

Brevi

Palermo: i formaggi dei Presìdi Slow Food a Palazzo Bonocore

di: Redazione

28 giugno 2016



L'associazione IWorld in collaborazione con Slow Food Sicilia, organizza per giorno 1 Luglio, a Palazzo Boncore, in Piazza Pretoria, 2 a Palermo, un evento dedicato ai Presìdi Slow Food dei formaggi siciliani. L'evento si svolgerà all'interno della mostra *"I-Food: Cibo e Feste di Sicilia"* ed ha come tema i cibi rituali e prodotti tradizionali, unitamente a elementi scenografici caratterizzanti alcune tra le più rappresentative feste tradizionali siciliane. Nelle meravigliose sale del piano nobile di Palazzo Boncore, sono esposte le maschere (il Mastro di Campo di Mezzojuso, i Diavuli e gli Angeli di Prizzi, l'Ussu di Saponara), gli artefatti cerimoniali delle feste di San Giuseppe (altari e tavolate) di Salemi e Poggioreale, U Muzzuni di Alcara Li Fusi, il Ballo della Cordella di Petralia Sottana e i pupi di zucchero e dolci rituali per la festa dei Morti, oltre a documentazioni video del Festino di Santa Rosalia di Palermo. La mostra comprende anche un'importante sezione multimediale realizzata dallo staff dell'Università La Sapienza di Roma nell'ambito del progetto Le Oasi delle Identità: grandi videowall allestiti nelle sale di Palazzo Boncore, in cui sono proiettate circa 1000 immagini di Melo Minnella relative al patrimonio immateriale di Sicilia, dinamizzate in chiave di video arte e accompagnate da originali registrazioni sonore di Elsa Guggino, concesse dalla Fondazione Buttitta, che ne ha curato la parte scientifica.



I presìdi Slow Food dei formaggi siciliani a Palazzo Boncore di Palermo

L'associazione IWorld, in collaborazione con Slow Food Sicilia, organizza per giorno **1 Luglio**, a **Palazzo Boncore**, in Piazza Pretoria, 2 a **Palermo**, un evento dedicato ai presìdi Slow Food dei formaggi siciliani. L'evento si svolgerà all'interno della mostra *"I-Food: Cibo e Feste di Sicilia"* ed ha come tema i cibi rituali e prodotti tradizionali, unitamente a elementi scenografici caratterizzanti alcune tra le più rappresentative feste tradizionali siciliane.

Nelle meravigliose sale del piano nobile di Palazzo Boncore, sono esposte le maschere (il Mastro di Campo di Mezzojuso, i Diavuli e gli Angeli di Prizzi, l'Ussu di Saponara), gli artefatti cerimoniali delle feste di San Giuseppe (altari e tavolate) di Salemi e Poggioreale, U Muzzuni di Alcara Li Fusi, il Ballo della Cordella di Petralia Sottana e i pupi di zucchero e dolci rituali per la festa dei Morti, oltre a documentazioni video del Festino di Santa Rosalia di Palermo. La mostra comprende anche un'importante sezione multimediale realizzata dallo staff dell'Università La Sapienza di Roma nell'ambito del progetto *Le Oasi delle Identità*: grandi videowall allestiti nelle sale di Palazzo Boncore, in cui sono proiettate circa 1000 immagini di Melo Minnella relative al patrimonio immateriale di Sicilia, dinamizzate in chiave di video arte e accompagnate da originali registrazioni sonore di Elsa Guggino, concesse dalla Fondazione Buttitta, che ne ha curato la parte scientifica.

Dalle ore 16.00 alle ore 20.30 saranno presenti i seguenti presìdi:

- Presidio della **Razza Bovina Cinisara** (formaggi a latte vaccino) con **Salvino Polizzi**
- Presidio del **Maiorchino** (formaggio prevalentemente pecorino) con **Domenico Isgrò**
- Presidio della **Capra Girgentana** (formaggi a latte caprino) con **Giacomo Gati**
- Presidio del **Piacentinu Ennese** (formaggio pecorino con zafferano) con **Giuseppe Caruso**

Nella prima parte dell'evento i produttori dei presìdi presenti faranno degustare e racconteranno i loro prodotti al pubblico presente.

Dalle ore 19 in poi si svolgeranno tre degustazioni guidate dedicate una ai formaggi a latte vaccino, una dedicata ai formaggi a latte pecorino ed un'altra dedicata ai formaggi a latte caprino.

Le degustazioni sono realizzate in collaborazione con **Slow Food Palermo** e saranno accompagnate da: **Pane di Monreale** dell'azienda **Sapori Antichi**; **Marmellata di Mandarino di Ciaculli**; **Vino dell'azienda Valdibella**; **Miele di ape nera sicula** dell'azienda **apicola Emanumiele**.

L'ingresso per i soci Slow Food è di € 2,00

Dalle ore 16.00 alle ore 20.30 saranno presenti i seguenti presìdi: Presidio della Razza Bovina Cinisara (formaggi a latte vaccino) con Salvino Polizzi Presidio del Maiorchino (formaggio prevalentemente pecorino) con Domenico Isgrò; Presidio della Capra Girgentana (formaggi a latte caprino) con Giacomo Gati; Presidio del Piacentinu Ennese (formaggio pecorino con zafferano) con Giuseppe Caruso. Nella prima parte dell'evento i produttori dei presìdi presenti faranno degustare e racconteranno i loro prodotti al pubblico presente.

Dalle ore 19 in poi si svolgeranno tre degustazioni guidate dedicate una ai formaggi a latte vaccino, una dedicata ai formaggi a latte pecorino ed un'altra dedicata ai formaggi a latte caprino.

Le degustazioni sono realizzate in collaborazione con Slow Food Palermo e saranno accompagnate da: Pane di Monreale dell'azienda Sapori Antichi; Marmellata di Mandarino di Ciaculli; Vino dell'azienda Valdibella; Miele di ape nera sicula dell'azienda apicola Emanumiele.

Contatto: prenotazioni@slowfoodpalermo.com