Travelnostop
il giornale del travelling italiano

edizione Sicilia

per la tua pubblicità in questo spazio: 091.519165

Granite, mostre, live food show e spazio gourmet: torna Nivarata

notizia pubblicata **26 Maggio 2018** alle ore **09:50** nella categoria **Enogastronomia**



100 nuovi gusti di granita dalla prima edizione di Nivarata. 100 mila visitatori. 25 mila coppette distribuite nel 2017. Sono i numeri del successo del Festival internazionale della granita siciliana che, fino al 27 maggio, in piazza Duomo ad Acireale, ritorna a deliziare i palati di turisti e appassionati che potranno degustare i nuovi gusti di granite proposti da 15 maestri gelatieri in concorso.

Si tratta di: Giuseppe Arena – gelateria “Export”(ME); Gentian Ashiku -“Mil sabores” Pontenure (Piacenza); Alessandro Attilio per “Insisto” di Savona; Luigi Beretta – azienda agricola “Beretta Luigi” Zeccone (Pavia); Seb Cole – “Boho Gelato” Brighton (United Kingdom); Salvatore Fasolo – “Langolo delle delizie” Piraino (ME); Peppe Flamingo – “Tasta” Modica (RG); Fabio Marconi – “Gelaterie Marconi” Chiavari (GE); Giovanna Marsilio – “Koala” Legnago (VE); Mariko e Shoei Nakagawa – “Sinpachi Chaya” Kyoto (Japan); Chiara Saffioti – “Granitiamo” Palmi (RC); Ilaria Scarselli – “La fonte del gelato” Fucecchio (Firenze); Aurelio Seminara – “Nevaroli” Acireale (CT); Alessandro Squatrito – “Ritrovo orchidea” Oliveri (ME); Guido Zandona – “Chokkolatte” Padova.

“In questa edizione – spiegano gli organizzatori dell’evento Angelo Fichera, Tiziana Privitera e Vincenzo Pappalardo – grande protagonista è il patrimonio enogastronomico e culturale siciliano. Il turista sarà accompagnato alla scoperta della città, della sua cultura, arte e segreti enogastronomici. Perché la granita rappresenta l’esaltazione di un territorio nella sua versione più ampia che abbraccia l’intera provincia

etnea”.

Tra gli appuntamenti in programma la mostra, a cura di Tiziana Privitera, realizzata in collaborazione con Luigi Romana e la mostra documentaria “La via del ghiaccio: percorsi di turismo e didattica” di Alberto Traina e Ester Barone. “Nivarata Kids Festival” a cura di Aci Cafè & GiocAnimazione e anche il Live Food Show con laboratori per i bambini “Impariamo il buon gelato” a cura dei Gelatieri per il Gelato. Presente anche la Scuola Internazionale di Alta Gelateria con i suoi mini corsi di produzione della granita aperti al pubblico e la spiegazione di importanti ingredienti e presidi slow food. E ancora, un’estemporanea di sculture di ghiaccio a cura di Free Ice e numerosi live food show.

Immancabili le moto e auto d’epoca che faranno bella mostra sulla location dell’evento, e il concorso fotografico a tema Granita Siciliana curato da ACV.

Grande novità di Nivarata 2018, uno spazio gourmet a cura degli “Chef con la Coppola”. Tra le tipicità siciliane da degustare gli hamburger con porchetta di maialino nero, composta di cipolla giarratana e salsa tartata, Montanara siciliana classica e alla Norma, Su-shiciliano fritto con tonno, cipolla di Tropea e arancia e le famose crispelle alla ricotta e alle acciughe. Gli chef a lavoro in questa area sono Simone Strano, Giuseppe Raciti, Giovanni Grasso, Giuseppe Torrisi e Orazio Cordai.

http://www.nivarata.it