



MERCOLEDÌ 30 GENNAIO 2019

Le Soste di Ulisse alla 74[^] edizione del Mandorlo in Fiore di Agrigento

CRISTIAN PEDRAZZINI

redazione@spettacolinews.it
SPETTACOLINEWS.IT

Le iniziative de Le Soste di Ulisse per promuovere il territorio e le eccellenze siciliane saranno protagoniste alla 74[^] edizione del Mandorlo in Fiore (1-10 marzo 2019) grazie a una partnership con il Parco Archeologico e Paesaggistico della Valle dei Templi, storica manifestazione che anima la città di Agrigento e la Valle dei Templi attraverso il Mandorlo in Fiore, dedicato ai patrimoni immateriali Unesco.

Festeggiare il Mandorlo in Fiore è una tradizione popolare della città di Agrigento che ricorda l'anticipo della primavera attraverso la fioritura della pianta simbolo di questa zona della Sicilia. Nel tempo, a questo evento si è associato un nuovo significato che richiama il tema del dialogo tra popoli e culture con la nascita del Mandorlo in Fiore, nato per celebrare il patrimonio immateriale e contribuire a trasmetterlo alle nuove generazioni per tracciare un futuro di tolleranza e concordia che passi attraverso la cultura, la musica e le arti.

L'iniziativa di promuovere la manifestazione del Mandorlo in Fiore è il primo tassello di un ampio progetto che l'Associazione Le Soste di Ulisse ha per il triennio 2018-2020. Le Soste di Ulisse ha come obiettivo la valorizzazione dei tre valli in cui la Sicilia si divide, ovvero il Val di Mazara (Agrigento, Palermo e Trapani), il Val di Noto (Catania, Ragusa e Siracusa) e il Val Demone (Caltanissetta, Enna e Messina); territori ricchissimi di storia e cultura millenarie che sono in grado di offrire al turista un panorama della Sicilia più autentica. Ecco quindi che, in occasione della manifestazione agrigentina tutti gli associati tra ristoranti, strutture ricettive, cantine e partner collocati nel primo vallo, il Val di Mazara, propongono per l'occasione delle speciali iniziative o dei menu a tema. Inoltre, l'8 marzo, Le Soste di Ulisse promuove un'iniziativa di grande valore dedicata ai più piccoli, presso il Palacongressi di Agrigento.

Qui alcuni chef saranno impegnati in un workshop educativo dal titolo "La Cucina degli Avanzi - piccoli chef per grandi piatti"; una lezione di cucina volta a sensibilizzare i bambini sul tema dello spreco alimentare, uno dei mali che affliggono il pianeta, e contro il quale anche l'Associazione Le Soste di Ulisse vuole dare il proprio contributo, avvicinando i più piccoli al tema del riutilizzo e della valorizzazione degli alimenti. Durante il workshop presenti gli chef Pino Cuttaia de La Madia di Licata (AG), Giuseppe Costa de Il Bavaglino di Terrasini (PA), Gaetano Basiricò di Serisso 47 di Trapani e Damiano Ferraro di Capitolo Primo di Montallegro (AG). La presenza alla 74[^] edizione del Mandorlo in Fiore concretizza l'impegno dell'Associazione Le Soste di Ulisse per promuovere e valorizzare il territorio siciliano e le sue eccellenze ad un

pubblico di appassionati e conoscitori, unendo ambito culturale, turistico ed enogastronomico.