

# Olio Folk Fest a Caltabellotta

Inviato da Administrator  
giovedì, 30 agosto 2018 15:24

L'Associazione Triokala e l'Istituto Idimed presentano il Caltabellotta Olio Folk Fest edizione 2018.

L'evento si svolge il 31 agosto ed il 1° settembre 2018 a Caltabellotta, un comune montuoso di 3.600 abitanti in provincia di Agrigento. L'agricoltura è il settore principale dell'economia e si produce principalmente olio di oliva.

L'iniziativa, giunta alla sua terza edizione, è volta a valorizzare l'olio extravergine di oliva con degustazioni di prodotti tipici del territorio, passeggiate guidate negli oliveti e nei frantoi, cooking show, stand, sfilata per le vie del paese, masterclass, momenti di confronto e approfondimento con autorità ed esperti del settore. Non mancheranno i momenti musicali e artistici. Tutto all'insegna dei sapori e del divertimento.

I Ministeri delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e dei Beni Culturali e del Turismo comunicano che i Ministri Dario Franceschini e Maurizio Martina hanno proclamato il 2018 Anno Nazionale del Cibo Italiano. Da gennaio hanno preso il via le manifestazioni, iniziative, eventi legati alla cultura e alla tradizione enogastronomica dell'Italia.

Tutte le iniziative dell'Anno del cibo italiano saranno connotate da un logo ufficiale che sarà diffuso insieme al logo del Comune e dei proponenti, nonché degli sponsor. Si punterà sulla valorizzazione dei riconoscimenti Unesco legati al cibo come la Dieta Mediterranea che caratterizza gli oli di Caltabellotta e le produzioni tipiche e locali.

Lo stretto legame tra cibo, arte, cultura e paesaggio è il cuore della strategia di promozione turistica del progetto che evidenzia la specificità siciliana del patrimonio culturale e dell'identità italiana.

L'evento rappresenta una occasione per recuperare le origini per promuovere il territorio e valorizzarne le eccellenze culturali (beni materiali e immateriali): i monumenti, i prodotti agroalimentari e le tradizioni collegate al territorio. Un evento che rilancia il "valore" della Comunità di Caltabellotta, i beni architettonici, il centro storico, le produzioni olivicole e agroalimentari, le associazioni del terzo settore, gli itinerari turistici e culturali, gli usi e costumi che rendono unici ed eccezionalmente attraenti i nostri paesi siciliani agli occhi dei visitatori.

Una giornata per focalizzare gli aspetti salienti di un progetto di sviluppo sostenibile che si fonda sull'identità e la cultura, sulla salute e sulla sostenibilità sociale e ambientale. Che parte dal passato, dalla tradizione, celebra il presente,

le risorse locali e guarda al futuro attraverso la ricerca, l'innovazione, l'aggregazione e la sperimentazione.

Nel corso della due giorni, i partecipanti potranno visitare i frantoi e comprenderne i vari processi per la realizzazione dell'olio autoctono. Percorsi creativi e del gusto, atti a valorizzare le potenzialità del territorio in cui gli artisti si collegheranno al trionfo dei sapori e degli odori dei prodotti locali.

Nelle due giornate, gli chef del Verdura Resort realizzeranno un light lunch.

Nel pomeriggio del 1 settembre, Piazza Umberto I° sarà animata dal cooking show a cura dello chef Gianluca Interrante (Sous chef del Verdura Resort).

Nella zona ove si svolgerà la kermesse, saranno allestiti numerosi stand per l'esposizione degli olio e degli altri prodotti agroalimentari tipici. Le visite orientate nei frantoi locali daranno risalto alle più moderne tecnologie di produzione adottate dagli impianti del luogo.

## PROGRAMMA DELL'EVENTO

Venerdì 31 Agosto 2018

Ore 11,00 &ndash; Registrazione dei partecipanti

Ore 11,30 &ndash; Workshop: "Olio EVO e il legame con la Dieta Mediterranea"

Saluti

Dr. Paolo Luciano Segreto, Sindaco di Caltabellotta

Modera

Francesca Rita Cerami, Direttore Idimed

Interventi

Dr. Pino Di Sclafani, Referente rotary per Dieta Mediterranea

Prof. Biagio Cutropia, Esperto di formazione e istituzione

Dott. Biagio Cattano, Presidente associazione Triokala

Dott. Pippo Cipriani, Responsabile agroalimentare Lega Coop Sicilia occidentale

Dott.ssa Federica Terrana, Giornalista professionista

Dott. Giuseppe Oddo, Direttore del bio distretto Borghi Sicani

Dott. Vito Marsala, Anci Sicilia

Dott. Leonardo Catagnano, Dirigente Regione Siciliana - Panel leader degli olio di oliva

Dott. Biagio Agostara Oncologo, Presidente dell'Istituto Idimed

Ore 14,00 &ndash; Light lunch a cura degli chef del Verdura Resort

Ore 16,00 - Visita guidata ai siti più significativi dell'&rsquo;anno del cibo italiano a Caltabellotta. Appuntamento in Piazza Umberto I° (a cura di Michele Colletti)

Ore 18,30/20,30 &ndash; Assaggi gratuiti di prodotti tipici in Piazza Umberto I° (a cura della pro loco)

Ore 20,00 - Talk show in Piazza Umberto I° &ldquo;La Sicilia che ci piace: l'&rsquo;olio tra il dolce e il salato&rdquo;

Presenta e modera

Federica Terrana

Interventi

Arch. Olindo Terrana, Esperto di sviluppo locale

Dott. Ignazio Vassalli, Fiduciario della condotta Slow food Agrigento

Dott. Leo Prinziavalli, Responsabile Rotolio del Rotary di Castelvetro

Dott. Giacomo Glaviano, Direttore Fijet (Federazione Internazionale Giornalisti per il Turismo)

Interventi artistici (a cura di Michele Colletti)

Salvatore Rizzuti, scultore &ldquo;L'&rsquo;ulivo come espressione simbolica e artistica&rdquo;

Paolo Marciante, poeta/scrittore &ldquo;Un viaggio nella memoria&hellip;al tempo della raccolta delle olive&rdquo;

Marco Caterina, musicista

Ore 21,30 - La premiazione degli allievi del Conservatorio di Ribera, al termine l'&rsquo;esibizione musicale

Sabato 1 Settembre 2018

Ore 10,00 &ndash; Presentazione stand di prodotti tipici locali.

Le aziende fanno parte di un'area geografica che comprende quei paesi della provincia di Agrigento e che possono essere osservati dal punto più alto di Caltabellotta, ovvero il Kratas (meglio conosciuto come "pizzo" di Caltabellotta).

Ore 11,30 &ndash; Inizio lavori tavola rotonda "Olio EVO: qualità nutraceutiche e tecniche di coltivazione, raccolta, molitura".

#### Interventi

Dott. Leonardo Catagnano, Dirigente Regione Siciliana - Panel leader degli olio di oliva

Dott. Giuseppe Zito, Assessore all'Agricoltura del Comune di Caltabellotta

Dott. Piero Catena, Agronomo

Dott. Giacomo Dugo, Prof. Scienze dell'Alimentazione presso Università di Messina.

#### Modera

Federica Terrana, giornalista professionista

Nel corso dell'incontro, esperti si confronteranno e approfondiranno i temi che girano attorno alla divulgazione di informazioni riguardo coltivazione, raccolta, molitura e conservazione dell'Olio Extravergine di Oliva, rivolgendo particolare attenzione alle proprietà nutraceutiche dell'Olio EVO.

La mattinata si concluderà con una degustazione, guidata dagli esperti, sugli Oli Extravergine di Oliva di Caltabellotta proposti dalle aziende locali

Ore 14,00 &ndash; Light lunch a cura degli chef del Verdura Resort

Ore 17,00 &ndash; Le vie del Paese

Sfilata Gruppo Folkloristico Poggiodiana

Ore 18,00 &ndash; Presentazione del Libro "Cucina Siciliana di popolo e signori" di Martino Ragusa (collaboratore in qualità di esperto di Linea Verde Rai1). Dialogherà con l'autore il giornalista Michele Ruvolo (Villa comunale).

Ore 18,30 &ndash; Cooking Show a Piazza Umberto I con la presenza dello Chef Gianluca Interrante, rappresentante del Verdura Resort. Per la preparazione saranno utilizzati i prodotti, a Km zero, proposti dalle aziende sopra citate.

#### Presenta

Federica Terrana, giornalista professionista

Ore 20,30 &ndash; Esibizione Gruppo Folkloristico (Piazza Umberto I°)

Ore 21,30 &ndash; Spettacolo musicale &ldquo;Malarazza 100% Terrone&rdquo;.

La partecipazione all'evento è gratuita ed aperta al pubblico.