

COMUNICATO STAMPA

Sagra del carciofo di Cerda, un successo già preannunciato

Oltre 12 mila carciofi pronti per l'evento clou del Cynara Festival. Attese migliaia di persone provenienti da ogni parte della Sicilia per un'edizione che celebra le eccellenze del territorio e che si preannuncia già da record.

Cerda, 24 aprile 2024 - Buon cibo, grandi vini e ospiti d'eccezione saranno gli ingredienti della **42esima Sagra del Carciofo di Cerda**, in programma **giovedì 25 aprile**, momento clou del **Cynara Festival**, che mai come quest'anno sta rendendo omaggio al prodotto principe dell'agricoltura locale. L'incertezza metereologica non ha scoraggiato le migliaia di persone accorse in questi giorni da ogni parte della Sicilia per toccare con mano l'autenticità di un ortaggio, proposto in diverse specialità lungo le vie principali del paesino del palermitano e in tutta la ristorazione del territorio che, oltre a Cerda, vede coinvolte città e paesi da Palermo a Cefalù, con Termini Imerese, Bagheria, Campofelice di Roccella che, sotto le insegne del Cynara Festival, dal **20 al 28 aprile** hanno, anche loro voluto celebrare il **Carciofo Violetto spinoso** di Cerda.

Qui, tra l'**Himera settentrionale** ed il **fiumeTorto**, l'appuntamento con una tradizione senza tempo prende il via a partire dalle **9.30**, a suon di tamburi e con l'allegria del gruppo folk **I carrettieri città di Cerda** che sfilerà fino a **Piazza La Mantia**, animata poi dall'arrivo dei **Bersaglieri** per un tributo alla **Festa nazionale della Liberazione**.

Sarà il **Sindaco Salvatore Geraci** aprire ufficialmente la Sagra con il suo saluto di benvenuto agli ospiti e agli appassionati del Gusto che hanno voluto raggiungere la cittadina. Sul palco anche **Salvo La Rosa** e la madrina dell'evento, **Giusina Battaglia**, insieme per dar voce e illuminare la grande tradizione nella preparazione dei carciofi, grazie anche alle ricette di famiglia delle **Signore di Cerda**. L'apertura delle sfiziose degustazioni subito dopo, con assaggi di pasta con la frittella e altre squisite prelibatezze. Grandi e piccini potranno infatti rifarsi gli occhi e il palato con la genuinità di questo ortaggio straordinario utilizzato nelle 5000 porzioni di frittella a base di fave e piselli, 500 chili di pasta, 1500 panini con salsiccia, 1500 arancine condite con speck.

La **DOC di Monreale** è il partner del **Cynara festival** che ha voluto essere presente nei laboratori cibo vino e nelle degustazioni riservate alla stampa e agli ospiti presenti alla manifestazione. I profumi di **Catarratto**, **Perricone** e **Syrah** delle sette aziende iscritte al disciplinare della rinomata denominazione in un connubio di armonie che vince stereotipi, diventando opportunità di crescita. In tal senso lo stesso connubio verrà replicato sulle tavole di ristoranti locali, ma anche di Termini Imerese, Bagheria e Campofelice di Roccella, in un circuito della ristorazione che intende dare ulteriore valore all'intera manifestazione.

E a proposito di manifestazione. La convivialità del 25 aprile proseguirà nel pomeriggio, dopo le **16.30**, con la comicità de **I Quattro Gusti e di Uccio De Santis**, l'energia degli **Sbandieratori di Caccamo** e **Gruppo storico di Cerda**, per infine concludersi con la proiezione de *L'antico mito della Ninfa Cynara trasformato in carciofo dal Dio Zeus*, video mapping dedicato alla divinità Cynara.

"Cerda si veste a festa, – dichiara soddisfatto il sindaco Salvatore Geraci – e i numeri di questi giorni dimostrano ancora una volta che la Sagra del Carciofo è da considerarsi come una delle più belle del

Sud Italia. Il carciofo è la colonna portante della nostra economia, ma anche il seme di rinascita di un territorio generoso, che merita di essere valorizzato economicamente, culturalmente oltre che nell'immagine. Il futuro è nel presente, e non possiamo non coltivare questa consapevolezza aprendoci a nuovi traguardi e sinergie”.

Da principe a re: ben **12mila i carciofi spinosi** cerdesi puliti e cucinati nell'ambito di un'edizione già da record che dona rinnovata linfa a una Sagra che, fin dal 1982, abbraccia ed esalta l'abilità di piccoli e grandi produttori, di artigiani dell'arte gastronomica e del senso profondo di ospitalità della comunità cerdese. Riflettori puntati sulla semplicità e l'accoglienza che fanno di Cerda una destinazione del gusto da scoprire e da vivere anima e corpo.

Ferdinando Calaciura – calaciura@granviasc.it – 338 3229837