

## Torna la Fiera della Montagna che esalta i sapori della tradizione dell'entroterra siciliano

notizia pubblicata **06 Dicembre 2018** alle ore **10:01** nella categoria **Territori**



Torna, da venerdì 7 a domenica 9 dicembre, l'appuntamento con la Fiera della Montagna, giunta quest'anno alla sua XIII edizione e divenuta ormai una delle più importanti vetrine dell'entroterra siciliano. Attraverso esposizioni, momenti di intrattenimento e show cooking, l'evento racconterà il meglio del territorio montano, valorizzando non solo le materie prime e i prodotti di qualità, ma soprattutto le bellezze ambientali e il patrimonio culturale.

La palestra polifunzionale "Giovanni Scudato" a San Giovanni Gemini radunerà le eccellenze in campo agroalimentare ed artigianale della zona, per una tre giorni dedicata ai sapori e saperi dei Monti Sicani.

Tra le novità dell'edizione 2018, il coinvolgimento dei sindaci dei comuni che attorno alla montagna ruotano: i primi cittadini dei centri dell'area sicana si confronteranno partecipando a dibattiti su sapori e tradizioni e avranno la possibilità di mostrare le eccellenze e le peculiarità del proprio comune, oltre che attraverso delle teche installate al centro della piazza che ospiterà la fiera, con delle rappresentazioni di gruppi folcloristici e storici.

Questo nuovo appuntamento vedrà la speciale partecipazione di Andy Luotto, attore e chef, che presenterà tanti momenti dedicati al cibo ed esalterà i sapori della montagna deliziando gli appassionati dell'alta cucina con un Cooking Show. Luotto presenterà inoltre "Cucina Tu!", il talent di cucina che avrà come protagonisti amatori e appassionati della buona cucina pronti a sfidarsi ai fornelli di Fiera della

Montagna.

Tanti anche gli appuntamenti con gli chef locali: si comincia venerdì alle 20 con “Favole di Pasta”, una cena a base di pasta curata dal giovane Chef Vincent; sabato alle 12 il pasticciere Giuseppe Sparacello delizierà i visitatori della fiera con un dolce caratteristico del Natale siciliano, il Buccellato; domenica alle 20 lo chef Rosario Matina elaborerà un tipico piatto di carne, “La Pecora 2.0”.

Il percorso “conoscere” propone invece tre appuntamenti: sabato alle 18, l’Associazione Italiana Sommelier curerà un piccolo laboratorio di degustazioni di liquori e distillati; domenica alle 12, i ricercatori Alberto Traina ed Ester Barone proporranno il panel “La Via del Ghiaccio”, un incontro per ripercorrere le antiche strade che nel XIX secolo rendevano Monte Cammarata il centro più importante dell’Industria della neve, quando Cammarata commercializzava ghiaccio in tutta la Sicilia; infine, domenica alle 16.30, la Condotta Slow Food Monti Sicani accompagnerà tutti i curiosi giunti in fiera in un viaggio alla scoperta del “Pecorino di Masso”, un formaggio tipico candidato a diventare nuovo presidio Slow Food.

Non mancheranno i momenti di degustazione e i sapori dei formaggi tradizionali a cura dei mastri caseificatori della montagna, dalla più nota e rinomata ricotta fresca ai formaggi a pasta filata, e poi ancora legumi e pizza, quest’ultima, grazie alla vastissima proposta dei ristoratori locali, diventata ormai un piatto caratteristico di Cammarata & San Giovanni Gemini.