

Sortino. Sagra del Miele, su il sipario: "è il week end più dolce dell'anno"

Da domani e fino al 25 settembre, a Sortino, su il sipario sulla 36° Sagra del Miele. Un programma fitto che non trascura la solidarietà alle popolazioni del centro Italia colpite dal terremoto: domenica 25 si terrà infatti l'evento "Il miele che ricostruisce" durante il quale gli allievi dell'Istituto Alberghiero "Moncada" di Lentini prepareranno dei cocktail usando come base lo "Spiritu de' fascitrari", il distillato di miele tipico dei mielai sortinesi. Il ricavato della vendita sarà poi devoluto alle popolazioni terremotate.

"La Sagra del Miele quest'anno – dichiara il sindaco, Vincenzo Parlato- vuole tendere la mano ai Comuni colpiti dal sisma del 24 agosto scorso con un gesto concreto di solidarietà. Con questo evento inoltre si chiude il mandato di Presidente Nazionale delle Città del miele che ho rivestito insieme al mio predecessore Enzo Buccheri; una circostanza che dà un'eco nazionale alla Sagra 2016. Promuoveremo il territorio attraverso le nostre eccellenze – continua Parlato – dando al miele il ruolo di protagonista anche dell'alta cucina grazie allo show cooking degli chef Andrea Alì ed Amedeo Maltese che si terrà domenica pomeriggio. Naturalmente a fianco del miele ci saranno lo spirito e i sanfurricchi, caramelle di puro miele la cui ricetta si tramanda di generazione in generazione".

Tra gli appuntamenti anche il convegno tecnico-scientifico dal titolo "Spirito de' fascitrari. Dal miele ibleo un contributo allo sviluppo del territorio", in collaborazione con l'Università di Palermo che ha effettuato studi sull'unicità dei lieviti che intervengono nella fermentazione. Contributi verranno da nutrizionisti, chef e studiosi.

"Vi invito dunque a Sortino – conclude Parlato – durante

quello che definiamo il week end più dolce dell'anno per poter godere delle bellezze del centro ibleo e di Pantalica e della bontà dei nostri prodotti enogastronomici, oltre che per partecipare ai tanti eventi in programma”.