

NOTA STAMPA

## La cultura gastronomica del carciofo cerdese al Cynara Festival

*Prosegue il fitto calendario di incontri e iniziative dedicate al carciofo spinoso di Cerda. Tra ospiti d'eccezione, musica ed eccellenze del territorio, la 42esima edizione del Cynara Festival si conferma anche quest'anno un appuntamento di spessore, con viaggiatori del gusto giunti da tutta la Sicilia.*

Cerda, 26 aprile 2024 – Arte, innovazione ed eno-gastronomia di qualità continuano ad animare un **Cynara Festival** che sta collezionando grande consenso sia dal pubblico di appassionati che dalla stampa più qualificata, locale e nazionale. Una **42esima edizione** da record con tante novità introdotte che, giorno dopo giorno, si sono condensate in vere e proprie “esperienze del gusto” per toccare con mano l'autenticità della cultivar più identitaria di **Cerda**: il **carciofo violetto spinoso**. Un ortaggio simbolo di una comunità intera, proposto in diverse declinazioni culinarie lungo le principali vie del Paese e in tutta la ristorazione del territorio coinvolta, oggetto di interessanti momenti di approfondimento didattico e istruttivo nel corso della giornata di **venerdì 26 aprile**. Il tributo al carciofo cerdese è cominciato alle **ore 09:30** con una visita presso l'**Area Archeologica di Himera** a cui è seguito un *talk* un per significare l'importanza del 'sito' in collegamento con il **Circuito della Cultura e del Gusto**. Un incontro di rilievo per sottolineare il valore prospettico di un **sistema di rete** tra Cerda, Bagheria, Cefalù, Palermo, Termini Imerese e che ha visto la presenza di alcuni professionisti del comparto eno-gastronomico, insieme a quella dei massimi organi istituzionali, in particolare: il Sindaco di Cerda e Parlamentare Regionale **Salvatore Geraci**, il **Dirigente Generale** all'Agricoltura **Dario Cartabellotta** e il **Direttore** del **Parco Archeologico di Himera, Solunto e Iato, Domenico Targia**. I festeggiamenti sono poi proseguiti con il **laboratorio del gusto sul carciofo**, condotto da **Christian Conigliaro** della **Locanda del Gusto di Palermo**. Un'occasione di confronto sull'utilizzo in cucina dell'ortaggio “principe della gastronomia locale” che, per l'occasione, è diventato il perfetto ripieno di un primo piatto a base di pasta fresca, con burro al limone e *tartare* di gambero. Sfumature di gusto e accostamenti di consistenze hanno visto protagonista lo spinoso di Cerda anche durante i *tasting* e gli *show cooking* che fino a tarda sera hanno illuminato questo lembo di terra siciliana posto tra l'**Himera settentrionale** e il **fiume Torto**. A chiusura, un suggestivo spettacolo di luci e colori con il **video mapping** dedicato all'antico mito della **Ninfa Cynara**, proiettato negli spazi della **Villa Comunale** di Cerda. Denso di incontri ed iniziative, il **Cynara Festival** continua, dunque, ad essere un appuntamento di straordinaria rilevanza e in grado di richiamare ogni anno decine di migliaia di persone alla ricerca di esperienze memorabili legate alla promozione di questo “tesoro” gastronomico. Una produzione

storica diffusa in un territorio di circa **700 ettari**, in un areale compreso tra le **Madonie** e la **costa nord-orientale** del **palermitano**, che oggi grazie all'intervento dei piccoli agricoltori e dell'Amministrazione comunale, sta vivendo una seconda giovinezza. *“Il carciofo spinoso rappresenta la punta di diamante della nostra economia, come testimoniato dagli atti d'amore di intere famiglie cerdesi che, nel corso degli anni, hanno legato la loro esistenza a questo piccolo ma importante ortaggio – sottolinea il **Primo Cittadino** e Parlamentare Regionale, **Salvatore Geraci** -. “Grazie alla notorietà raggiunta dal Cynara Festival abbiamo oggi una grande opportunità, quella di ‘fare rete’ e di intessere alleanze con il territorio e la ristorazione più preparata. Cerda, Bagheria, Cefalù, Palermo, Termini Imerese, sono le destinazioni su cui vogliamo scommettere per esaltare il valore prospettico di questo importante giacimento culturale, oltre che produttivo, entrato di diritto tra le eccellenze dell'agroalimentare della nostra Isola”.*

*Ferdinando Calaciura – 338 3229837*