

COMUNICATO STAMPA

## Cerda in Festa per il Carciofo

*Parte il Cynara Festival. Tante novità in programma con buon cibo, grandi vini e ospiti d'eccezione, tra musica, cooking show e innovazione. Il culmine il 25 aprile con la 42<sup>a</sup> Sagra del Carciofo di Cerda.*

Palermo, 19 aprile 2024 – C'è una civiltà del Carciofo in Sicilia e Cerda, piccolo comune sul versante di nord-est della provincia di Palermo, vuole esserne sempre più la capitale. È l'ortaggio simbolo di una comunità intera, di un'economia verticalizzata e di un'agricoltura tramandata da generazione a generazione, di una ristorazione che, forte di una tradizione pluridecennale, si è magnificamente specializzata nel glorificare questo principe della biodiversità agro-alimentare, vanto di tante ricette prelibate che rendono omaggio all'identità stessa di questo lembo di terra siciliana. È questo il senso profondo e, allo stesso tempo, semplice ed immediato del Cynara Festival, in programma dal 20 al 28 Aprile a Cerda e che avrà il suo vertice, il 25 aprile, con la 42 edizione della Sagra del Carciofo di Cerda, appuntamento storico e dall'anima popolare che, dalla sua prima edizione avvenuta nel 1984, richiama decine di migliaia di persone: famiglie, turisti e viaggiatori del gusto, alla ricerca di un'esperienza che vale un tesoro. Farne scoprire la ricchezza, esaltarne il valore prospettico – soprattutto per le nuove generazioni – investendo su questo “giacimento culturale” oltre che produttivo e socio-economico, è la missione concorde di tutti i cerdesi, guidati da un'Amministrazione comunale che, sul carciofo punta e scommette, insieme alla sua intera comunità. “Cerda e il carciofo sono il destino di un intero territorio – afferma Salvatore Geraci, sindaco di Cerda e parlamentare regionale siciliano –. Prima di tutto, storicamente, perché questo areale agricolo si è sempre distinto per essere il più vocato per la coltivazione del carciofo spinoso di Cerda, il più prezioso tra le specialità autoctone della Sicilia. Tante famiglie hanno fondato la loro esistenza su questo piccolo ma importante tesoro che, ancor di più deve estendere i suoi benefici, entrando pienamente nel panorama delle eccellenze del sistema agroalimentare della nostra isola. Il Cynara Festival è lo strumento che può generare quel salto di qualità che oggi, già da questa edizione, vogliamo affermare, realizzando per la 42esima edizione un programma fitto di iniziative, esteso ad otto giorni e che avranno, il giorno 25 aprile, Festa della Liberazione – nel pieno rispetto della tradizione – il massimo della partecipazione popolare con la grande e affollata Sagra del Carciofo di Cerda, tra le più partecipate in Italia”. Una Festa di popolo che ha radici antiche ma che guarda al futuro intessendo alleanze sul territorio, a partire da quella siglata con la ristorazione di Cerda e dell'intero territorio che dal capoluogo della regione arriva sino a Cefalù, coinvolgendo anche Bagheria, Termini Imerese e Castelbuono. Alleanze che abbracciano altre eccellenze della Sicilia con i vini della Doc di Monreale, otto cantine schierate per magnificare l'incontro tra

cibo e vino e che ha avuto al Vinitaly il suo esordio in anteprima e con grande successo. Madrina della 42esima edizione della Sagra di Cerda è Giusy Battaglia – cerdese DOC – cresciuta a pane e carciofi e grande testimonial televisivo di una cultura del cibo che affascina, perché autentica, familiare, vera. Una voce ed un volto che hanno saputo catturare l'attenzione di tanti telespettatori per lo stile comunicativo di Giusyna in Cucina e che, recentemente, è approdata al format della rete ammiraglia della Rai dedicato ai fornelli "È sempre Mezzogiorno" condotto da Antonella Clerici. Una tribuna d'eccellenza, quella di Cerda, che vedrà coinvolte anche le Signore della comunità cerdese, che hanno tirato fuori dai cassetti della memoria le ricette di famiglia tramandate da madre in figlia. Un patrimonio di sapori e saperi che illumina di una nuova luce il Cynara Festival e punta a costituire una vera Brigata di cucina.

*Ferdinando Calaciura – [calaciura@granviasc.it](mailto:calaciura@granviasc.it) – 338 3229837*