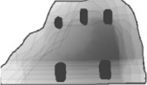
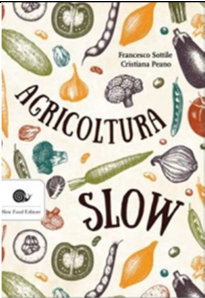
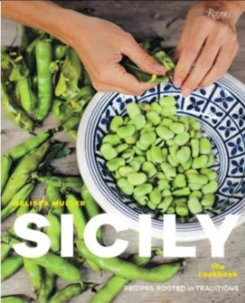
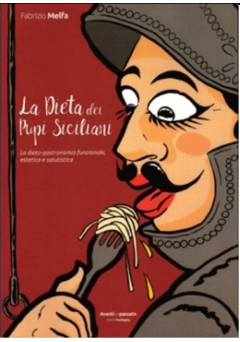

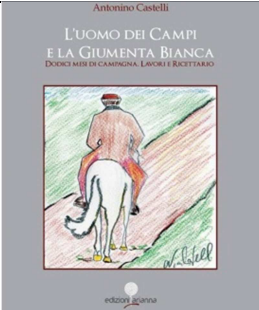





## AUTUNNO D'AUTORE

### *TERRA, LIBRO E CIBO*

<p><b>17 settembre 2017</b></p>	 <p><b>Premio letterario Grotte della Gurfa</b></p>	<p>Alle ore 16.30 cerimonia di premiazione della sesta edizione del Premio letterario presso le Grotte della Gurfa di Alia organizzato dalla Fucina.</p>	<p>La Fucina è un'associazione culturale di Alia, che si occupa di teatro e cultura.</p>
<p><b>24 settembre 2017</b></p>	 <p><b>F.Sottile e C. Peano</b></p>	<p>Agricoltura slow è il nome dell'agroecologia: conoscere i sistemi agricoli diversificati, recuperare l'uso delle sementi locali, valorizzare l'uso delle tradizionali rotazioni, ripristinare colture atte a ospitare insetti e microrganismi utili. Sono i temi principali di un approccio alternativo all'agricoltura convenzionale per produttori e tecnici del settore. Un modo di concepire l'agricoltura che riabilita i sistemi di piccola scala e la biodiversità.</p>	<p>Francesco Sottile è professore di Coltivazioni arboree dell'Università di Palermo. Responsabile dei progetti di conservazione della biodiversità frutticola. Collabora con la Fondazione Slow Food per la Biodiversità e con Slow Food Italia per i progetti relativi a Presidi, Orti in Africa, Comunità di Terra Madre.</p>
<p><b>8 ottobre 2017</b></p>	 <p><b>M.Muller</b></p>	<p>The first book to explore in depth the wonders of Sicilian cooking. For millennia, Sicily has been a global crossroads, its cuisine marked by the different conquering groups drawn to its natural riches, from the Greeks and Arabs to the Normans and Spanish. The food is in essence Italian, but accented with exotic Mediterranean touches: pesto punched up with capers, gelato made with pistachios, pasta laced with saffron, and a penchant for sweet-and-sour preparations like caponata and strong flavors like wild fennel and oregano. Sicily tells the wonderful histories behind the classic dishes but also shows how contemporary chefs and home cooks are reinvigorating recipes in modern ways.</p>	<p>Melissa Muller è laureata in giornalismo, chef di due famosi ristoranti a New York, originaria con la nonna Francesca di Sant'Anna di Caltabellotta. E' tornata in Sicilia alla ricerca di antiche e tradizionali ricette custodite nei paesi, nei borghi e nelle campagne per scrivere un libro sulla vera cucina siciliana e per realizzare con il regista statunitense Mike Colameco un reportage per la nota rete televisiva PBS sui prodotti tipici isolani</p>

<p><b>15 ottobre 2017</b></p>	 <p><b>F.Melfa</b></p>	<p>Cultura popolare siciliana, tradizione gastronomica mediterranea, contraddizioni dell'alimentazione contemporanea e industrializzazione del cibo..  Il libro è un felice connubio tra contenuti scientifici ed immagini accattivanti, che richiamano, in chiave dissacratoria, il mondo cavalleresco dei Paladini di Francia dell'Opera dei Pupi. In Sicilia nacque il primo gastronomo, Archestrato, autore di versi dei quali Melfa parla nel libro, e che restituiscono l'idea di una Sicilia che fu, nell'antichità, la culla dei primi esperti di cibo di qualità.</p> <p>Raimondo PILATO, docente di Matematica e Scienze, terrà un Monologo sarcastico su "La Dieta dei Pupi Siciliani"</p>	<p>Fabrizio Melfa è medico chirurgo. Specializzato in Scienza dell'Alimentazione. Primo medico italiano membro dell'International Faculty ZO Skin Health con sede in California.</p>
<p><b>22 ottobre 2017</b></p>	 <p><b>R.Schicchi A.Geraci F. Cerami</b></p>	<p>Le verdure spontanee sono un patrimonio naturale che ha contribuito all'alimentazione corretta di tante generazioni di lavorator. Nel corso dei secoli, dall'uso di queste piante si è anche creata cultura grazie al tramandarsi delle ricette, sui nomi, i proverbi, i modi di dire.  Il libro ha l'obiettivo di non far dimenticare queste tradizioni, salvare le verdure, la cultura e l'identità di un territorio</p>	<p>Rosario Schicchi è professore di Botanica dell'Università di Palermo e Direttore dell'Orto Botanico di Palermo.</p> <p>Anna Geraci è ricercatore di Botanica dell'Università di Palermo</p> <p>Francesca Cerami è Direttore dell'Istituto per la Promozione e la Valorizzazione della Dieta del Mediterraneo</p>
<p><b>29 ottobre 2017</b></p>	 <p><b>A.Castelli</b></p>	<p>Il libro ha il pregio di riportarci da un lato, in una magica dimensione virgiliana, dall'altro, nella realtà, dura e aspra, della "Vita dei campi".  Ampio spazio all'Arte della gastronomia mediterranea scandita dai ritmi delle stagioni: alla fine di ogni racconto, legato ad un mese dell'anno, c'è una ricetta autentica, che proviene dai campi, dalle risorse della Natura, raccolte in quel preciso momento.  Con un appello a guardarsi non intorno, ma indietro; perché a volte "indietro" c'è qualcosa di importante che abbiamo trascurato e che potrebbe salvarci.</p>	<p>Nino Castelli agronomo, esperto di cambiamenti climatici e paesaggio mediterraneo. Appassionato di cultura scientifica, trova spunti di riflessione impagabili e fra il bianco e il nero si sforza sempre di scorgere infinte sfumature di grigio.</p>
<p><b>12 novembre 2017</b></p>	 <p><b>F.Calanna</b></p>	<p>Il libro analizza un periodo storico di riforma vera e profonda del sistema infrastrutturale economico -sociale della Sicilia. Dalla Riforma Agraria degli anni 50 fino alla legge della Banca della terra del 2014.</p>	<p>Francesco Calanna è Presidente della Federazione Agricoltori Siciliani. che ha lo scopo di favorire la diffusione della cultura agricolo/rurale nella società civile siciliana. E' Presidente del GAL dei Nebrodi.</p>