

Un programma ricco di iniziative. Non mancherà il richiamo alla Targa Florio, la corsa più antica del mondo

Spettacoli, cooking show e abbuffate

L'

appuntamento con la tradizione vanta un programma eccezionalmente ricco di eventi e iniziative, a partire da oggi, alle ore 12, con una prima inaugurazione della sagra presso la Casa Comunale di Cerda guidata del Primo Cittadino Salvatore Geraci. Nel pomeriggio Piazza La Mantia e altre vie nevralgiche verranno animate da un'estemporanea di pittura a cura dell'Associazione Giovani Amici e dalla sfilata della pace. Non mancheranno speciali degustazioni, così come le note del gruppo folk Gazzara e musica Made In Sud che chiuderanno la giornata.

L'omaggio corale ai plernix - così i greci chiamavano questo prodotto della terra - riprenderà la mattina di domani, alle ore 10, con la vivacità della Banda musicale Vincenzo Bellini per le vie del paese. Seguiranno il richiamo all'intramontabile storia della Targa Florio, avente per protagonista il fascino irresistibile delle Ferrari che invaderanno di rosso la Via Roma fino a Piazza La Mantia. Il torneo di Dama e i balli con Roby D'Antoni cederanno il passo ad altri momenti imperdibili pure nelle ore pomeridiane; tra questi la Mototerapia a cura dell'associazione motoclub limite 90 e «Guin riabilita», vari intrattenimenti musicali e naturalmente la serata dell'olio e del vino con degustazioni guidate. Un trionfo di profumi e sapori con prelibatezze del territorio, accompagnate dai liquori al carciofo, dal gusto unico e preparati secondo antiche ricette. Il Cynara Festival entrerà nel vivo mercoledì 24 aprile. Dalle ore 12, il Principe dell'agricoltura locale si fa Re, alla presenza di giornalisti e intenditori del gusto direttamente in campo, tra raccolte manuali, visite in aziende rurali e sfiziose degustazioni.

Alle ore 15, sarà la Banda musicale Maria Santissima dei Miracoli a rallegrare il pubblico per le vie del paese; il Carretto siciliano e stand espositivi animeranno poi la nevralgica via Roma, dove sarà possibile toccare con mano l'eccellenza siciliana nelle sue sfumature più autentiche.

Alle 18 Giusy Battaglia, madrina della Sagra, sarà invece pronta a farsi portavoce del Premio Cynara nel corso della conferenza in programma presso l'aula consiliare di Cerda; a seguire un talk di approfondimento, un nuovo omaggio alla Targa Florio e l'antico mito della Ninfa Cynara trasformato in carciofo dal Dio Zeus, sarà il tema di riferimento del video mapping proiettato dalle ore 20.30 negli spazi della Villa Comunale. Secondo la mitologia greca Cynara era, di fatto, il nome di una divinità dolce, dagli occhi verdi e viola, e con lunghi capelli color cenere. Il Sovrano dell'Olimpo ne era follemente innamorato, ma all'ennesimo rifiuto si arrabbiò al punto di trasformarla nel celebre ortaggio. La giornata terminerà con lo spettacolo dell'Orchestra Mirko Casadei. I festeggiamenti riprendono a suon di tamburi giovedì 25 aprile, dando il via alla 42esima edizione della

Sagra del Carciofo di Cerda, a partire dalle ore 9.30, con la sfilata del gruppo folk I carrettieri città di Cerda lungo la via Roma fino a piazza La Mantia, dove poco dopo, arriveranno i Bersaglieri per un tributo alla Festa nazionale della Liberazione. Dopo un saluto corale del primo cittadino, Salvo La Rosa e Giusy Battaglia daranno il via a un viaggio multisensoriale sul Carciofo Spinoso Cerde, raccontando le pietanze della tradizione, patrimonio delle famiglie di Cerda. Protagonisti del pomeriggio saranno invece la comicità de I Quattro Gusti, di Uccio De Santis e l'energia degli Sbandieratori di Caccamo e Gruppo Marchesato. Alle ore 20 infine verrà riproiettato il video mapping dedicato al mito di Cynara.

Momenti di convivialità e condivisione anche venerdì 26 aprile, a partire dalle ore 16 con laboratori a tema, show cooking e degustazioni. La giornata terminerà con un intrattenimento musicale (i 40 che ballano i 90).

Sabato 27 aprile il Cynara Fest si aprirà con la cerimonia di consegna della Bandiera italiana al comune di Cerda dall'ANCRI, Associazione nazionale Cavalieri al merito della Repubblica. Il programma prevede poi un talk in piazza La Mantia dalle ore 12 in poi.

Si riprende alle 16, con nuovi laboratori, un torneo di Burraco a cura del Circolo Fiordaliso; dalle 19.30 spazio ad assaggi, show cooking e la proiezione del video mapping con il venir della sera. Giochi e bambini colorano le prime ore mattutine di domenica 28 aprile in compagnia dell'associazione Albero Azzurro animazioni e, chi non l'ha ancora fatto, potrà provare specialità a base di carciofo nell'ampia selezione dei ristoranti di Cerda. Il Cynara Festival si concluderà con la voce di Bianca Atzei, che in seconda serata (ore 22) terrà un concerto nella piazza centrale.

Tra videomapping, risate e mostre il concerto di Bianca Atzei chiuderà l'evento



La grande festa a Cerda. Mille colori e migliaia di visitatori per celebrare il carciofo

«Sono cresciuta a pane e carciofo»

La madrina Giusy Battaglia: «Un piacere tornare a Cerda»

A tenere a battesimo la 42^a edizione del Cynara Festival una madrina che Cerda la conosce molto bene: Giusy Battaglia, giornalista, ufficio stampa e conduttrice di Giusina in cucina su Food Network (ma dal gennaio scorso anche parte del cast di È sempre Mezzogiorno su Raiuno). Nella cittadina siciliana ha trascorso infatti la sua, felicissima, infanzia. «Auguro a tutti di crescere in un piccolo centro, il paese è la mia famiglia», spiega Giusy Battaglia. «Non ci vado spesso, ci sono ritornata per reperire dei prodotti e l'anno scorso mi hanno conferito un premio... questa volta non vedo l'ora di stare in mezzo alla mia gente. I carciofi? Io sono cresciuta a pane e carciofo: a casa se ne pulivano anche 150 alla volta. Era la base della dieta. Perché quello di Cerda ha un sapore unico,

è tenero e si scioglie in bocca». Amatissima testimonial della cucina siciliana («mi fermano per dirmi che sono proprio come appaio in video, il complimento più bello») e di fatto sdoganatrice delle ricette regionali in tv con 8 edizioni e 150 puntate trasmesse, Giusy Battaglia ha appena iniziato le riprese del nuovo format Giusina in cucina on the road, dedicato al racconto del territorio siciliano e spin off del programma originario. «Esiste una moltitudine di tipicità, è un dovere quello di raccontarle», spiega ancora la giornalista. «La cucina rende felici: e questa felicità può arrivare anche attraverso un libro o la tv». A questa siciliana doc il compito dunque di aprire la kermesse cerde 2024. «E non è detto che non metterò le mani in pasta anche qui...».

Un ortaggio dalle mille virtù

Ricchissimo di antiossidanti, essenziale per la salute

Di forma ovale, spinoso, dalle marcate sfumature rosso-violacee, quello di Cerda è un carciofo dalle caratteristiche peculiari. «Disponibile già da novembre fino a maggio inoltrato, questo ortaggio, grazie alla sua pigmentazione violacea, è ricchissimo di antiossidanti, essenziali per la salute dell'uomo, che - in questa cultivar - si trova in percentuali assai più alte rispetto ad altre varietà», spiega Simona Spoto, biologa nutrizionista palermitana. «Sempre grazie a questa peculiarità, è un ortaggio che rimane fresco e gustoso dopo la raccolta e può essere conservato in frigorifero. È ricco di potassio, magnesio, calcio e vitamine A, B, C e K. Vanta proprietà diuretiche ed è un potente depuratore epatico. Ma come per tutte le verdure, per fruire appieno di questi nutrienti, è preferibile consumarlo crudo». Anche lo stelo, ricchissimo di fibre, è

una parte da non sottovalutare. «Il gambo del carciofo è colagogo», precisa la dottoressa Spoto, «e agevola la produzione e l'escrezione della bile, con conseguenti effetti benefici sul fegato. Non è indicato certo per chi soffre di colon irritabile ma può essere utilizzato, assimilando ugualmente le sue proprietà, sotto forma di brodo o di tisana».



Il monumento. In piazza a Cerda

Ci sarà anche una serata dedicata all'olio e al vino, ai prodotti tipici del territorio, ai liquori e ai biscotti

Le degustazioni, gli spettacoli e tante sorprese

Saranno tanti gli appuntamenti da non perdere. Iniziamo con le **degustazioni**. Tutti i momenti degustativi saranno abbinati ai vini della DOC Monreale.

Oggi

Ore 19 - Show Cooking e degustazione carciofo spinoso cerde.

Domani

Ore 20 - Serata dell'olio e del vino, degustazione di prodotti tipici del territorio, liquori e biscotti al carciofo.

Mercoledì 24 aprile

Ore 12 - Raccolta dei carciofi, visite in aziende rurali e pranzo con degustazione delle antiche ricette delle Signore Cerdesi.

Giovedì 25 aprile

Ore 15 - La madrina Giusy Battaglia apre la degustazione delle pietanze a base del carciofo spinoso cerde.

Venerdì 26 aprile

Ore 16 Laboratori
Ore 17.30 - Show cooking e degustazioni.

Sabato 27 aprile

Ore 16 - Laboratori.
Ore 19.30 - Show cooking e degustazioni.

Domenica 28 aprile

Iniziativa di degustazione.

Gli spettacoli

Oggi

Ore 18.30 - Gruppo folk Gazzara di Caltavuturo, sfilata lungo Via Roma,

canti e balli in piazza La Mantia. Ore 21.30 - Intrattenimento musicale con Made In Sud.

Domani

Ore 11 - Musica e balli in compa-



Cooking show. Tanti gli appuntamenti dedicati ai grandi chef che saranno ispirati dal carciofo

gnia di Roby D'Antoni e Tony Paola; Ore 18 - Balli a cura del circolo Fiordaliso con la maestra Sina Bondi; Ore 18.30 - Tutti in pista con Joey e Rina; Ore 21.30 - Intrattenimento musicale con i Jumpin'up.

Mercoledì 24 aprile

Ore 21.30 - Intrattenimento musicale con l'Orchestra Mirko Casadei.

Giovedì 25 aprile

Ore 10.30 - Sfilata lungo la Via Roma del gruppo folk I carrettieri di Cerda; Ore 14 - Giochi, intrattenimento musicale e balli di gruppo a cura di Roby D'Antoni e Tony Paola; Ore 16.30 - Spettacolo di cabaret con I Quattro Gusti; Ore 19.00 - Spettacolo di cabaret con Uccio De Santis.

Venerdì 26 aprile

Ore 22 - Intrattenimento musicale 140 che ballano i 90.

Sabato 27 aprile

Ore 22 - Ospite di livello nazionale

Domenica 28 aprile

Ore 22 - Concerto di Bianca Atzei.