gli inaspettati tesori del nostro antico borgo, che sono sia quelli naturalistici, storico culturali, ma anche quei sapori della Tradizione che ancora qui si conservano e si tramandano di generazione in generazione.

INCONTRI CULTURALI TEMATICI

DALLE ORE 18,00

Convegno – Talk Show

LE CARNI.

UNA ECCELLENZA DEI NEBRODI E DELLA SICILIA

SALUTI: **Ettore Dottore, Sindaco di Alcara li Fusi**

INTERVENTI:

Dott. **Fabio Zaiti** - esperto di carni dei Nebrodi

Prof. **Stefano Simonella** - Università di Messina, Consorzio di ricerca filiera carni

Dott. **Alessandro Lazzara** - Funzionario direttivo Assessorato Regionale Agricoltura

Dott. **Massimiliano Calcò** – Responsabile Sezione Coldiretti

PROTAGONISTI DEL GUSTO

Comunicare il Gusto e la Qualità dei prodotti

Gianfranco Chirichilli – Fotografo e Fotogiornalista delle più diffuse testate giornalistiche di costume a livello nazionale (da DiPiu' a diverse altre riviste periodiche di costume e società), per le quali segue anche le seguitissime rubriche dedicate ai personaggi famosi “in cucina”, che regalano al pubblico le loro ricette.

L'AGROALIMENTARE SICILIANO IN SCENA

Presentazioni dei Prodotti d'Ecceellenza e dei Produttori

Live-Cooking con i migliori Chef Siciliani. Degustazioni guidate e Laboratori del Gusto

ECCELLENZE DI SICILIA

Viaggio tra i migliori prodotti della nostra regione con degustazioni guidate

PASTA ARTIGIANALE – Uno dei prodotti che sta crescendo di più in Sicilia, grazie alla ricerca di prodotti alimentari a filiera corta e alla grande tradizione della nostra enogastronomia che vede la Pasta come regina della tavola. **CasalGrano, Antico Mulino di Longi.**

LIVE COOKING

Penelope con le Massaie di Alcara e i Piccoli Cuochi

Scuole in Cucina con la **PASTA FRESCA**, una tradizione che lega al Rito del Pane. I ragazzi della Scuola Secondaria di Alcara si confrontano con una Chef e con l'arte del pane e della pasta tramandato dalle loro nonne e dalle mamme, per i segreti anche di questa antica arte familiare, tra artigianalità e memoria di gesti che portano alla realizzazione di un prodotto di assoluta eccellenza.

Franco Agliolo – Chef del Ristorante Gourmet “Ambrosia” (Sant’Agata di Militello)

Nunzio Orlando – Il “Piturro”, l’antica ricetta contadina della valle di Sinagra

Penelope Musolino – Chef e Coordinatore Tecnico NebrodiGusto’2024

Staff Heinz Beck; Chef Hungaria Restaurant Rome,

Marriot Luxury Palazzo del Velabro (Roma), Tenuta Ponziani (Orvieto)

E per finire con Gusto ...festa conclusiva della giornata con i piatti di tradizione dei Nebrodi

LUNEDI'30

INCONTRI CULTURALI TEMATICI

Gli Chef tornano a Scuola ...per parlare di corretta alimentazione

A SCUOLA CON GUSTO

Gli Chef e gli altri Protagonisti di NebrodiGusto incontrano le Scuole

Una opportunità straordinaria per i ragazzi delle Scuole del territorio di conoscere, ascoltare ed interrogare i personaggi protagonisti della manifestazione, gli Chef famosi, i produttori ed i prodotti più interessanti della Sicilia. Un evento speciale che vedrà coinvolti alcuni dei prodotti tipici e delle ricette antiche locali. I Prodotti della Tradizione, attraverso la riscoperta delle sez. Sicilia antiche ricette di Alcara e dei Nebrodi, un viaggio nel gusto del territorio.

Una iniziativa che vuole stimolare la curiosità nelle giovani generazioni e destare interesse verso il proprio benessere, che in gran parte dipende dalle buone pratiche alimentari.

SINERGIE DEL GUSTO

I WEEK-END DEL GUSTO DEI NEBRODI | SAGRE ED EVENTI ENOGASTRONOMICI

Nell'ottica di sviluppare le sinergie nel vasto comprensorio dei Nebrodi, ecco una iniziativa che si apre al territorio, avviando percorsi positivi e creativi di collaborazione, piuttosto che di sterile competizione. E' precisa volontà di NebrodiGusto stimolare intese positive, a diversi livelli, con tutte quelle altre iniziative e manifestazioni le quali operano anch'esse per promuovere al meglio l'Agroalimentare Siciliano di qualità, la nostra Enogastronomia - che rappresenta uno degli aspetti più noti della Sicilia - e la promozione del Turismo, molto legato anch'esso al gusto e alla gastronomia.

Collaborazioni a livello di Comprensorio locale che consentirà una gestione razionale della programmazione territoriale, certo, ma anche un coordinamento delle iniziative e persino comuni azione di promozione pubblicitaria e di marketing territoriale tra diverse iniziative con le quali condividiamo l'attenzione verso il nostro settore Agroalimentare.

SAGRA DEL 'PITURRO' E DEL BIANCOMANGIARE - Sinagra

FESTIVAL DELL'OLIO EXTRAVERGINE DEI NEBRODI - Mirto

PRODOTTI ED ECCELLENZE DEL GUSTO DA TUTTA LA SICILIA

Nel corso della manifestazione verranno presentati alcuni Prodotti d'eccellenza dell'Agroalimentare siciliano, selezionati tra quelli più rappresentativi dell'Isola e del suo complesso Sistema Agro-Produttivo

VINI RUSSO

CASALGRANO

ANTICO MULINO A PIETRA DI LONGI

GIROLAMO BALISTRERI

AMARO DI FICODINDIA

LE SPEZIE

MAIORCHINO DI NOVARA

SALUMIFICIO AGOSTINO NINONE

TODARO – PASTA DI NOCCIOLE

HANDMADE in MONTALBANO

NEBRODIGUSTO'2024 | CONTATTI

Questi i link di alcuni spazi web di NebrodiGusto:

<https://www.facebook.com/groups/589416069298831>

<https://www.facebook.com/nebrodigusto>

<https://www.instagram.com/nebrodigusto/>

ENTE ORGANIZZATORE: Comune di ALCARA LI FUSI (Messina)

INFO: 0941.793010 - 3921578928 - 3455348985

Social:https://www.facebook.com/groups/589416069298831/?multi_permalinks=589419485965156¬if_id=1660654960938137¬if_t=feedback_reaction_generic&ref=notif