



COMUNE DI PETRALIA SOPRANA

COMUNICATO STAMPA

Conclusa la prima edizione di Slow Food Day Sicilia. L'evento si è tenuto Petralia Soprana.

Annunciato dal portavoce di Slow Food Sicilia Gugliotta l'istituzione del gran tour delle isole di montagna. Nasce il piatto identitario del borgo di Petralia Soprana che si chiama "neve di primavera". Il sindaco Macaluso aggiunge la bandiera di Slow Food a quella dei Borghi più belli d'Italia.

Petralia Soprana, 3 giugno 2019 – Il Borgo più bello d'Italia saluta Slow Food. Si è chiuso con entusiasmo il **primo Slow Food Day siciliano** che ha celebrato l'abbraccio dell'organizzazione **Slow Food Sicilia con l'associazione I Borghi più belli d'Italia**. Un connubio vincente che parte da Petralia Soprana e continuerà in tutta la Sicilia.

L'appuntamento si è chiuso con l'istituzione della "comunità" di Petralia Soprana e la relativa consegna della bandiera di Slow Food e **l'annuncio di tre nuove azioni che saranno messe in campo da Slow Food Sicilia. Si tratta: del gran tour delle isole di montagna, i treni del gusto e i mercati della terra. Tre idee illustrate dal portavoce regionale Saro Gugliotta a conclusione del convegno dal tema: "Le colture resilienti nei Borghi più belli d'Italia" che ha visto la presenza anche dell'assessore regionale all'agricoltura e allo sviluppo rurale Edgardo Bandiera che ha messo in evidenza l'importante ruolo dell'agricoltura nel modello di sviluppo della Sicilia.**

"Il turismo da solo non basta – **ha detto l'assessore Bandiera**. Bisogna puntare sull'agricoltura di eccellenza legata ai territori e alle colture salutistiche all'interno di una rete tra produttori che possano sfruttare il brand made in Sicily che oggi è più forte di quello Italia e in questo senso - ha annunciato l'assessore - sta lavorando il governo regionale".

Sull'agricoltura resiliente e sui prodotti autoctoni d'eccellenza punta anche Slow Food Sicilia che ha **già sottoscritto con lo speciale club de I Borghi più Belli d'Italia in Sicilia un accordo per la nascita di nuove comunità Slow Food tra le quali quella di Petralia Soprana.**

Da ieri quindi tra le bandiere che sventolano nel palazzo municipale del Comune madonita c'è anche quella di Slow Food. Una opportunità per il paese auspicata dal presidente del consiglio comunale di Petralia Soprana **Leo Agnello** e da **Ileana Arceri**, in rappresentanza delle attività ricettive, oltre che dal portavoce dell'istituenda "comunità" di Petralia Soprana, **Gaetano G. La Placa** che ha annunciato le 10 varietà di frutti locali più rappresentativi del territorio da salvaguardare.

Di “agricoltura eroica” ha parlato il fiduciario della condotta Slow Food alte Madonie **Carmelo Giunta** facendo riferimento alle colture e alla cultura della resilienza che contraddistingue chi vive nell’entroterra siciliano e nelle Madonie.

Una resilienza che per **Salvatore Bartolotta**, coordinatore regionale de I Borghi più belli d’Italia, deve passare dal recupero dei centri storici dei Borghi che rappresentano l’identità del territorio siciliano.

“I paesi dell’entroterra – ha evidenziato **Pippo Simone** vice presidente de I Borghi più belli d’Italia - hanno diritto di sopravvivere anche perché rappresentano il fascino dell’Italia nascosta. Le classi dirigenti non possono consentire la scomparsa dei borghi che rappresentano la storia viva di un territorio.”

Di mangiare sano e di valore del cibo ha parlato il **portavoce di Slow Food Sicilia Saro Gugliotta** che ha **definito i borghi come Petralia Soprana ISOLE DI MONTAGNA al pari di quelle di mare**. Ha anche evidenziato l’unicità a livello nazionale del progetto che vede assieme Slow Food Sicilia e I Borghi più belli d’Italia nell’ottica della valorizzazione dei Borghi anche attraverso i prodotti autoctoni autentici attrattori di un turismo sostenibile. “ Il connubio tra le due organizzazioni – **ha detto Gugliotta** – è quasi naturale perché in entrambi i casi al centro mettono il territorio e l’uomo. Il cibo per noi è un atto sociale ed è il nostro valore attorno al quale ruotano i nostri principi che sono quelli del mangiare “sano” per tutti. Oggi per Petralia Soprana è un giorno importante perché entra nel circuito di Slow Food.”

Il portavoce regionale ha quindi consegnato la bandiera al sindaco di Petralia Soprana Pietro Macaluso che ha espresso parole di ringraziamento per tutti. “Siamo felici di far parte di Slow Food – **afferma il sindaco Pietro Macaluso** – e sono sicuro che la nostra “Comunità” lavorerà bene con l’obiettivo sempre fisso alla salvaguardia e alla valorizzazione delle colture locali che rappresenteranno il nostro territorio e saranno un valore aggiunto per il Borgo.”

Lo Slow Food Day, organizzato per la prima volta in Sicilia, sono stati due giorni di festa che hanno trasformato il centro storico di Petralia Soprana in uno “**Slow Food Village**” che ha visto la presenza di ben 24 presidi di tutta la Sicilia. Da Pantelleria a Catania c’era l’intera Isola con i migliori prodotti certificati Slow Food. Un vero record.

Il programma prevedeva anche la presentazione del “**piatto del borgo**” che doveva avere delle precise caratteristiche legate ai prodotti usati, alla storia e alla stagionalità al fine di essere riconosciuto identitario del Borgo di Petralia Soprana. La preparazione è stata ad opera dello Chef **Satyavan giri** che ha presentato il suo “**neve di primavera**” realizzato con tagliatelle di grani antichi, ceci, finocchietto, cipollotti, ricotta fresca, mandorle, olio e sale.