

Siracusa. "Assaggi di territorio", il cibo come guida di storia

L'enogastronomia come veicolo di promozione turistica per una conoscenza del territorio e della sua storia. Punta a questo "Assaggi di territorio", tre appuntamenti frutto della collaborazione tra l'assessorato alle Attività produttive del Comune, retto da Gianluca Scrofani, e la condotta siracusana di Slow Food. Ciascun incontro è dedicato ad un particolare aspetto dell'enogastronomia tipica con lo sguardo rivolto, oltre che al cibo e al vino, anche ai produttori locali delle materia prime e ai trasformatori.

Stamattina il primo appuntamento, occasione anche per illustrare l'intero programma, è stato dedicato ai "Dolci delle feste tra sacro e profano". Presenti, nella sala stampa "Archimede", l'assessore Scrofani e una delegazione di Slow Food composta da Carmelo Maiorca (vice presidente regionale), Francesco Motta (fiduciario della condotta di Siracusa) e Damiano Chiaramonte.

In linea con l'esperienza dei "Laboratori del gusto", l'attenzione si è soffermata sul torrone di giuggiulena (con sesamo di Ispica, presidio Slow Food) preparato dalla chef Alessia Liistro; sulle paste di mandorla al vino Moscato di Siracusa Doc, del Laboratorio artigianale Alfio Neri; sul buccellato della pasticceria Brancato; e sulla cuccia, il dolce tipico della festa di Santa Lucia, della pasticceria Artale. Tutto accompagnato dal Moscato "Don Nuzzo" delle cantine Gulino.

Il prossimo incontro si terrà il 7 gennaio, all'ex Convento del Ritiro in via Mirabella 31 e sarà intitolato "Buffettieri, rosticceri e il mangiar di strada siciliano"; evento finale, sempre all'ex Convento del Ritiro, il 21 dicembre con le specialità siracusane, alcune delle quali hanno conquistato il

marchio di presidio Slow Food.

“Partendo dai prodotti agroalimentari e dalla gastronomia – ha detto l’assessore Scrofani – dobbiamo impadronirci di un nuovo linguaggio che sia figlio di scelte strategiche per il territorio in termini di sviluppo sostenibile. In questo senso, l’amministrazione deve fungere da collante e far incontrare produttori, trasformatori, ristoratori e operatori turistici. L’enogastronomia – ha concluso l’assessore Scrofani – è una risorsa fondamentale nella progettazione di un’offerta turistica esperenziale, sempre più diffusa, dove i prodotti del territorio diventano testimonianza culturale, narrazione storica e motore di sviluppo economico”.