

Castelvetroano è Oasi del Gusto: un viaggio tra le eccellenze gastronomiche siciliane

giovedì, 21 novembre 2024

Castelvetroano è
GUSTO, ESPERIENZA, TRADIZIONE E SOSTENIBILITÀ

Villaggio gastronomico delle eccellenze

SABATO 23 NOVEMBRE 2024

Ore 17.00 - AUDITORIUM "NINNI FIORE" VIA GARIBALDI
Convegno di presentazione "Castelvetroano è... gusto, esperienza, tradizione e sostenibilità"

Ore 17.30 - SISTEMA DELLE PIAZZE
Apertura stand gastronomici con degustazione e vendita dei prodotti tipici del territorio castelvetranese e dei presidi Slow Food di Sicilia: pane nero di Castelvetroano, olio e l'oliva Nocellara del Belice DOP, sardina di Selinunte, mango di Selinunte, formaggi tipici locali, vino, confetture e paté BIO, mozzarella di bufala di Poggioreale e con i presidi Slow Food di Sicilia: spe nera sicula, carciofo spinoso di Menfi, menna delle Madonie, aglio rosso di Nubia, provola delle Madonie, pomodoro pizzutello delle Valli Ercine, torrone di Caltanissetta, sale marino di Trapani, cuddrieddra di Delia, porchetta e salumi dei Nebrodi, vastedda del Belice e tante altre eccellenze gastronomiche di Sicilia.

Ore 18.30 - LABORATORI DEL GUSTO
"Il tuo cibo, il piatto che unisce i popoli"

Ore 20.30 - "Ceniamo in piazza..." menù degustazione delle eccellenze del territorio a cura dei locali del Sistema delle Piazze

Ore 21.30 - SISTEMA DELLE PIAZZE
Concerto live de "IL GIARDINO DEI SEMPLICI" celebrando il 50° anniversario della fondazione della storica band

Ore 23.30 - DJ SET con MONACHINO E FALCAO

DOMENICA 24 NOVEMBRE 2024

Ore 10.00 - SISTEMA DELLE PIAZZE
Apertura stand gastronomici con degustazione e promozione dei prodotti tipici del territorio e dei presidi Slow Food di Sicilia

Ore 10.00 - Mostra storica FIAT 500, a cura del Fiat Club Italia coordinamento di Marsale

Ore 10.30 - "StradArt" estemporanea e collettiva di pittura

Ore 10.30 - AUDITORIUM "NINNI FIORE" VIA GARIBALDI
Convegno "Olio turismo: quale opportunità per le aree interne."

Ore 11.00 - Tamburinata Folk a cura "Tamburi Scrusci di Sicilia"

Ore 12.00 - SISTEMA DELLE PIAZZE
LABORATORI DEL GUSTO - "Pane nero cunzatu"

Ore 13.00 - "Pranziamo in piazza..." menù degustazione delle eccellenze del territorio a cura dei locali del Sistema delle Piazze

Ore 17.00 - AUDITORIUM "NINNI FIORE" VIA GARIBALDI
Presentazione del libro "L'ora verde" a cura di Vito e Alessandro Surdo

Ore 18.30 - LABORATORI DEL GUSTO - "La sarda incannata"

Ore 19.00 - Band Ritmi X Versi

Ore 20.30 - "Ceniamo in piazza..." menù degustazione delle eccellenze del territorio a cura dei locali del Sistema delle Piazze

Ore 21.30 - DJ SET con "lu DJ" e "DJ Emma"

23 - 24 NOVEMBRE 2024
SISTEMA DELLE PIAZZE - CASTELVETRANO

di *Francesca Bianchi*

Sabato 23 domenica 24 novembre 2024 il Sistema delle Piazze di Castelvetroano (TP) ospiterà un evento enogastronomico che consentirà di scoprire i tesori culinari del territorio castelvetranese e delle maggiori produzioni siciliane. Un appuntamento imperdibile per gli amanti della buona tavola e per chi desidera conoscere i sapori autentici di Sicilia.

La manifestazione vedrà la partecipazione di numerosi stand gastronomici con diversi prodotti tipici: il Pane Nero di Castelvetroano, l'olio e l'Oliva Nocellara del Belice DOP, la Sardina di Selinunte, il Mango di Selinunte, i formaggi locali, la mozzarella di bufala di Poggioreale, le confetture e paté BIO. Parteciperanno i maggiori Presidi Slow Food siciliani: l'Ape Nera Sicula, il Carciofo Spinoso di Menfi, la Manna delle Madonie, l'Aglio Rosso di Nubia, la Provola delle Madonie, il Pomodoro Pizzutello delle Valli Ercine, il Torrone di Caltanissetta, il Sale Marino di Trapani, la Cuddrieddra di Delia, la Porchetta e i Salumi dei Nebrodi, la Vastedda del Belice.

In ogni angolo di Castelvetroano si potranno degustare e scoprire i sapori più autentici della Sicilia, partecipare a laboratori del gusto e ascoltare una musica che riempirà le piazze, culminando con il concerto della storica band "Il Giardino dei Semplici", che sabato 23 novembre festeggerà i suoi 50 anni di carriera. Un grande evento gastronomico e culturale che celebra la Sicilia in tutta la sua bellezza e bontà.