WINE IN SICILY
WIS
Magazine

In evidenza

Gangi, 23 – 24 luglio 2016. Itinerari del gusto a Memorie e Tradizioni

di: Redazione

19 luglio 2016



Memorie e tradizioni nel "Borgo più bello d'Italia"
Storia, cultura, gastronomia
Gangi, 22-23-24 luglio 2016

Rafforzato il legame con Slow Food: itinerari e laboratori del gusto per celebrare l'anno internazionale dei legumi e l'agrobiodiversità montana

Tutto pronto a Gangi per la quinta edizione di "Memorie e Tradizioni" uno spettacolare viaggio fra sapori e costumi della Sicilia di una volta. Teatro dell'evento le incantevoli viuzze del centro storico del "Borgo più bello d'Italia".

L’evento consente al visitatore un vero e proprio viaggio nel tempo, alla riscoperta delle eredità lasciateci dalle generazioni passate: ricordi, tramandati da padre a figlio e da madre a figlia, che identificano la comunità nella sua autentica essenza. Un momento di rievocazione storica ma anche gastronomica. Proprio il cibo quest’anno è il vero protagonista di “Memorie e Tradizioni” grazie alla collaborazione stretta con Slow Food e con Terra Madre per riscoprire e promuovere il valore di un cibo legato indissolubilmente alla vita dei campi, alle abitudini agli usi ed ai costumi di una comunità.

Durante la manifestazione sarà allestito un ITINERARIO DEL GUSTO che condurrà il visitatore attraverso il mondo dei prodotti “Buoni, puliti e giusti” che fanno riferimento ai Presidi Slow Food e alle comunità del Cibo Terra Madre. **Saranno presenti, tutte insieme, per la prima volta in assoluto in un’unica manifestazione, le condotte Slow Food siciliane, ed alcune altre condotte arriveranno da fuori regione.**

Il Focus della presenza di Slow Food Sicilia sarà l’anno internazionale dei legumi indetto dall’ONU che sarà celebrato attraverso la centralità di questi prodotti nei laboratori del gusto ma anche nel corso di un convegno sul valore della Biodiversità: “dai legumi ai prodotti delle aree montane”.

L’evento è organizzato dal Comune di Gangi,dall’Asd Città di Gangi ,dalla condotta Slow Food Alte Madonie, dalla Slow Food Sicilia e con il patrocinio della BCC “Mutuo Soccorso” di Gangi e San Lorenzo Mercato (PA)

Programma: http://www.memorieetradizioni.it/news/programma-2016/
Biglietteria on line: http://www.biglietteriamemorieetradizioni.eu

---

Il Programma

Memorie e tradizioni nel “Borgo più bello d’Italia” è un viaggio fra le tradizioni e gli antichi sapori del borgo medievale, oggi anche ***Gioiello d’Italia***, alla riscoperta delle eredità lasciateci dalle generazioni passate: ricordi, tramandati da padre a figlio e da madre a figlia, che identificano la comunità nella sua autentica essenza. Un momento di rievocazione storico-etno-gastronomica inderogabile per non disperdere la memoria del passato. Di un cibo legato indissolubilmente alla vita dei campi, alle abitudini agli usi ed ai costumi di una comunità.

La quinta edizione 2016 ripercorre le memorie e le tradizioni etniche e gastronomiche di uno dei periodi più floridi del borgo quando, a cavallo fra Ottocento e Novecento, con i suoi oltre 16.000 abitanti Gangi era il borgo più florido e popoloso delle Madonie: un’epoca in cui la vita agreste**,** pur con le sue contraddizioni, regolava il *modus vivendi* della comunità e della società siciliana.

La manifestazione, ampliata rispetto alle prime edizioni, propone uno spaccato della vita quotidiana di quel periodo, la saggezza degli usi e dei costumi, la spontaneità dei bambini nei giochi di strada, la sapienza dei mestieri legati alla terra, la memoria orale, le abitudini quotidiane, le differenze sociali, i momenti che si fanno rito e non ultimo, i sapori di un passato non molto lontano ispirati e condizionati dalla civiltà contadina.

In uno dei contesti ambientali più caratteristici del borgo – l’ampio scenario urbano compreso fra il castello ventimigliano, la chiesa della Catena e la piazza cittadina, la parte più antica e suggestiva del borgo medievale -, e lungo le sue strade, verranno dunque rievocati gli usi, le tradizioni e le abitudini gastronomiche con i piatti tipici del borgo, con numerosi figuranti in abbigliamento dell’epoca, frutto di una profonda quanto accurata ricerca storica.

Quest’anno si rafforza il legame con Slow Food Sicilia attraverso un impegno ancora maggiore della Condotta Slow Food Alte Madonie. Durante la manifestazione, gia’ a partire dalle ore 16,00 del venerdi 22/luglio sino alle 23,00 del 24/luglio 2016, sarà allestito un ITINERARIO DEL GUSTO che condurrà il visitatore attraverso il mondo dei prodotti Buoni,Puliti e Giusti che fanno riferimento ai Presidi Slow Food e alle comunità del Cibo Terra Madre. Le condotte Slow Food siciliane e alcune condotte provenienti da altre parti d’Italia animeranno l’itinerario del gusto con la narrazione della vasta biodiversità che ogni territorio saprà rappresentare.

Il Focus della presenza di Slow Food Sicilia sarà l'anno internazionale dei legumi indetto dall'ONU che sarà celebrato attraverso la centralità di questi prodotti nei laboratori del gusto e attraverso un convegno specifico che il sabato pomeriggio parlerà di questi importanti prodotti agroalimentari e della agrobiodiversità delle aree montane che nelle Madonie trovano ampia rappresentazione.

Il programma della manifestazione, si svolgerà in tre giornate e vede dunque i seguenti momenti :

Venerdi 22/07/2016
dalle ore 16,00 sino a domenica alle ore 23,00

ITINERARIO DEL GUSTO SLOW FOOD

ingresso libero *con inizio da Piazza San Paolo i presidi Slow Food siciliani, alcuni presidi nazionali, le condotte Slow Food siciliane e alcune nazionali, le comunità del cibo, le condotte Slow Food siciliane e alcune nazionali, animeranno l'itinerario del gusto dove si potrà apprendere ed essere partecipi del mondo Slow Food, discutere con i produttori del quotidiano lavoro di conservazione della Biodiversità, aquistare i loro prodotti. Grazie al contributo di chef locali saranno organizzati laboratori del gusto sul tema dei legumi, del pane e dell'olio extravergine di oliva, dei formaggi, tutti prodotti che caratterizzano l'agricoltura montana delle Madonie.*

Sabato ore 16,00 *Aula Consiliare, Convegno organizzato da Comune di Gangi, Slow Food Sicilia, Condotta Slow Food Alte Madonie, Università degli studi di Palermo sul tema " il valore della Biodiversità: dai legumi ai prodotti delle aree montane "*, con relazioni ed interventi del mondo della ricerca, della politica e del sistema di conservazione della biodiversità di Slow Food. Modera Francesco Sottile, docente dell'Università di Palermo e Vice Presidente di Slow Food Sicilia.

Sabato 23/07/2016 e Domenica 24/07/2016
dalle ore 18,30 e su prenotazione percorso storico culturale gastronomico di "Memorie e Tradizioni nel Borgo più bello d'Italia"

- **La vita agreste** – piazza Valguarnera: rappresentazione del ciclo del grano (aratura, semina, mietitura e molitura), della vita di campagna in un *pagliàro* e di un antico *màrcatu*, il luogo in campagna dove avveniva la lavorazione del latte per la produzione lattiero-casearia, qui verranno ricostruite le strutture che lo costituivano, *'u pagliàru ccu iàzzu*, *'a mànnara* e *'a fucàgna* con le *quadàre* e *u tavuliri* dove avveniva la preparazione della ricotta e della tuma.
- **Degustazione gastronomica** – largo Acquedotto: qui sarà possibile assaggiare i prodotti della caseificazione locale con il tipico *pani di casa fatto con farine di Grani Antichi locali imprezziosito da un filino di olio* ***CRASTU*** *assieme alla provola delle madonie "presidio SloW Food", uno dei fiori all'occhiello della condotta Alte Madonie.*
- **Vita quotidiana nelle strade di Gangi** – via Castello: si offre uno spaccato del trascorrere della vita di ogni giorno nel borgo, con il *viddàno* che faceva ritorno dalla campagna a dorso del mulo o dell'asino trasportando la paglia, con i bambini che giocavano per la strada, e andavano a scuola, (Verrà rappresentata una tipica aula scolastica del tempo), con le donne sedute davanti la porta di casa intente a ricamare al *tòmbolo* o a confezionare merletti e *a fari curtìgliu*, con la lavorazione al telaio, col *lampionaio*, col *monaco di cerca*, con *il lattaio*, la lavandaia, u sunu a parti di casa, u Varviri e quant'altro arricchiva il vivere quotidiano all'interno del Borgo.
- **"Dell'amore e della guerra"** – sagrato della Catena: storie e vicissitudini familiari ai tempi della grande guerra.
- **Degustazione gastronomica** – baglio della Catena: a pochi passi sarà possibile continuare la degustazione con uno dei piatti più tipici e tradizionali del borgo di Gangi, *'a pasta ccu màccu*, caratteristico condimento a base di fave, finocchietto selvatico, aglio e cipolla tutto rigorosamente locale e naturale.
- **Degustazione gastronomica** – piano Pitti: qui sarà possibile assistere alla preparazione di "U Pani di Casa " come si faceva una volta nelle famiglie contadine riti, usi e recita delle antiche preghiere in occasione delle adunanze per tale preparazione. *Assaggio di un legume "presidio Slow Food"*

- **Vita quotidiana popolare nelle strade di Gangi** – via Cavalluccio-corso G.F. Vitale: si ripropone lo spaccato di vita quotidiana popolare attraverso la rivisitazione di un momento importante della vita del Popolo, la rivisitazione di alcuni mestieri come il fabbro e il calzolaio, mentre nei pressi della chiesa di **Sa0n Cataldo** si potranno assaggiare *'i pitànzi* (le pietanze realizzate con una cucina semplice e spesso povera di ingredienti ma molto gustose e apprezzate) ascoltando *'u cùntu* , osservando l'antico mestiere del cestaio, assistendo alla preparazione di Tagliarini, pasta fatta in casa con farina di grano duro locale, sfilata e fatta a mano e ammirando uno spaccato di vita del borgo; Anche qui nelle pitanze, presentazione di un legume "presidio Slow Food".
- **Vita quotidiana aristocratica nelle strade di Gangi** – corso Giuseppe Fedele Vitale: qui viene riproposto uno spaccato della vita nobiliare, attraverso la rivisitazione di un momento di relax della famiglia del *barone Sgadari* che degusta un sorbetto nel giardino di fronte al proprio palazzo, sotto la stretta sorveglianza dei "piccioti" mentre lungo la via più importante del borgo, vivono momenti di convivialità e sono a passeggio alcune *famiglie aristocratiche e alto borghesi*; accanto la villetta del Barone, il *soprastante* discute di affari con i *campieri* del feudo;
- **'U manciàri da' fèsta** – piazzetta Vitale: percorrendo le antiche strade medievali del borgo si giungerà all'ampio slargo che mostra uno dei panorami più apprezzati di Gangi. Qui si potrà degustare il pranzo dei giorni di festa, come lo assaporavano i nostri avi: *'i maccarrùna ccu sùcu*, *'e a càrni 'a sùcu*. Un complessino di "*sunatùra"* allieterà il momento, qui si potrà nuovamente assaporare il gusto dei prodotti enologici del nostro territorio;
- **A Tavulata di San Giuseppi.** – corso Vitale: lungo il corso si potrà godere della visione e ascolto di alcune usanze religiose che da allora, si tramandano ancora oggi nel nostro Borgo.
- **Degustazione gastronomica** – alla Croce della piazza: è l'ultimo momento di degustazione che chiude il pranzo della festa con l'assaggio di dolci tipici del borgo, legati agli eventi sociali e realizzati con farine locali di grani antichi e accompagnati da un bicchierino di buon *rosòlio*. In questa edizione, verrà presentato un dolce fatto con farine di grani antichi "*Nero* " e *miele di ape nera, presidio Slow Food*.

Convegno, 23 luglio 2016 – ore 16
Il valore della biodiversità: dai legumi ai prodotti delle aree montane
Sala Consiliare – Palazzo Bongiorno

L'Anno Internazionale dei Legumi che l'ONU ha voluto lanciare per il 2016 è una buona ragione per fermarsi un attimo e ragionare sulle opportunità che questi alimenti offrono e sul contributo che la nostra biodiversità può garantire al consumatore. L'occasione diventa importante anche per confrontarsi sui temi della biodiversità dei nostri ambienti montani, in territori in cui si fa lo sforzo continuo di trasformare i limiti in opportunità.

I recenti eventi disastrosi legati al fuoco che non ha risparmiato angolo della nostra Regione hanno messo in evidenza con forza la delicatezza di un sistema agricolo che rappresenta oggi una peculiarità della Sicilia e che molti agricoltori attenti hanno saputo mettere a valore sfidando ogni valutazione economica e di rischio di impresa.

Lo straordinario scenario naturale offerto da Gangi, Borgo più bello d'Italia, la manifestazione 'Memorie e Tradizioni' con il coinvolgimento dell'Università di Palermo e di Slow Food Sicilia, appare un'occasione importante che mette insieme competenze ed esperienze per un approfondimento che vuol tener conto del ruolo della ricerca e delle acquisizioni scientifiche, dell'esperienza nazionale ed internazionale di Slow Food, dei produttori che operano in aree complesse del territorio regionale e della politica agricola.

Indirizzi di Saluto
Giuseppe Ferrarello, Sindaco di Gangi
Stefano Colazza, Direttore del Dip. Scienze Agrarie e Forestali
Rosario Gugliotta, Presidente di Slow Food Sicilia
Carmelo Giunta, Fiduciario Condotta Slow Food Alte Madonie

Introduce e modera
Francesco Sottile, Università degli Studi di Palermo

Interverranno:
Ligia Dominguez, Università degli Studi di Palermo
Serena Milano, Fondazione Slow Food per la Biodiversità
Roberta Billitteri, Produttrice di Fagiolo Badda di Polizzi Presidio Slow Food®
Giuseppe Mancuso, Produttore di Lenticchia di Ustica Presidio Slow Food®
Carmelo Maiorca, Vice Presidente di Slow Food Sicilia
Antonello Cracolici, Assessore Regionale all'Agricoltura

Conclusioni
Piero Sardo, Fondazione Slow Food per la Biodiversità

