

oggi a mazzarino

Banchetto greco per valorizzare la zona di Sophiana

Mazzarino. Stamattina a partire dalle ore 10 con la santa benedizione impartita da don Carmelo Bilardo, si inaugura l'evento culturale e gastronomico "Valorizzazione e legalità a Sophiana" con un banchetto ricco di pietanze dell'antica tradizione culinaria greca. Tanti gli interventi programmati presso il sito archeologico (distante circa 10 km dal centro cittadino): Marco Venturi (assessore regionale attività produttive), l'on. Pino Federico, il sindaco Vincenzo D'Asaro, il preside Giuseppe Miccichè, Rosalba Panvini capo della Soprintendenza ai beni culturali, il questore Guido Marino, il comandante dei carabinieri Pasquale Saccone, Salvatore Bonsangue del Dipartimento delle foreste di Caltanissetta e Dario Palermo dell'Ateneo di Catania. Tra i momenti più attesi il recupero dei sapori, colori e profumi dei piatti dell'epoca, curati dai fratelli Alessi e dal maestro pasticciere Vincenzo Cinardo dell'Ariston Cafè (vincitore di vari concorsi di livello nazionale e internazionale) e che dopo approfondite ricerche proporrà la cuccia con ricotta, vrazzudda, sfingi, sisamithis. «Abbiamo con tanto entusiasmo - afferma Ludovico Cinardo - accettato di partecipare a questo prestigioso progetto per promuovere insieme e in sinergia questo momento di crescita culturale e valorizzazione culinaria che spero sia auspicio per attirare visitatori». Mentre gli chef Alessi hanno preparato 9 diversi tipi di portate, diversi piatti a base di pesce e carne tra cui sgombro avvolto in foglie di fico, trippa con ceci, fegato in agrodolce ecc. Concetta Santagati