



Vicoli&Sapori

Percorsi enogastronomici fra le viuzze del quartiere dell'Orologio

PALAZZOLO ACREIDE - 30 e 31 LUGLIO 2016

Si terrà i prossimi **30 e 31 Luglio** l'evento dal titolo **“Vicoli&Sapori”** promosso dal Comune di Palazzolo Acreide, Assessorato al Turismo e Cultura. Per due giorni lo splendido *Quartiere dell'Orologio* antico borgo medievale nel centro storico della cittadina Unesco si trasformerà in un suggestivo percorso che condurrà visitatori, giornalisti e tour operator alla riscoperta di uno degli angoli più belli di Palazzolo Acreide. Sarà l'occasione per assaporare, lungo un'insolita ma piacevolissima passeggiata serale, le prelibatezze gastronomiche a base di carne di vitello (allevato sui Monti Iblei) preparate dagli chef dei ristoranti *Andrea Sapori Montani, La Corte di Eolo, Lo scrigno dei sapori, Al punto giusto, Il cinghiale, Tancredi, Ristorante La Trota, Trattoria del Gallo e La taverna di Bacco*.

Fra i prodotti in degustazione anche quelli proposti dai caseifici *Antico cuore verde* e *Tenuta Tagameli*, dal Pastificio *Artebianca* e dal Panificio *Italia*. A concludere il percorso la bontà dei dolci preparati dalle pasticcerie *Corsino* e *Caprice*.

Lungo il percorso gastronomico, allietati dalla musica di gruppi locali, immancabili saranno i vini come quelli delle cantine *Marabino, Salvatore Arfò, Colle Acre, Casa di Grazia, Felice Modica, Abbazia Santa Anastasia* e *Tenuta Bastonaca*. Passeggiando si potrà ammirare dall'alto un incredibile scenario: da lontano la Valle dell'Anapo e in prossimità la Piazza della Basilica di San Paolo Apostolo, raggiungibile scendendo una scalinata settecentesca. Inoltre, sarà possibile visitare la Casa Museo “Antonino Uccello”.

Ad arricchire la manifestazione due importanti **momenti convegnistici**. Si inizierà giorno 30 Luglio alle ore 19.30 con un convegno sul tema “Le produzioni locali quale elemento di attrazione turistica” che vedrà la partecipazione dello storico Luigi Lombardo, del Dirigente dell'Assessorato Reg.le alle Risorse Agricole Giuseppe Taglia e nonché Carmelo Maiorca, Vice Presidente di Slow Food Sicilia.

Giorno 31 Luglio, invece, focus sul settore che maggiormente caratterizza l'economia agricola del territorio ossia la zootecnica. Presenti alla tavola rotonda il Prof. Vincenzo Chiofalo, Presidente del Consorzio di Ricerca Filiera Carni dell'Università di Messina, gli storici Prof. Nello Blancato e Prof. Salvatore Distefano (Istituto Studi Acrensi).



Alla due giorni, infine, prenderanno parte anche giornalisti del settore Food e Tour Operator i quali, nella giornata di domenica, saranno coinvolti in un **educational tour** volto alla conoscenza del territorio di Palazzolo Acreide.

Nei dettagli il tour prevederà:

Ore 10.00 Visita presso l’Azienda Agr. “Antico Cuore Verde” di Pierpaolo Basile (C.da Pianette): un’azienda agricola a conduzione familiare con macelleria, salumificio e caseificio per prodotti a Km0. Seguirà degustazione.

Ore 11.00 Visita dell’Azienda di Daniele Levanti Coop.Apollo: saranno illustrati tutti gli obiettivi della cooperativa formata da circa 25 realtà agricole iblee presenti nei territori di Palazzolo A., Ferla, Buscemi, Noto, Sortino.

Ore 12.15 Visita del Caseificio Tenuta Tagameli di Sebastiano Caligiore (Coop.Apollo): questa realtà si occupa della vendita e trasformazione del latte nobile. Saranno spiegate le caratteristiche di questo prodotto che deriva da un particolare allevamento degli animali (utilizzo principale di essenze spontanee e pochi mangimi). Seguirà degustazione.

Dopo il pranzo in uno dei ristoranti del luogo, si proseguirà con la visita del Parco Archeologico di Acrai e ai Santoni. La conclusione del tour è prevista per le ore **17.00**