

RASSEGNA STAMPA

Buona la prima: boom di presenze al Cynara Festival di Cerda

PASSAGGI TELEVISIVI

1. TRM WEB – QUARTO SERVIZIO – 01/05/2024

<https://www.youtube.com/watch?v=A1udMSshla0>

2. TRM WEB – TERZO SERVIZIO - 26/04/2024

<https://www.youtube.com/watch?v=IYzSeXXsKQE>

3. TRM WEB – SECONDO SERVIZIO – 26/04/2024

<https://www.trmweb.it/cerda-pa-cynara-festival-record-di-partecipazione-per-la-sagra-del-carciofo.html/news/>

4. TRM WEB – PRIMO SERVIZIO - 19/04/2024

<https://www.trmweb.it/palermo-cynara-festival-al-via-la-42esima-edizione-della-sagra-del-carciofo-di-cerda.html/news/>

5. TELEONE – SETTIMO SERVIZIO - 27/04/2024

<https://www.youtube.com/watch?v=-emoaai5NQs>

6. TELEONE – SESTO SERVIZIO – 26/04/2024

<https://www.youtube.com/watch?v=jAGPfmOs5M>

7. TELEONE – QUINTO SERVIZIO – 25/04/2024

<https://www.youtube.com/watch?v=gRpE0-AkxCg>

8. TELEONE – QUARTO SERVIZIO – 25/04/2024

<https://www.youtube.com/watch?v=cQVrzAcm1Q8>

9. TELEONE – TERZO SERVIZIO – 24/04/2024

<https://www.youtube.com/watch?v=5fF0NjhDjG4>

10. TELEONE – SECONDO SERVIZIO – 13/04/2024

<https://www.youtube.com/watch?v=i7L5v5ejClo>

11. TELEONE – PRIMO SERVIZIO – 12/04/2024

<https://www.youtube.com/watch?v=KbPDicgMNol>

12. MEDIASET – POMERIGGIO CINQUE – SECONDO SERVIZIO - 26/04/2024

https://mediasetinfinity.mediaset.it/video/pomeriggiocinque20232024/tutti-pazzi-per-il-carciofo-spinoso-di-cerda_F312802901166C18

13. MEDIASET – PRIMO SERVIZIO - 21/04/2024

https://mediasetinfinity.mediaset.it/video/studioapertomag2024/il-carciofo-spinoso-di-cerda_F312992101108C02

14. BUONGIORNO REGIONE (ED. SICILIA) – 25/04/2024 (dal min.17:04)

<https://www.rainews.it/tgr/sicilia/notiziari/video/2024/04/Buongiorno-Regione-Sicilia-del-25042024-fe1b1c91-6ff9-4369-a374-0a11c9cf7fef.html>

15. TGS – 25/04/2024 – (ED. ore 19:50 – dal min. 20:03)

<https://tgs.gds.it/programmi/telegiornale/2024/04/25/il-notiziario-di-tgs-edizione-del-25-aprile-ore-19-50-3c80eb23-dbb1-43f6-9b9a-39a924f394cd/>

16. TGR – 24/04/2024 (ED. ore 19:30 – dal min. 16:21)

<https://www.rainews.it/tgr/sicilia/notiziari/video/2024/04/TGR-Sicilia-del-24042024-ore-1930-dccaf513-1af0-425e-8658-ea76cf9a5136.html>

17. ALL FOOD SICILY – 21/04/2024

<https://www.youtube.com/watch?v=CiPkDis8Nhk>

18. TELEVIDEO HIMERA – SERVIZIO TELEVISIVO + ARTICOLO - 21/04/2024

<https://televideohimera.it/cerda-al-via-cynara-festival-42a-sagra-del-carciofo/>

19. VIDEO REGIONE – SERVIZIO TELEVISIVO + ARTICOLO - 19/04/2024

<https://www.vrsicilia.it/cynara-festival-e-la-sagra-del-carciofo-di-cerda/>

20. ECONOMY SICILIA – SECONDO SERVIZIO (PODCAST) - 22/04/2024

<https://www.youtube.com/watch?v=6-B3G2q1CNY>

21. ECONOMY SICILIA – PRIMO SERVIZIO – 21/04/2024

<https://www.youtube.com/watch?v=mMqPFxOkiyw>

22. EFA NEWS – SERVIZIO TELEVISIVO - 17/04/2024

<https://www.youtube.com/watch?v=5bK-GZaCJqU>

23. EFA NEWS – SERVIZIO TELEVISIVO + ARTICOLO – 17/04/2024

[Vini Doc Monreale a fianco del Cynara Festival \(efanews.eu\)](https://www.efanews.eu/vini-doc-monreale-a-fianco-del-cynara-festival)

ARTICOLI

24. LA CUCINA ITALIANA – 01/05/2024

<https://www.lacucinaitaliana.it/gallery/carciofo-di-cerda-ricette-brigata-signore-di-cerda/>

25. BLOG SICILIA – 30/04/2024

<https://www.blogsicilia.it/palermo/cynara-festival-cerda-carciofo/1008726/>

26. ITALIA A TAVOLA – 29/04/2024

<https://www.italiaatavola.net/alimenti-bevande/cynara-festival-riuscito-abbinamento-carciofo-vino/104841/amp>

27. ANSA – SECONDO ARTICOLO - 29/04/2024

https://www.ansa.it/sicilia/notizie/2024/04/29/successo-cynara-festival-a-cerda-oltre-200mila-presenze_ca019263-376d-48ba-8107-c45f39a8c937.html

28. ANSA – PRIMO ARTICOLO - 19/04/2024

https://www.ansa.it/sicilia/notizie/2024/04/19/il-carciofo-protagonista-a-cerda-per-sagra-e-cynara-festival_29c464c9-4b2f-44b0-bd6d-553a99e3250e.html

29. GDS (GIORNALE DI SICILIA ONLINE) – SECONDO ARTICOLO - 29/04/2024

<https://palermo.gds.it/articoli/mangiare-e-bere/2024/04/29/successo-del-cynara-festival-a-cerda-oltre-200-mila-presenze-5bd05618-1f8e-4270-b846-074be0ec3fee/>

30. GDS (GIORNALE DI SICILIA ONLINE) – PRIMO ARTICOLO - 19/04/2024

<https://palermo.gds.it/articoli/mangiare-e-bere/2024/04/19/il-carciofo-protagonista-a-cerda-per-la-sagra-e-il-cynara-festival-e93de754-81b8-4e13-9379-7ae5c5569b48/>

31. SICILIA DA GUSTARE – TERZO ARTICOLO - 29/04/2024

<https://siciliadagustare.com/cynara-festival-la-civilta-del-carciofo-tra-presente-e-futuro-record-di-partecipazione-per-il-25-aprile/>

32. SICILIA DA GUSTARE – SECONDO ARTICOLO - 24/04/2024

<https://siciliadagustare.com/sagra-del-carciofo-di-cerda-un-successo-gia-preannunciato/>

33. SICILIA DA GUSTARE – PRIMO ARTICOLO - 22/04/2024

<https://siciliadagustare.com/cynara-festival-cerda-capitale-del-carciofo-dal-20-al-28-aprile-2024/>

34. ZARABAZÀ – TERZO ARTICOLO - 29/04/2024

<https://www.zarabaza.it/2024/04/29/buona-la-prima-boom-di-presenze-al-cynara-festival-di-cerda/>

35. ZARABAZÀ – SECONDO ARTICOLO - 26/04/2024

<https://www.zarabaza.it/2024/04/26/la-cultura-gastronomica-del-carciofo-cerdese-al-cynara-festival/>

36. ZARABAZÀ – PRIMO ARTICOLO - 19/04/2024

<https://www.zarabaza.it/2024/04/19/presentato-il-cynara-festival-allars/>

37. LATR3 (CANALE 83)

<https://latr3.it/2024/04/29/buona-la-prima-boom-di-presenze-al-cynara-festival-di-cerda/>

38. CASTELBUONO LIVE – SECONDO ARTICOLO - 29/04/2024

[Buona la prima: boom di presenze al Cynara Festival di Cerda \(castelbuonolive.com\)](https://www.castelbuonolive.com/cynara-festival-di-cerda/)

39. CASTELBUONO LIVE – PRIMO ARTICOLO - 19/04/2024

<https://www.castelbuonolive.com/cynara-festival-cerda-capitale-del-carciofo/>

40. ESPERONEWS – 29/04/2024

<https://www.esperonews.it/20240429108648/categoria-a-f/cerda/cerda-record-di-presenze-al-cynara-festival-in-migliaia-da-ogni-parte-della-sicilia-e-ditalia/>

41. SICILIA OGGI NOTIZIE – SECONDO ARTICOLO - 27/04/2024

<https://www.siciliaoggi.it/2024/04/27/la-cultura-gastronomica-del-carciofo-cerdese-al-cynara-festival/>

42. SICILIA OGGI NOTIZIE – PRIMO ARTICOLO - 15/04/2024

<https://www.siciliaoggi.it/2024/04/15/anteprima-del-cynara-festival-al-vinitaly-2024-con-i-vini-della-doc-monreale/>

43. REPUBBLICA ONLINE – 26/04/2024

https://palermo.repubblica.it/societa/2024/04/26/news/sagra_carciofo_cerda_cynara_festival-422736215/

44. PALERMO TODAY – SECONDO ARTICOLO - 26/04/2024

<https://www.palermotoday.it/cronaca/cerda-sagra-carciofo-2024.html>

45. PALERMO TODAY – PRIMO ARTICOLO - 20/04/2024

<https://www.palermotoday.it/eventi/sagra-carciofo-cerda-2024.html>

46. REPUBBLICA (CARTACEO) – 25/04/2024

47. REPUBBLICA (CARTACEO) – SPECIALE DUE PAGINE – 20/04/2024

48. GIORNALE DI SICILIA (CARTACEO) – ARTICOLO MARINA TURCO – 25/04/2024

49. GIORNALE DI SICILIA (CARTACEO) – SPECIALE QUATTRO PAGINE – 20/04/2024

50. HIMERA LIVE – 25/04/2024

<https://www.himeralive.it/2024/04/25/cerda-entra-nel-vivo-la-sagra-del-carciofo-il-27-lda-in-concerto-il-programma/>

51. PALERMOVIVA.IT – 25/04/2024

<https://www.palermoviva.it/eventi/sagra-del-carciofo-a-cerda-2/>

52. LA SICILIA – 24/04/2024

<https://www.lasicilia.it/buongusto/2122049-2122049/>

53. TELEONE – QUARTO ARTICOLO – 27/04/2024

<https://www.teleone.it/2024/04/27/cerda-festival-da-record-carciofo-bianca-atzei/>

54. TELEONE – TERZO ARTICOLO – 24/04/2024

<https://www.mediaonline.it/cerda-la-42esima-sagra-del-carciofo-buon-cibo-grandi-vini/>

55. TELEONE – SECONDO ARTICOLO – 21/04/2024

<https://www.teleone.it/2024/04/21/cerda-sagra-del-carciofo-2024-programma-spettacoli-geraci/>

56. TELEONE – PRIMO ARTICOLO – 19/04/2024

<https://www.mediaonline.it/palermo-presentata-la-42-sagra-del-carciofo-di-cerda/>

57. TRAVEL NO STOP – 24/04/2024

https://travelnostop.com/sicilia/eventi/attesi-migliaia-di-visitatori-alla-sagra-del-carciofo-di-cerda_598872

58. ALL FOOD SICILY– SECONDO ARTICOLO - 24/04/2024

<https://www.allfoodsicily.it/sagra-del-carciofo-di-cerda-unedizione-da-record-che-celebra-le-eccellenze-del-territorio/>

59. ALL FOOD SICILY– PRIMO ARTICOLO - 20/04/2024

<https://www.allfoodsicily.it/salvo-geraci-con-il-cynara-festival-nasce-un-progetto-culturale-che-valorizza-il-nostro-territorio/>

60. MADONIE PRESS – SECONDO ARTICOLO - 24/04/2024

<https://www.madonypress.it/2024/04/24/fermento-per-la-sagra-del-carciofo-di-cerda-in-migliaia-attesi-per-la-42esima-edizione/>

61. MADONIE PRESS – PRIMO ARTICOLO - 15/04/2024

<https://www.madonypress.it/2024/04/15/al-vinitaly-matrimonio-tra-il-carciofo-spinoso-cerdese-e-i-vini-rossi-della-doc-monreale/>

62. LULOP – 24/04/2024

https://fnb.lulop.com/it_IT/post/show/292789/

63. BALARM – SECONDO ARTICOLO - 22/04/2024

<https://www.balarm.it/news/musei-gratis-scampagnate-al-parco-e-sagre-cosa-fare-il-25-aprile-a-palermo-e-in-sicilia-144925>

64. BALARM – PRIMO ARTICOLO - 20/04/2024

<https://www.balarm.it/eventi/cynara-festival-celebra-l-amato-carciofo-spinoso-il-programma-della-sagra-di-cerda-131169>

65. SICILIA FAN – 22/04/2024

<https://www.siciliafan.it/cynara-festival-2024-novita-42-sagra-del-carciofo-cerda/>

66. CEFALUNNEWS – 22/04/2024

<https://cefalunews.org/2024/04/22/cynara-festival-a-cerda-la-42a-edizione-della-sagra-del-carciofo/>

67. ECONOMY SICILIA – 20/04/2024

<https://www.economysicilia.it/il-carciofo-di-cerda-punta-alligp-da-oggi-il-cynara-festival/>

68. OROGASTRONOMICO – 20/04/2024

<https://www.oroastronomico.it/cynara-festival-a-cerda-per-una-settimana-si-celebra-il-carciofo/>

69. GIORNALE CITTADINO – 19/04/2024

<https://www.giornalecittadinopress.it/cynara-festival-cerda-capitale-del-carciofo-dal-20-al-28-aprile/>

70. PALERMO LIVE – 19/04/2024

<https://www.palermolive.it/presentati-il-cynara-festival-e-la-sagra-del-carciofo-di-cerda-lo-start-dal-20-aprile/>

71. TELEVIDEO HIMERA – ARTICOLO - 19/04/2024

<https://televideohimera.it/cerda-cynara-festival-42a-sagra-del-carciofo-il-programma/>

72. SICILIA AGRICOLTURA – 18/04/2024

<https://www.siciliaagricoltura.it/2024/04/18/il-carciofo-di-cerda-conquista-il-vinality-successo-per-la-presentazione-del-cynara-festival-che-si-svolgera-a-cerda-il-20-aprile/>

73. MONREALE PRESS – 15/04/2024

<https://www.monrealepress.it/2024/04/15/anteprima-del-cynara-festival-al-vinality-2024-con-i-vini-della-doc-monreale/>

74. SICILIA REPORTER – 15/04/2024

<https://www.siciliareporter.com/carciofi-di-cerda-in- vetrina-a-vinality-presentazione-del-cynara-festival-a-verona/>

75. MADONIE LIVE – 14/04/2024

<https://madonielive.com/2024/04/14/al-vinality-di-verona-il-carciofo-di-cerda/>



PIATTI TIPICI

Carciofo di Cerda: le ricette della Brigata delle Signore di Cerda

di Salvatore Spatafora

1 maggio 2024

PIATTI TIPICI

Carciofo di Cerda: le ricette della Brigata delle Signore di Cerda

di Salvatore Spatafora

1 maggio 2024

Carciofi tappati con l'uovo.

Gustose e facili da preparare e replicare, ecco le ricette della Brigata delle Signore di Cerda, 6 donne che con genuinità fanno rivivere i piatti della tradizione

Il **carciofo di Cerda** è la testimonianza che c'è una civiltà del carciofo in Sicilia, e Cerda, piccolo comune sul versante di nord-est della provincia di Palermo, ne vuole appunto essere sempre più la capitale. È l'ortaggio simbolo di una comunità intera (**duecento produttori** per un fatturato di poco superiore ai **20 milioni** di euro), di un'economia verticalizzata e di un'agricoltura tramandata da generazione a generazione, di una ristorazione che, forte di una tradizione pluridecennale, si è magnificamente specializzata nel glorificare questo principe della biodiversità agroalimentare, vanto di tante ricette prelibate che rendono omaggio all'identità stessa di questo lembo di terra siciliana, le **terre di Himera**, un areale di **oltre 700 ettari** coltivati a carciofaie che dalle colline confinanti con le Madonie arriva sino al mare. Una produzione da sempre sinonimo di qualità che, come tante altre realtà, si ritrova però a fare i conti con la siccità e il caldo anomalo.

Cynara Festival

Ben 12mila i carciofi spinosi cerdesi puliti e cucinati nell'ambito della **42ª edizione del Cynara Festival**, in programma fino al 28 aprile, che dona rinnovata linfa a una sagra che abbraccia ed esalta l'abilità di piccoli e grandi produttori, di artigiani dell'arte gastronomica e del senso profondo di ospitalità della comunità cerdese. Un appuntamento storico e dall'anima popolare che, dalla sua prima edizione nel 1982, richiama decine di migliaia di persone: famiglie, turisti e viaggiatori del gusto, alla ricerca di un'esperienza che vale un tesoro. Farne scoprire la ricchezza, esaltarne il valore prospettico – soprattutto per le nuove generazioni – investendo su questo “giacimento culturale” oltre che produttivo e socio-economico, è la missione concorde di tutti i cerdesi, guidati da un'amministrazione comunale che sul carciofo punta e scommette, insieme alla sua intera comunità.

PUBBLICITÀ



Friggitrice ad Aria in formato XXL

[Acquista Ora](#)

Moulinex Moulinex IT - Sponsorizzato

Il carciofo: un toccasana di bontà

Di forma ovale, spinoso, dalle marcate sfumature rosso-violacee, quello di Cerda è un carciofo dalle caratteristiche peculiari. «Disponibile già da novembre fino a maggio inoltrato, questo ortaggio, grazie alla sua pigmentazione violacea, è ricchissimo di **antiossidanti**, essenziali per la **salute** dell'uomo, che – in questa cultivar – si trova in percentuali assai più alte rispetto ad altre varietà» spiega **Simona Spoto**, biologa **nutrizionista** palermitana. «Sempre grazie a questa peculiarità, è un ortaggio che rimane fresco e gustoso dopo la raccolta e può essere conservato in frigorifero. È ricco di **potassio**, magnesio, calcio e **vitamine** A, B, C e K. Vanta proprietà diuretiche ed è un potente depuratore epatico. Ma come per tutte le **verdure**, per fruire appieno di questi nutrienti, è preferibile consumarlo crudo». Anche lo **stelo**, ricchissimo di fibre, è una parte da non sottovalutare. «Il gambo del carciofo è colagogo», precisa la dottoressa Spoto, «e agevola la produzione e l'escrezione della bile, con conseguenti effetti benefici sul fegato. Non è indicato certo per chi soffre di colon irritabile, ma può essere utilizzato, assimilando ugualmente le sue proprietà, sotto forma di **brodo** o di **tisana**».

Ricettario della brigata delle Signore di Cerda

Un patrimonio di sapori e saperi che illumina di una nuova luce il Cynara Festival e punta a costituire una vera Brigata di cucina. A coordinare questo lavoro di ricerca e di coinvolgimento delle “custodi” del tesoro gastronomico cerdese è stata **Marilena Dionisi**, interpretando il forte legame della comunità alla civiltà del carciofo. **Clotilde Lo Verde, Pina Geraci, Ninetta Virga, Lina Parasiliti, Rosalia Bartolotta, Tiziana Cirà** sono tra i 117 membri del **Circolo Fiordaliso** che, insieme ad altre associazioni, raccontano a più voci il simbolo di una comunità intera, e si dilettono periodicamente tra i fornelli per dar vita a prelibatezze a base del carciofo spinoso cerdese, *star* del Cynara Festival.

Le ricette con il carciofo di Cerda

Partiamo con la signora Clotilde Lo Verde che propone una ***Frittata di carciofi e pecorino***, una portata semplice, ma stuzzicante e che conquista ogni palato. Basterà un filo d'olio extravergine d'oliva per far soffriggere in padella i carciofi assieme a una cipolla bianca tagliata a fettine, da condire poi con un pizzico di sale e pepe nero. Raggiunta la giusta cottura, si potrà aggiungere il composto di uova e formaggio, qualche foglia di menta sminuzzata, e cuocere la frittata da entrambi i lati. Un trionfo di profumi e sapori.

La presidente del Circolo Fiordaliso, Pina Geraci, prepara i ***Carciofi a Viddaniedda***, un contorno tipico della tradizione palermitana. Il prodotto principe dell'agricoltura locale viene condito con cipolla sminuzzata, prezzemolo, pangrattato, pecorino grattugiato (o parmigiano); il tutto viene infine cotto in una pentola, con aggiunta di sale, pepe, e acqua che copre il carciofo a metà. Il risultato finale è una pietanza tenera e deliziosa.

La specialità di Ninetta Virga sono i ***Carciofi intuppati***, così chiamati perché *tappati* con l'uovo e fritti in padella per saldare il ripieno interno. Quest'ultimo è realizzato con un impasto di prezzemolo, cipolla sminuzzata, pangrattato, pecorino grattugiato (o parmigiano), sale e pepe, il tutto legato con le uova battute per poi terminare la cottura nella salsa di pomodoro. Un piatto facile da preparare e dove fare la scarpetta è d'obbligo.

Lina Parasiliti propone invece la ***Caponata di carciofi***, una variante della classica caponata siciliana. Gli ingredienti sono dunque quelli di sempre (cipolla,

sedano, carota e olive), ma al posto delle melanzane si useranno i carciofi, tagliati a spicchi, saltati in padella e sui quali versare una passata di pomodoro e far sfumare dell'aceto di vino bianco. Una specialità prelibata dal gusto agrodolce, un successo sempre garantito.

Rosalia Bartolotta conquista cuori e palati con gli ***Involtini di vitello ripieni di carciofi***. Un secondo semplice, un incontro di sapori tra le fettine di carne arrotolate intorno a un impasto fatto di uva passa, pinoli, primo sale tagliato a cubetti, pangrattato, pecorino grattugiato, prezzemolo e qualche fogliolina di menta. Foglie d'**alloro** e cipollotto saranno il tocco finale per un piatto invitante sin dal primo morso!

Tiziana Cirà presenta infine le ***Pennette alla crema di carciofi cerdese***, un primo delicato e dal richiamo primaverile. Il suo condimento è decisamente particolare, ottenuto da un'attenta cottura del nostro amato ortaggio ben amalgamato all'aglio e al **cipollotto** tritati e soffritti, il tutto condito con basilico, prezzemolo, sale e un pizzico di peperoncino. Il composto verrà infine frullato e dolcemente unito alla pasta. Una bontà unica e da non perdere.



1/5



Le Signore della Brigata di Cerda

La Brigata delle Signore di Cerda.



2/5



Carciofi bolliti di Cerda



3/5



Frittedda con carciofi fave piselli e finocchietto selvatico



4/5



Carpaccio di carciofi di Cerda



5/5



Campo di carciofi di Cerda

TAGS [Sicilia](#) [cucina siciliana](#) [salute](#) [nutrizionista](#) [Carciofi](#)

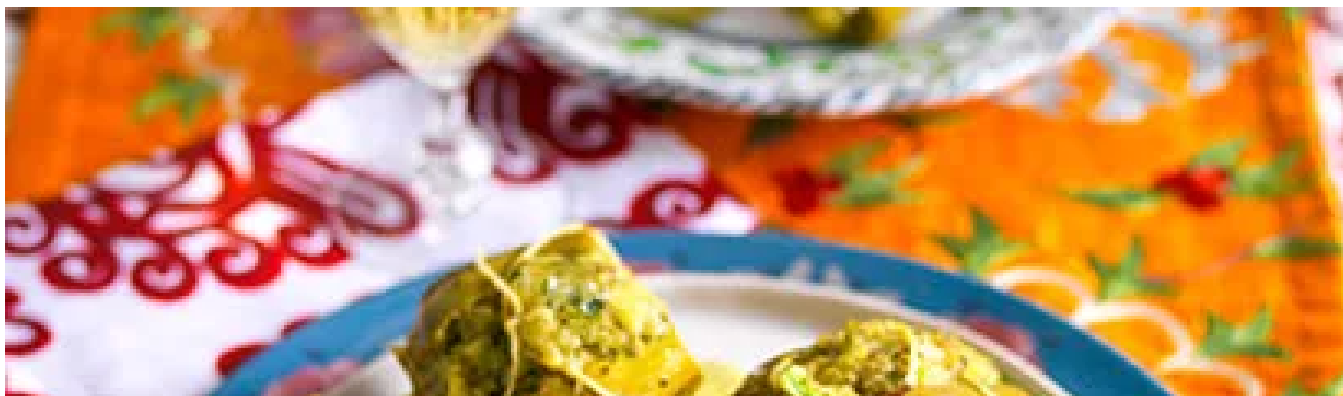
LEGGI ANCHE



SECONDI

Carciofi ripieni

di Redazione



CONTORNI

Carciofi ripieni di mollica condita

di Redazione



PRIMI

Penne mantecate con i carciofi

di Redazione



CUCINA

Cucinare i gambi di carciofo: il primo facile per tutti

di Marta Tovaglieri

Boom di presenze al Cynara Festival di Cerda, in 200mila per celebrare il carciofo



di [Redazione](#) | 30/04/2024

Il Cynara Festival mantiene la promessa e rende Cerda capitale indiscussa del carciofo, ma anche del buon cibo e dei grandi vini, con la posa della prima pietra per autentiche sinergie oltre confine. Dal 20 al 28 aprile circa 200mila persone hanno animato le vie del paese per celebrare uno dei prodotti più rinomati delle campagne delle basse [Madonie](#) e della Valle del Torto, coltivato da circa duecento produttori per un fatturato superiore ai 20 milioni di euro.

Un programma ricchissimo

Un susseguirsi ininterrotto di incontri e iniziative in una comunità profondamente legata al principe dell'agricoltura locale, da sempre sinonimo di qualità, protagonista di cooking show, talk, degustazioni e naturalmente di tutta la ristorazione del territorio che quest'anno ha visto coinvolte cittadine comprese tra Palermo e Cefalù, come Termini Imerese, Bagheria, Campofelice di Roccella, tutte riunite sotto le insegne del Cynara Festival. 64 appuntamenti, 159 musicisti, 71 maestranze, 500 chili di pasta, 5000 porzioni di frittella: questi i primi numeri dell'omaggio corale a una tradizione senza tempo, con presenze da record registrate giovedì 25 aprile, momento clou della manifestazione con la 42esima Sagra del carciofo. E a proposito di carciofi, quasi 15mila quelli raccolti e usati in otto giorni di convivialità e condivisione.

Gli ospiti illustri

Ad arricchire l'edizione più partecipata della storia a Cerda, la partnership con sette cantine della DOC Monreale, le ricette di famiglia della Brigata delle Signore Cerdese, il tributo all'intramontabile corsa [Targa Florio](#), la presenza di ospiti illustri: prima tra tutti Giusina Battaglia, cerdese doc, nonché madrina dell'evento, che insieme a produttori, istituzioni e appassionati del gusto si sono fatti portavoce di un patrimonio gastronomico di infinito rilievo.

Il sindaco Geraci: “Cynara Festival nuovo orizzonte per Cerda”

“Ce l'abbiamo messa tutta, e questi numeri lo dimostrano – ha dichiarato soddisfatto il sindaco di Cerda Salvatore Geraci –. Ogni eccellenza merita di essere raccontata e oggi più che mai guardiamo fiduciosi al futuro, all'insegna della valorizzazione delle tipicità produttive, dell'accoglienza turistica, dell'innovazione. Il Cynara Festival è dunque un nuovo orizzonte per la nostra terra, con l'augurio che la manifestazione possa, già da domani, mettere a sistema la filiera produttiva del carciofo spinoso cerdese, dando forza e credibilità ad un territorio e ad un circuito del Gusto e della Cultura che in questa tradizione intende riconoscersi con modernità e impegno condiviso. Ora bisogna lavorare sui produttori, metterli insieme, sviluppare nuovi sbocchi di mercato. Il lavoro è appena iniziato”.

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Giovedì 02 Maggio 2024 | aggiornato alle 16:58 | 104929 articoli in archivio

42^a EDIZIONE

Al Cynara Festival riuscito l'abbinamento del carciofo con il vino

Il Cynara Festival dedicato al carciofo violetto spinoso di Cerda, varietà orticola particolarmente pregiata, tenera e carnosa, è uno dei più antichi d'Italia. Abbinato in cucina con i vini della Doc Monreale

di **Mariella Morosi**

29 aprile 2024 | 11:47

Nato nel 1982, il Cynara Festival dedicato al **carciofo violetto spinoso di Cerda** (Pa), è uno dei più antichi d'Italia. Appena concluso con un bilancio di decine di migliaia di presenze, dal 1982 celebra una **varietà orticola particolarmente pregiata, tenera e carnosa**, che trae dal suolo siciliano il segreto del suo sapore unico. Potrebbe essere paragonato a un fiore, apparentemente inaccessibile per le spine, ma è fedele alla sua leggenda. Infatti, sembra che la sua origine sia collegata al mito romantico della bellissima ninfa Cynara, di cui Zeus si innamorò perdutamente. Ma lei non ricambiava e, per questo, fu punita e trasformata in un bel carciofo violetto, ma pungente, dal cuore delizioso ma irraggiungibile.



Il carciofo violetto spinoso di Cerda

La fama del carciofo violetto spinoso di Cerda

La fama di questo ortaggio prelibato è cresciuta gradualmente in tutte le sue **42 edizioni** del festival richiamando in questo borgo addobbato a festa della provincia palermitana sempre più viaggiatori del gusto. Simbolo di una intera comunità e del suo territorio e in collegamento con il **Circuito della Cultura e del Gusto**, è in rete con un più vasto ambito che comprende il Palermitano da Bagheria fino a Cefalù e a Termini Imerese. Ogni anno coinvolge ogni famiglia cerdese e tanti protagonisti della cucina che con creatività e fantasia propongono il carciofo in diverse declinazioni, talvolta anche al di là della stretta tradizione. Questa **culturivar identitaria di Cerda** è tra le espressioni della cultura territoriale, affiancandosi alle bellezze naturalistiche e a quelle archeologiche delle vicine Himera, Solunto e Iato, antiche colonie greche.



Il Cynara Festival dedicato al carciofo violetto spinoso di Cerda

È stata festa grande articolata in tante giornate, dal 20 al 28 aprile, un successo confermato dai massimi organi istituzionali come il sindaco di Cerda e parlamentare regionale **Salvatore Geraci**, il dirigente generale all'Agricoltura **Dario Cartabellotta** e il direttore del Parco archeologico **Domenico Targia**.

Il carciofo violetto spinoso di Cerda in cucina

Lo chef **Christian Conigliaro** della **Locanda del Gusto** di **Palermo** ha condotto un laboratorio del gusto. Un'occasione di confronto sull'utilizzo in cucina dell'ortaggio principe della **gastronomia locale** che, per l'occasione, è diventato il perfetto ripieno di un primo piatto a base di pasta fresca, con burro al limone e tartare di gambero. Tanti altri, nei locali, nei **tasting** e negli **show cooking**, le sfumature di gusto e i contrasti di forme, cotture e consistenze che hanno visto protagonista lo spinoso di Cerda.

Il presunto difficile abbinamento del carciofo con il vino è stato smentito dalle etichette scelte da alcune cantine della **Doc Monreale**. Il suo presidente Mario di Lorenzo, a nome delle sette cantine aderenti, l'aveva già dimostrato al recente **Vinitaly** con una speciale degustazione con piatti a base di carciofo cerdese. «Un insolito connubio - aveva detto- ma la sfida sembra essere vinta». Ma niente di nuovo, come spesso accade in campo enogastronomico: già Columella, oltre 2mila anni fa, nel suo "De Re Rustica" oltre a descriverne modi, tempi di coltivazione e proprietà del carciofo, faceva accenno alle sue proprietà organolettiche definendolo «caro a Bacco poiché dopo un suo boccone il palato è dolce ad ogni tipo di vino». A chiusura del festival, un suggestivo spettacolo di luci e colori con il video mapping dedicato alla Ninfa Cynara, proiettato nella Villa Comunale.



Il carciofo violetto spinoso di Cerda, varietà orticola particolarmente pregiata, tenera e carnosa

La coltivazione del carciofo violetto spinoso di Cerda

Denso di incontri ed iniziative, il **Cynara Festival** continua, dunque, ad essere un appuntamento di straordinaria rilevanza per altre esperienze legate alla promozione del prodotto. Viene coltivato in un'area di circa 700 ettari compresi tra le **Madonie** e la costa nord-orientale del palermitano e oggi grazie a tanti piccoli agricoltori e all'amministrazione comunale, è sempre più conosciuto e apprezzato, anche fuori regione. «Il carciofo spinoso rappresenta la punta di diamante della nostra economia, come testimoniato dagli atti d'amore di intere famiglie cerdesi che, nel corso degli anni, hanno legato la loro esistenza a questo ortaggio – ha detto il sindaco Salvatore Geraci - e grazie alla notorietà raggiunta dal Cynara Festival abbiamo oggi l'opportunità di "fare rete" e di intessere alleanze con il territorio e la ristorazione più preparata».

© Riproduzione riservata

Regione Sicilia

Successo Cynara festival a Cerda, oltre 200mila presenze

La capitale del carciofo ha celebrato il suo prodotto principe

PALERMO, 29 aprile 2024, 18:56

Redazione ANSA

Condividi

 **ANSA**check
notizie d'origine certificata



↑ - RIPRODUZIONE RISERVATA

Successo del Cynara Festival a Cerda, capitale indiscussa del carciofo ma anche del buon cibo e dei grandi vini.

Dal 20 al 28 aprile circa 200mila persone hanno animato le vie del paese per celebrare uno dei prodotti più rinomati delle campagne delle basse

Madonie e della Valle del Torto, coltivato da circa duecento produttori per un fatturato superiore ai 20 milioni di euro.

Un susseguirsi di incontri e iniziative in una comunità profondamente legata al principe dell'agricoltura locale, da sempre sinonimo di qualità, protagonista di cooking show, talk, degustazioni e naturalmente di tutta la ristorazione del territorio.

Una manifestazione con 64 appuntamenti, 159 musicisti, 71 maestranze, 500 chili di pasta, 5000 porzioni di frittella.

Momento clou la 42esima Sagra del carciofo. E a proposito di carciofi, quasi 15mila quelli raccolti e usati in otto giorni di convivialità e condivisione. Ad arricchire l'edizione più partecipata della storia a Cerda, la partnership con sette cantine della Doc Monreale, le ricette di famiglia della Brigata delle Signore Cerdese, il tributo all'intramontabile corsa Targa Florio, la presenza di ospiti illustri: prima tra tutti Giusina Battaglia, cerdese doc, nonché madrina dell'evento, che insieme a produttori, istituzioni e appassionati del gusto si sono fatti portavoce di un patrimonio gastronomico di rilievo.

"Ce l'abbiamo messa tutta, e questi numeri lo dimostrano - ha dichiarato soddisfatto il Sindaco di Cerda Salvatore Geraci -. Ogni eccellenza merita di essere raccontata e oggi più che mai guardiamo fiduciosi al futuro, all'insegna della valorizzazione delle tipicità produttive, dell'accoglienza turistica, dell'innovazione. Il Cynara festival è dunque un nuovo orizzonte per la nostra terra, con l'augurio che la manifestazione possa, già da domani, mettere a sistema la filiera produttiva del carciofo spinoso cerdese, dando forza e credibilità ad un territorio e ad un circuito del Gusto e della Cultura che in questa tradizione intende riconoscersi con modernità e impegno condiviso. Ora bisogna lavorare sui produttori, metterli insieme, sviluppare nuovi sbocchi di mercato. Il lavoro è appena iniziato".

Regione Sicilia

Il carciofo protagonista a Cerda per Sagra e Cynara festival

Dal 20 al 28 aprile tanti eventi in programma

PALERMO, 19 aprile 2024, 16:57

Redazione ANSA

Condividi



↑ - RIPRODUZIONE RISERVATA

Si è svolta questa mattina a Palermo la conferenza stampa di presentazione del Cynara Festival e della 42esima edizione della Sagra del Carciofo di Cerda che, quest'anno si svolge dal 20 al 28 aprile con un denso programma di iniziative.

Il Sindaco di Cerda e parlamentare regionale Salvatore Geraci ha aperto i lavori sottolineando "il profondo legame della comunità a questo appuntamento, nato nel 1982, e che da sempre coinvolge tutte le famiglie cerdesi.

Un patrimonio di sentimenti e di entusiasmo vissuti con autentica partecipazione popolare che ha trasformato la nostra città in una piccola ma importante capitale del Carciofo e della gastronomia, richiamando ogni anno migliaia e migliaia di persone provenienti da tutta la Sicilia e da altre regioni".

Tante le novità introdotte che, giorno dopo giorno, si condensano in esperienze del Gusto, ricette e cooking show per esaltare il carciofo e la cultivar identitaria: lo spinoso cerdese. Il Presidente Mario di Lorenzo ha parlato a nome delle sette cantine della Doc Monreale, schierate per il Cynara Festival, pronte ad abbinare i loro vini a piatti e proposte culinarie che possano infrangere il luogo comune del difficile rapporto tra vino e carciofo. "L'abbiamo vissuto a tavola con il Vinitaly questo insolito connubio e la sfida sembra essere vinta. Partecipiamo con grande voglia perché i territori di eccellenza e di identità dell'agricoltura siciliana devono convergere e fare squadra, lavorare insieme, proporsi insieme".

È stato il dirigente Vincenzo Pernice dell'Assessorato all'Agricoltura a cogliere il valore di questa sinergia "sul campo" tra il Carciofo di Cerda e le etichette di questa rinomata Doc del palermitano. "Sosteniamo questo approccio tra sistemi produttivi peculiari che danno vita a nuovi modelli di interazione, economica, culturale, sociale.

A tenere a battesimo il Cynara Festival e la 42^a edizione della Sagra, una madrina come Giusi Battaglia, giornalista e conduttrice di Giusina in cucina su Food Network, da gennaio scorso parte integrante del cast di *È sempre Mezzogiorno* su Raiuno. Il 25 aprile - giorno clou per tradizione - sarà lei con Salvo La Rosa a promuovere il Carciofo con tanti ospiti.

Riproduzione riservata © Copyright ANSA

Successo del Cynara festival a Cerda, oltre 200 mila presenze

La capitale del carciofo ha celebrato il suo prodotto principe. Una manifestazione con 64 appuntamenti, 159 musicisti, 71 maestranze, 500 chili di pasta, 5.000 porzioni di frittella

29 APRILE 2024



Successo del Cynara Festival a Cerda, capitale indiscussa del carciofo ma anche del buon cibo e dei grandi vini. Dal 20 al 28 aprile circa 200 mila persone hanno animato le vie del paese per celebrare uno dei prodotti più rinomati delle campagne delle basse Madonie e della Valle del Torto, coltivato da circa duecento produttori per un fatturato superiore ai 20 milioni di euro. Un susseguirsi di incontri e iniziative in una comunità profondamente legata al principe dell'agricoltura locale, da sempre sinonimo di qualità, protagonista di cooking show, talk, degustazioni e naturalmente di tutta la ristorazione del territorio.

Una manifestazione con 64 appuntamenti, 159 musicisti, 71 maestranze, 500 chili di pasta, 5.000 porzioni di frittella. Momento clou la 42esima Sagra del carciofo. E a

patrimonio con sette cantine della DOC Cerdeuse, le feste di famiglia della Brigata delle Signore Cerdesi, il tributo all'intramontabile corsa Targa Florio, la presenza di ospiti illustri: prima tra tutti Giusina Battaglia, cerdese doc, nonché madrina dell'evento, che insieme a produttori, istituzioni e appassionati del gusto si sono fatti portavoce di un patrimonio gastronomico di rilievo.

«Ce l'abbiamo messa tutta, e questi numeri lo dimostrano - ha dichiarato soddisfatto il Sindaco di Cerda Salvatore Geraci -. Ogni eccellenza merita di essere raccontata e oggi più che mai guardiamo fiduciosi al futuro, all'insegna della valorizzazione delle tipicità produttive, dell'accoglienza turistica, dell'innovazione. Il Cynara festival è dunque un nuovo orizzonte per la nostra terra, con l'augurio che la manifestazione possa, già da domani, mettere a sistema la filiera produttiva del carciofo spinoso cerdese, dando forza e credibilità ad un territorio e ad un circuito del Gusto e della Cultura che in questa tradizione intende riconoscersi con modernità e impegno condiviso. Ora bisogna lavorare sui produttori, metterli insieme, sviluppare nuovi sbocchi di mercato. Il lavoro è appena iniziato».

Il carciofo protagonista a Cerda per la Sagra e il Cynara festival

La manifestazione dal 20 al 28 aprile, con tanti eventi in programma

19 APRILE 2024

Presentati stamattina (19 aprile) a Palermo il Cynara Festival e la 42esima edizione della Sagra del Carciofo di Cerda che, quest'anno si svolge dal 20 al 28 aprile con un denso programma di iniziative. Il sindaco di Cerda e parlamentare regionale Salvatore Geraci ha aperto i lavori sottolineando «il profondo legame della comunità a questo appuntamento, nato nel 1982, e che da sempre coinvolge tutte le famiglie cerdesi. Un patrimonio di sentimenti e di entusiasmo vissuti con autentica partecipazione popolare che ha trasformato la nostra città in una piccola ma importante capitale del Carciofo e della gastronomia, richiamando ogni anno migliaia e migliaia di persone provenienti da tutta la Sicilia e da altre regioni».

Tante le novità introdotte che, giorno dopo giorno, si condensano in esperienze del Gusto, ricette e cooking show per esaltare il carciofo e la cultivar identitaria: lo spinoso cerdese. Il presidente Mario di Lorenzo ha parlato a nome delle sette cantine della Doc Monreale, schierate per il Cynara Festival, pronte ad abbinare i loro vini a piatti e proposte culinarie che possano infrangere il luogo comune del difficile rapporto tra vino e carciofo. «L'abbiamo vissuto a tavola con il Vinitaly questo insolito connubio e la sfida sembra essere vinta. Partecipiamo con grande voglia perché i territori di eccellenza e di identità dell'agricoltura siciliana devono convergere e fare squadra, lavorare insieme, proporsi insieme».

È stato il dirigente Vincenzo Pernice dell'assessorato regionale all'Agricoltura a cogliere il valore di questa sinergia «sul campo» tra il Carciofo di Cerda e le etichette di questa rinomata Doc del palermitano. «Sosteniamo questo approccio tra sistemi produttivi peculiari che danno vita a nuovi modelli di interazione, economica, culturale, sociale.

del cast di E sempre mezzogiorno su romano. Il 29 aprile - giorno cioè per tradizione - sarà lei con il direttore artistico di Tgs Salvo La Rosa a promuovere il Carciofo con tanti ospiti.

Nel video le dichiarazioni di Mario di Lorenzo, Vincenzo Pernice e Salvatore Geraci

Cynara Festival, la civiltà del carciofo tra presente e futuro – Record di partecipazione per il 25 aprile

News di Redazione 29/04/2024



È stata l'edizione più partecipata della storia a Cerda. Il Carciofo è stato celebrato con una festa del gusto mai così tanto numerosa. Il Sindaco Salvatore Geraci: "Questo territorio merita di crescere e di diventare un'autentica piccola capitale del Gusto. Il messaggio lanciato ha raggiunto i suoi obiettivi: grande partecipazione popolare e elevare la qualità dei contenuti identitari di Cerda, partendo dalla filiera dei produttori. Questo è il nostro impegno". Giusina Battaglia: "Sono a Cerda perché le radici sono tutto. Orgogliosa di rappresentarne la voglia di futuro".



il **Sindaco Salvatore Geraci**, il **direttore artistico Francesco Cappadonia** e **Salvo La Rosa** hanno dato il via alla **42esima Sagra del Carciofo**, ma' così affollata di popolo. Ed è proprio al popolo che il primo cittadino si è rivolto con un sentito intervento di benvenuto.

[Home](#) [Magaz](#)

“Dall’82 i cittadini di Cerda aprono la loro città agli ospiti con calore e amicizia autentiche. – dichiara Salvatore Geraci – Questa tradizione, dalle profonde radici, racconta gioia, partecipazione popolare, riflessione. Benvenuti a voi tutti in questa giornata di festa, di festa nazionale, quella della Liberazione. Quei valori sono oggi presenti e ci insegnano ad uscire dalla retorica per viverli appieno. Quella Libertà riconquistata, il 25 Aprile del ‘45, continua ad agire e ci indica nuovi obiettivi di socialità, lavoro, pace, soprattutto pace”.

Sono stati i tamburi ad annunciare l’inizio della Sagra, precedendo il solenne arrivo della fanfara dei **Bersaglieri** che lungo la via Roma si è esibita suonando le musiche del corpo militare più amato dagli italiani. A seguire l'**alzabandiera** affidato ad **Aurora Lanza, Ufficiale Marina Militare**, mentre veniva suonato l'inno nazionale; un momento istituzionale di valore, condiviso da tutti i presenti, che ha anticipato il saluto di benvenuto del Sindaco e l'intervento della madrina in compagnia della **Brigata delle Signore Cerdesi**.

“Torno nella mia terra, riabbraccio le mie radici. Per me una grande emozione condividere con tutti voi questa giornata di festa e allegria”, ha detto commossa Giusi Battaglia, ricordando che spesso le tradizioni di Cerda sono ben presenti tra le sue ricette. Acclamata come una star, Giusi Battaglia e Salvo La Rosa, conduttore della manifestazione, hanno convocato sul palco le simpatiche signore della Brigata di Cucina riservando loro il posto d'onore che meritano in questa giornata. Gratitudine e riconoscenza espressa a gran voce da tutta l'amministrazione comunale e dalle autorità presenti sul palco.

Non una semplice festa culinaria intorno al Carciofo spinoso cerdese, ma un vero e proprio brand di richiamo nazionale sotto i riflettori dei media e della stampa. Questo è il **Cynara Festival** che dal **20 aprile** (giorno della sua inaugurazione) ad oggi, ha già registrato un notevole successo di pubblico, proveniente da tutta la Sicilia. L'obiettivo è lasciare un segno indelebile oltre confine, rilanciando questa coltura senza tempo.

Denso di incontri ed iniziative fino a domenica 28 aprile, ogni giorno la manifestazione è un'opportunità di riscoperta di **Cerda**, una comunità profondamente legata al prodotto simbolo dell'agricoltura locale, coltivato da circa **duecento produttori** per un fatturato di poco superiore ai **20 milioni di euro**. Una produzione da sempre sinonimo di qualità che, come tante altre realtà, si ritrova però a fare i conti con la siccità e il caldo anomalo.

La tutela di una tradizione passa dall'uso di strumenti all'avanguardia e naturalmente dalla sua conoscenza; la stessa che aziende e agricoltori a partire da **mercoledì 24 aprile** hanno cercato di trasmettere ad una platea di giornalisti scesi direttamente in campo, per toccare con mano l'autenticità di questo carciofo nelle terre di **Himera**. Spazio dunque alla cultivar più diffusa di un areale di oltre **700 ettari coltivati** a carciofaie che dalle medie colline confinanti con le **Madonie** arriva sino alla **costa di nord-est del palermitano**.

Un ortaggio fortemente identitario, pane quotidiano di generazioni e generazioni di famiglie completamente dedite a questa coltura e che non a caso fa rima con cultura. Una convivenza di saperi e sapori che le mani della **Brigata delle Signore** hanno fatto rivivere attraverso ricette sfiziose e genuine. Frittate, Carciofi a *viddanedda* o *intuppati*, caponate, involtini ripieni, pennette con crema: queste ed altre le portate con lei quali **Clotilde Lo Verde, Pina Geraci, Ninetta Virga, Lina Parasiliti, Rosalia Bartolotta, Tiziana Cirà**, membri del Circolo Fiordaliso, si faranno portavoce di un patrimonio gastronomico di spessore.

L'elogio alla colonna portante di un'intera economia locale che oggi più che mai guarda fiduciosa al futuro, all'insegna della valorizzazione delle tipicità produttive e della biodiversità agro-alimentare dell'isola; l'augurio, dunque, di verticalizzare una filiera complice con le sue radici, pronta ad osare tra nuove generazioni e inedite sinergie con l'imprenditoria del turismo e della ristorazione in un itinerario compreso tra Palermo e Cefalù.

Alla civiltà del carciofo è stato dedicato inoltre un *talk* pomeridiano, **nell'Aula Consiliare di Via Roma**, che ha visto insieme il **Primo Cittadino, Salvatore Geraci**, il **presidente della DOC Monreale, Mario Di Lorenzo**, e **Giusina Battaglia**, giornalista e cerdese Doc, madrina della 42esima edizione della Sagra del Carciofo di Cerda, riannodare le fila del forte impegno di questa amministrazione, con il Cynara Festival, di valorizzare questo prodotto, trasmetterne l'identità, farlo conoscere al mondo. A Giusina Battaglia, infatti, l'onere di tenere a battesimo il Cynara Festival con la consegna del **Premio** inserito nel Cynara Festival. **Sofia Abbinanti**, vincitrice del ballo debuttanti di Verbania 2023, **Salvatore Riolo**, gioielliere volante, **Daniela Cappadonia**, insegnante e maratoneta, **Amedeo Passafiume**, ornitologo, e **Aurora Lanza**, Ufficiale Marina Militare, sono loro le eccellenze cerdesi, apprezzate dentro e fuori la Sicilia, e alle quali è andato il prezioso riconoscimento.

La giornata del 24 aprile si è chiusa con le emozioni di luci e colori che hanno richiamato *L'antico mito della Ninfa Cynara trasformato in carciofo dal Dio Zeus*, il **video mapping** dedicato alla divinità Cynara e proiettato negli spazi della Villa Comunale. Secondo la mitologia greca *Cynara* era il nome di una divinità dolce, dagli occhi verdi e viola, e con lunghi capelli color cenere. Il Sovrano dell'Olimpo ne era follemente innamorato, ma all'ennesimo rifiuto si arrabbiò al punto di trasformarla nel celebre ortaggio.

Sagra del carciofo di Cerda, un successo già preannunciato

News di Redazione 24/04/2024



Oltre 12 mila carciofi pronti per l'evento clou del Cynara Festival. Attese migliaia di persone provenienti da ogni parte della Sicilia per un'edizione che celebra le eccellenze del territorio e che si preannuncia già da record.

Cerda, 24 aprile 2024 – Buon cibo, grandi vini e ospiti d'eccezione saranno gli ingredienti della **42esima**

Sagra del Carciofo di Cerda, in programma **giovedì 25 aprile**, momento clou del **Cynara Festival**, che mai come quest'anno sta rendendo omaggio al prodotto principe dell'agricoltura locale. L'incertezza metereologica non ha scoraggiato le migliaia di persone accorse in questi giorni da ogni parte della Sicilia per toccare con mano l'autenticità di un ortaggio, proposto in diverse specialità lungo le vie principali del paesino del palermitano e in tutta la ristorazione del territorio che, oltre a Cerda, vede coinvolte città e paesi da Palermo a Cefalù, con Termini Imerese, Bagheria, Campofelice di Roccella che, sotto le insegne del Cynara Festival, dal **20 al 28 aprile** hanno, anche loro voluto celebrare il **Carciofo Violetto spinoso** di Cerda.

Qui, tra l'**Himera settentrionale** ed il **fiume Torto**, l'appuntamento con una tradizione senza tempo prende il via a partire dalle **9.30**, a suon di tamburi e con l'allegria del gruppo folk **I carrettieri città di Cerda** che sfilerà fino a **Piazza La Mantia**, animata poi dall'arrivo dei **Bersaglieri** per un tributo alla **Festa nazionale della Liberazione**.



Sarà il **Sindaco Salvatore Geraci** aprire ufficialmente la Sagra con il suo saluto di benvenuto agli ospiti e agli appassionati del Carciofo che hanno voluto raggiungere la cittadina. Sul palco anche **Salvo La Rosa** e la madrina dell'evento, **Giusina Battaglia**, insieme per dar voce e illuminare la grande tradizione nella preparazione dei carciofi, grazie anche alle ricette di famiglia delle **Signore di Cerda**. L'apertura delle sfiziose degustazioni subito dopo, con assaggi di pasta con la frittella e altre squisite prelibatezze. Grandi e piccini potranno infatti rifarsi gli occhi e il palato con la genuinità di questo ortaggio straordinario utilizzato nelle 5000 porzioni di frittella a base di fave e piselli, 500 chili di pasta, 1500 panini con salsiccia, 1500 arancine condite con speck.

La **DOC di Monreale** è il partner del **Cynara festival** che ha voluto essere presente nei laboratori cibo vino e nelle degustazioni riservate alla stampa e agli ospiti presenti alla manifestazione. I profumi di **Catarratto, Perricone e Syrah** delle sette aziende iscritte al disciplinare della rinomata denominazione in un connubio di armonie che vince stereotipi, diventando opportunità di crescita. In tal senso lo stesso connubio verrà replicato sulle tavole di ristoranti locali, ma anche di Termini Imerese, Bagheria e Campofelice di Roccella, in un circuito della ristorazione che intende dare ulteriore valore all'intera manifestazione.

E a proposito di manifestazione. La convivialità del 25 aprile proseguirà nel pomeriggio, dopo le **16.30**, con la comicità de **I Quattro Gusti e di Uccio De Santis**, l'energia degli **Sbandieratori di Caccamo** e **Gruppo storico di Cerda**, per infine concludersi con la proiezione de *L'antico mito della Ninfa Cynara trasformato in carciofo dal Dio Zeus*, video mapping dedicato alla divinità *Cynara*.

“Cerda si veste a festa, – dichiara soddisfatto il sindaco Salvatore Geraci – e i numeri di questi giorni dimostrano ancora una volta che la Sagra del Carciofo è da considerarsi come una delle più belle del Sud Italia. Il carciofo è la colonna portante della nostra economia, ma anche il seme di rinascita di un territorio generoso, che merita di essere valorizzato economicamente, culturalmente oltre che nell'immagine. Il futuro è nel presente, e non possiamo non coltivare questa consapevolezza aprendoci a nuovi traguardi e sinergie”.

Da principe a re: ben **12mila i carciofi spinosi** cerdesi puliti e cucinati nell'ambito di un'edizione già da record che dona rinnovata linfa a una Sagra che, fin dal 1982, abbraccia ed esalta l'abilità di piccoli e grandi produttori, di artigiani dell'arte gastronomica e del senso profondo di ospitalità della comunità cerdese. Riflettori puntati sulla semplicità e l'accoglienza che fanno di Cerda una destinazione del gusto da scoprire e da vivere anima e corpo.

Cynara Festival – Cerda Capitale del Carciofo (dal 20 al 28 aprile 2024)

News di Redazione 22/04/2024



Parte la manifestazione che celebra il carciofo dal 1982. Tante novità in programma con buon cibo, grandi vini e ospiti d'eccezione, tra musica, cooking show e innovazione. Il culmine il 25 aprile con la 42^a Sagra del Carciofo di Cerda.

Palermo, 19 aprile 2024 – Si è svolta questa mattina a Palermo nella Sala Pio La Torre dell'ARS, la Conferenza stampa di presentazione del **Cynara Festival** e della **42esima edizione della Sagra del Carciofo di Cerda** che, quest'anno si estende dal 20 al 28 aprile con un denso programma di iniziative ed incontri per celebrare la "civiltà del Carciofo". Sono intervenuti il Sindaco parlamentare regionale **Salvatore Geraci**, il Presidente della DOC Monreale **Mario Di Lorenzo** e **Vincenzo Pernice**, dirigente dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura della Regione Siciliana. Il Sindaco Geraci ha aperto i lavori sottolineando "il profondo legame della comunità a questo appuntamento, nato nel 1982, e che da sempre coinvolge tutte le famiglie cerdesi. Un patrimonio di sentimenti e di entusiasmo vissuti con autentica partecipazione popolare che ha trasformato la nostra città in una piccola ma importante capitale del Carciofo e della gastronomia, richiamando ogni anno migliaia e migliaia di persone provenienti da tutta la Sicilia e da altre regioni. Cerda è una città aperta ed ospitale, si veste a festa, dando tutta se stessa".



Tante le novità introdotte che, giorno dopo giorno, si condensano in esperienze del Gusto, ricette e cooking show per esaltare il carciofo e la cultivar identitaria: lo spinoso cerdese. Il Presidente Mario di Lorenzo ha parlato a nome delle sette cantine della DOC Monreale, schierate per il Cynara Festival, pronte ad abbinare i loro vini a piatti e proposte culinarie che possano infrangere il luogo comune del difficile rapporto tra vino e carciofo. "L'abbiamo vissuto a tavola con il Vinitaly questo insolito connubio e la sfida sembra essere vinta. Partecipiamo con grande voglia perché i territori di eccellenza e di identità dell'agricoltura siciliana devono convergere e fare squadra,



lavorare insieme, proporsi insieme". Effettivamente a Verona gli autoctoni Catarratto e Perricone e il sicilianissimo internazionale Cynara Festival ben figurato, dialogando in armonia con pietanze che al carciofo tributavano un ruolo da protagonista assoluto. È stato il dirigente Vincenzo Pernice dell'Assessorato all'Agricoltura a cogliere il valore di questa sinergia "sul campo" tra il Carciofo di Cerda e le etichette di questa rinomata DOC del palermitano. "Sosteniamo questo approccio tra sistemi produttivi peculiari che danno vita a nuovi modelli di interazione, economica, culturale, sociale. Il Brand Sicilia si riconferma, con queste iniziative (il Cynara Festival), garanzia di qualità nel cibo, nel vino, nell'esperienza sui territori. Questi processi che nascono dalla partecipazione dei produttori locali e dalle loro amministrazioni sono vincenti, se restano coerenti con gli obiettivi di valorizzazione delle filiere produttive e dei loro indotti".

Il Sindaco Salvatore Geraci, ringraziando la stampa, ha concluso ricordando quanto questo territorio, tra il fiume Imera e la valle del Torto sino a lambire le Madonie, debba alla storia dell'agricoltura specializzata. "Quell'areale, allora, contava più di 1700 ettari. Bisogna dare prospettive ai nostri giovani, occorre una sostenibilità economica oltre che di modello di società. Negli anni 70 arrivò la FIAT e l'industrializzazione, lasciando macerie e 600 famiglie da decenni in cassa integrazione. Le voglio ricordare queste persone perché questo territorio deve rinascere con nuove economie e il Carciofo può generare questa rinascita anche per loro".

A tenere a battesimo il Cynara Festival e la 42^a edizione della Sagra, una madrina che Cerda la conosce molto bene: Giusi Battaglia, giornalista, ufficio stampa e conduttrice di *Giusina in cucina* su Food Network, da gennaio scorso anche parte integrante del cast di *È sempre Mezzogiorno* su Raiuno. Il 25 aprile – il giorno clou per tradizione – sarà lei con Salvo La Rosa a promuovere il Carciofo, insieme a tanti ospiti, che su quel palco trasmetteranno il messaggio più bello, quello della pace e dell'amicizia.

CIBO CULTURA TURISMO

Buona la prima: boom di presenze al Cynara Festival di Cerda

Redazione 29 Aprile 2024



Grande successo per il Cynara Festival. Da ogni parte della Sicilia e d'Italia migliaia e migliaia di persone hanno affollato il piccolo borgo del palermitano per celebrare sua maestà, il Carciofo spinoso cerdese.

Cerda- Il Cynara Festival mantiene la promessa e rende Cerda capitale indiscussa del carciofo, ma anche del buon cibo e dei grandi vini, con la posa della prima pietra per autentiche sinergie oltre confine. Dal 20 al 28 aprile circa 200mila persone hanno animato le vie del paese per celebrare uno dei prodotti più rinomati delle campagne delle basse Madonie e della Valle del Torto, coltivato da circa duecento produttori per un fatturato superiore ai 20 milioni di euro.

Un susseguirsi ininterrotto di incontri e iniziative in una comunità profondamente legata al principe dell'agricoltura locale, da sempre sinonimo di qualità, protagonista di cooking show, talk, degustazioni e naturalmente di tutta la ristorazione del territorio che quest'anno ha visto coinvolte cittadine comprese tra Palermo a Cefalù, come Termini Imerese, Bagheria, Campofelice di Roccella, tutte riunite sotto le insegne del Cynara Festival.

64 appuntamenti, 159 musicisti, 71 maestranze, 500 chili di pasta, 5000 porzioni di frittella: questi i primi numeri dell'omaggio corale a una tradizione senza tempo, con presenze da record registrate giovedì 25 aprile, momento clou della manifestazione con la

42esima Sagra del carciofo. E a proposito di carciofi, quasi 15mila quelli raccolti e usati in otto giorni di convivialità e condivisione.



Ad arricchire l'edizione più partecipata della storia a Cerda, la partnership con sette cantine della DOC Monreale, le ricette di famiglia della Brigata delle Signore Cerdese, il tributo all'intramontabile corsa Targa Florio, la presenza di ospiti illustri: prima tra tutti Giusina Battaglia, cerdese doc, nonché madrina dell'evento, che insieme a produttori, istituzioni e appassionati del gusto si sono fatti portavoce di un patrimonio gastronomico di infinito rilievo.

“Ce l'abbiamo messa tutta, e questi numeri lo dimostrano – ha dichiarato soddisfatto il Sindaco di Cerda Salvatore Geraci –. Ogni eccellenza merita di essere raccontata e oggi più che mai guardiamo fiduciosi al futuro, all'insegna della valorizzazione delle tipicità produttive, dell'accoglienza turistica, dell'innovazione. Il Cynara festival è dunque un nuovo orizzonte per la nostra terra, con l'augurio che la manifestazione possa, già da domani, mettere a sistema la filiera produttiva del carciofo spinoso cerdese, dando forza e credibilità ad un territorio e ad un circuito del Gusto e della Cultura che in questa tradizione intende riconoscersi con modernità e impegno condiviso. Ora bisogna lavorare sui produttori, metterli insieme, sviluppare nuovi sbocchi di mercato. Il lavoro è appena iniziato”.

Forme arrotondate, sfumature rosso-violacee, un'ottima resistenza nel mantenimento del gusto e della freschezza: il carciofo spinoso di Cerda è un ortaggio fortemente identitario, la radice di un popolo illuminato dal sole, è una coltura che fa rima con cultura. Sin dalla sua inaugurazione, il festival ha collezionato ampi consensi anche da parte della stampa più qualificata, che giorno per giorno ha vissuto in prima persona l'autenticità di questo appuntamento nel piccolo borgo del palermitano.

CIBO CULTURA FESTIVAL

La cultura gastronomica del carciofo cerdese al Cynara Festival

Redazione 26 Aprile 2024



Prosegue il fitto calendario di incontri e iniziative dedicate al carciofo spinoso di Cerda. Tra ospiti d'eccezione, musica ed eccellenze del territorio, la 42esima edizione del Cynara Festival si conferma anche quest'anno un appuntamento di spessore, con viaggiatori del gusto giunti da tutta la Sicilia.

Cerda – Arte, innovazione ed eno-gastronomia di qualità continuano ad animare un Cynara Festival che sta collezionando grande consenso sia dal pubblico di appassionati che dalla stampa più qualificata, locale e nazionale. Una 42esima edizione da record con tante novità introdotte che, giorno dopo giorno, si sono condensate in vere e proprie “esperienze del gusto” per toccare con mano l'autenticità della cultivar più identitaria di Cerda: il carciofo violetto spinoso.



Un ortaggio simbolo di una comunità intera, proposto in diverse declinazioni culinarie lungo le principali vie del Paese e in tutta la ristorazione del territorio coinvolta, oggetto di interessanti momenti di approfondimento didattico e istruttivo nel corso della giornata di venerdì 26 aprile.

Il tributo al carciofo cerdese è cominciato alle ore 09:30 con una visita presso l'Area Archeologica di Himera a cui è seguito un talk on per significare l'importanza del 'sito' in collegamento con il Circuito della Cultura e del Gusto. Un incontro di rilievo per sottolineare il valore prospettico di un sistema di rete tra Cerda, Bagheria, Cefalù, Palermo, Termini Imerese e che ha visto la presenza di alcuni professionisti del comparto eno-gastronomico, insieme a quella dei massimi organi istituzionali, in particolare: il Sindaco di Cerda e Parlamentare Regionale Salvatore Geraci, il Dirigente Generale all'Agricoltura Dario Cartabellotta e il Direttore del Parco Archeologico di Himera, Solunto e lato, Domenico Targia. I festeggiamenti sono poi proseguiti con il laboratorio del gusto sul carciofo, condotto da Christian Conigliaro della Locanda del Gusto di Palermo. Un'occasione di confronto sull'utilizzo in cucina dell'ortaggio "principe della gastronomia locale" che, per l'occasione, è diventato il perfetto ripieno di un primo piatto a base di pasta fresca, con burro al limone e tartare di gambero. Sfumature di gusto e accostamenti di consistenze hanno visto protagonista lo spinoso di Cerda anche durante i tasting e gli show cooking che fino a tarda sera hanno illuminato questo lembo di terra siciliana posto tra l'Himera settentrionale e il fiume Torto. A chiusura, un suggestivo spettacolo di luci e colori con il video mapping dedicato all'antico mito della Ninfa Cynara, proiettato negli spazi della Villa Comunale di Cerda. Denso di incontri ed iniziative, il Cynara Festival continua, dunque, ad essere un appuntamento di straordinaria rilevanza e in grado di richiamare ogni anno decine di migliaia di persone alla ricerca di esperienze memorabili legate alla promozione di questo "tesoro" gastronomico. Una produzione storica diffusa in un territorio di circa 700 ettari, in un areale compreso tra le Madonie e la costa nord-orientale del palermitano, che oggi grazie all'intervento dei piccoli agricoltori e dell'Amministrazione comunale, sta vivendo una seconda giovinezza. "Il carciofo spinoso rappresenta la punta di diamante della nostra economia, come testimoniato dagli atti d'amore di intere famiglie cerdesi che, nel corso degli anni, hanno legato la loro esistenza a questo piccolo ma importante ortaggio – sottolinea il Primo Cittadino e Parlamentare Regionale, Salvatore Geraci -. "Grazie alla notorietà raggiunta dal Cynara Festival abbiamo oggi una grande opportunità, quella di 'fare rete' e di intessere alleanze con il territorio e la ristorazione più preparata. Cerda, Bagheria, Cefalù, Palermo, Termini Imerese, sono le destinazioni su cui vogliamo scommettere per esaltare il valore prospettico di questo importante giacimento culturale, oltre che produttivo, entrato di diritto tra le eccellenze dell'agroalimentare della nostra Isola".



CIBO ECONOMIA E IMPRESE

Presentato il CYNARA FESTIVAL all'ARS

Redazione 19 Aprile 2024



Parte la manifestazione che celebra il carciofo dal 1982. Tante novità in programma con buon cibo, grandi vini e ospiti d'eccezione, tra musica, cooking show e innovazione. Il culmine il 25 aprile con la 42^a Sagra del Carciofo di Cerda.



Palermo– Si è svolta a Palermo nella Sala Pio La Torre dell'ARS, la Conferenza stampa di presentazione del Cynara Festival e della 42esima edizione della Sagra del Carciofo di Cerda che, quest'anno si estende dal 20 al 28 aprile con un denso programma di iniziative ed incontri per celebrare la "civiltà del Carciofo". Sono intervenuti il Sindaco e parlamentare regionale Salvatore Geraci, il Presidente della DOC Monreale Mario Di Lorenzo e Vincenzo Pernice, dirigente dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura della Regione Siciliana. Il Sindaco Geraci ha aperto i lavori sottolineando "il profondo legame della comunità a questo appuntamento, nato nel 1982, e che da sempre coinvolge tutte le famiglie cerdesi. Un patrimonio di sentimenti e di entusiasmo vissuti con autentica partecipazione popolare che ha trasformato la nostra città in una piccola ma importante capitale del Carciofo e della gastronomia, richiamando ogni anno migliaia e migliaia di persone provenienti da tutta la Sicilia e da altre regioni. Cerda è una città aperta ed ospitale, si veste a festa, dando tutta se stessa".



Tante le novità introdotte che, giorno dopo giorno, si condensano in esperienze del Gusto, ricette e cooking show per esaltare il carciofo e la cultivar identitaria: lo spinoso cerdese. Il Presidente Mario di Lorenzo ha parlato a nome delle sette cantine della DOC Monreale, schierate per il Cynara Festival, pronte ad abbinare i loro vini a piatti e proposte culinarie che possano infrangere il luogo comune del difficile rapporto tra vino e carciofo. "L'abbiamo vissuto a tavola con il Vinitaly questo insolito connubio e la sfida sembra essere vinta. Partecipiamo con grande voglia perché i territori di eccellenza e di identità dell'agricoltura siciliana devono convergere e fare squadra, lavorare insieme, proporsi insieme". Effettivamente a Verona gli autoctoni Catarratto e Perricone e il sicilianissimo internazionale Syrah hanno ben figurato, dialogando in armonia con pietanze che al carciofo tributavano un ruolo da protagonista assoluto.



È stato il dirigente Vincenzo Pernice dell'Assessorato all'Agricoltura a cogliere il valore di questa sinergia "sul campo" tra il Carciofo di Cerda e le etichette di questa rinomata DOC del palermitano. "Sosteniamo questo approccio tra sistemi produttivi peculiari che danno vita a nuovi modelli di interazione, economica, culturale, sociale. Il Brand Sicilia si riconferma, con queste iniziative (il Cynara Festival), garanzia di qualità nel cibo, nel vino, nell'esperienza sui territori. Questi processi che nascono dalla partecipazione dei produttori locali e dalle loro amministrazioni sono vincenti, se restano coerenti con gli obiettivi di valorizzazione delle filiere produttive e dei loro indotti".



Il Sindaco Salvatore Geraci, ringraziando la stampa, ha concluso ricordando quanto questo territorio, tra il fiume Imera e la valle del Torto sino a lambire le Madonie, debba alla storia dell'agricoltura specializzata. "Quell'areale, allora, contava più di 1700 ettari. Bisogna dare prospettive ai nostri giovani, occorre una sostenibilità economica oltre che di modello di società. Negli anni 70 arrivò la FIAT e l'industrializzazione, lasciando macerie e 600 famiglie da decenni in cassa integrazione. Le voglio ricordare queste persone perché questo territorio deve rinascere con nuove economie e il Carciofo può generare questa rinascita anche per loro".



*Giusina
in cucina*

42
SAGRA DEL
CARCIOFO
DI CERDA

24 E 25 APRILE 2024
LA MADRINA DELLA SAGRA
Giusina Battaglia

COMUNE DI CERDA
CINARA festival
ARS
REGIONE SICILIANA
Assessorato del Turismo
e dello Sviluppo Rurali

A tenere a battesimo il Cynara Festival e la 42^a edizione della Sagra, una madrina che Cerda la conosce molto bene: Giusi Battaglia, giornalista, ufficio stampa e conduttrice di Giusina in cucina su Food Network, da gennaio scorso anche parte integrante del cast di *È sempre Mezzogiorno* su Raiuno. Il 25 aprile – il giorno clou per tradizione – sarà lei con Salvo La Rosa a promuovere il Carciofo, insieme a tanti ospiti, che su quel palco trasmetteranno il messaggio più bello, quello della pace e dell'amicizia.



Buona la prima: boom di presenze al Cynara Festival di Cerda

29 Aprile 20242



Il Cynara Festival mantiene la promessa e rende Cerda capitale indiscussa del carciofo, ma anche del buon cibo e dei grandi vini, con la posa della prima pietra per autentiche sinergie oltre confine. Dal 20 al 28 aprile circa 200mila persone hanno animato le vie del paese per celebrare uno dei prodotti più rinomati delle campagne delle basse Madonie e della Valle del Torto, coltivato da circa duecento produttori per un fatturato superiore ai 20 milioni di euro. Un susseguirsi ininterrotto di incontri e iniziative in una comunità profondamente legata al principe dell'agricoltura locale, da sempre sinonimo di qualità, protagonista di cooking show, talk, degustazioni e naturalmente di tutta la ristorazione del territorio che quest'anno ha visto coinvolte cittadine comprese tra Palermo e Cefalù, come Termini Imerese, Bagheria, Campofelice di Roccella, tutte riunite sotto le insegne del Cynara Festival. 64 appuntamenti, 159 musicisti, 71 maestranze, 500 chili di pasta, 5000 porzioni di frittella: questi i primi numeri dell'omaggio corale a una tradizione senza tempo, con presenze da record registrate giovedì 25 aprile, momento clou della manifestazione con la 42esima Sagra del carciofo. E a proposito di carciofi, quasi 15mila quelli raccolti e usati in otto giorni di convivialità e condivisione.

Ad arricchire l'edizione più partecipata della storia a Cerda, la partnership con sette cantine della DOC Monreale, le ricette di famiglia della Brigata delle Signore Cerdesi, il tributo all'intramontabile corsa Targa Florio, la presenza di ospiti illustri: prima tra tutti Giusina Battaglia, cerdese doc, nonché madrina dell'evento, che insieme a produttori, istituzioni e appassionati del gusto si sono fatti portavoce di un patrimonio gastronomico di infinito rilievo. "Ce l'abbiamo messa tutta, e questi numeri lo dimostrano - ha dichiarato soddisfatto il Sindaco di Cerda Salvatore Geraci -. Ogni eccellenza merita di essere raccontata e oggi più che mai guardiamo fiduciosi al futuro, all'insegna della valorizzazione delle tipicità produttive, dell'accoglienza turistica, dell'innovazione. Il Cynara festival è dunque un nuovo orizzonte per la nostra terra, con l'augurio che la manifestazione possa, già da domani, mettere a sistema la filiera produttiva del carciofo spinoso cerdese, dando forza e credibilità ad un territorio e ad un circuito del Gusto e della Cultura che in questa tradizione intende riconoscersi con modernità e impegno condiviso. Ora bisogna lavorare sui produttori, metterli insieme, sviluppare nuovi sbocchi di mercato. Il lavoro è appena iniziato". Forme arrotondate, sfumature rosso-violacee, un'ottima resistenza nel mantenimento del gusto e della freschezza: il carciofo spinoso di Cerda è un ortaggio fortemente identitario, la radice di un popolo illuminato dal sole, è una coltura che fa rima con cultura. Sin dalla sua inaugurazione, il festival ha collezionato ampi consensi anche da parte della stampa più qualificata, che giorno per giorno ha vissuto in prima persona l'autenticità di questo appuntamento nel piccolo borgo del palermitano.



Buona la prima: boom di presenze al Cynara Festival di Cerda

DI [REDAZIONE](#) · 29 APRILE 2024



Grande successo per il Cynara Festival. Da ogni parte della Sicilia e d'Italia migliaia e migliaia di persone hanno affollato il piccolo borgo del palermitano per celebrare sua maestà, il Carciofo spinoso cerdese.

Cerda, 29 aprile 2029 – Il **Cynara Festival** mantiene la promessa e rende **Cerda** capitale indiscussa del carciofo, ma anche del buon cibo e dei grandi vini,

con la posa della prima pietra per autentiche sinergie oltre confine. Dal **20 al 28 aprile** circa **200mila** persone hanno animato le vie del paese per celebrare uno dei prodotti più rinomati delle campagne delle **basse Madonie** e della **Valle del Torto**, coltivato da circa duecento produttori per un **fatturato** superiore ai **20 milioni** di euro.



Un susseguirsi ininterrotto di incontri e iniziative in una comunità profondamente legata al principe dell'agricoltura locale, da sempre sinonimo di qualità, protagonista di *cooking show*, *talk*, degustazioni e naturalmente di tutta la ristorazione del territorio che quest'anno ha visto coinvolte cittadine comprese tra **Palermo a Cefalù**, come **Termini Imerese, Bagheria, Campofelice di Roccella**, tutte riunite sotto le insegne del Cynara Festival.

64 appuntamenti, 159 musicisti, 71 maestranze, 500 chili di pasta, 5000 porzioni di frittella: questi i primi numeri dell'omaggio corale a una tradizione senza tempo, con presenze da record registrate **giovedì 25 aprile**, momento clou della manifestazione con la **42esima Sagra del carciofo**. E a proposito di carciofi, quasi 15mila quelli raccolti e usati in otto giorni di convivialità e condivisione.

Ad arricchire l'edizione più partecipata della storia a Cerda, la partnership con **sette**

cantine della DOC Monreale, le ricette di famiglia della **Brigata delle Signore Cerdesi**, il tributo all'intramontabile corsa **Targa Florio**, la presenza di ospiti illustri: prima tra tutti **Giusina Battaglia**, cerdese doc, nonché madrina dell'evento, che insieme a produttori, istituzioni e appassionati del gusto si sono fatti portavoce di un patrimonio gastronomico di infinito rilievo.

“Ce l’abbiamo messa tutta, e questi numeri lo dimostrano – ha dichiarato soddisfatto il Sindaco di Cerda Salvatore Geraci –. Ogni eccellenza merita di essere raccontata e oggi più che mai guardiamo fiduciosi al futuro, all’insegna della valorizzazione delle tipicità produttive, dell’accoglienza turistica, dell’innovazione. Il Cynara festival è dunque un nuovo orizzonte per la nostra terra, con l’augurio che la manifestazione possa, già da domani, mettere a sistema la filiera produttiva del carciofo spinoso cerdese, dando forza e credibilità ad un territorio e ad un circuito del Gusto e della Cultura che in questa tradizione intende riconoscersi con modernità e impegno condiviso. Ora bisogna lavorare sui produttori, metterli insieme, sviluppare nuovi sbocchi di mercato. Il lavoro è appena iniziato”.

Forme arrotondate, sfumature rosso-violacee, un’ottima resistenza nel mantenimento del gusto e della freschezza: il carciofo spinoso di Cerda è un ortaggio fortemente identitario, la radice di un popolo illuminato dal sole, è una coltura che fa rima con cultura. Sin dalla sua inaugurazione, il festival ha collezionato ampi consensi anche da parte della stampa più qualificata, che giorno per giorno ha vissuto in prima persona l’autenticità di questo appuntamento nel piccolo borgo del palermitano.



Cynara Festival – Cerda Capitale del Carciofo

DI REDAZIONE · 19 APRILE 2024



Parte la manifestazione che celebra il carciofo dal 1982. Tante novità in programma con buon cibo, grandi vini e ospiti d'eccezione, tra musica, cooking show e innovazione. Il culmine il 25 aprile con la 42^a Sagra del Carciofo di Cerda.

Palermo, 19 aprile 2024 – Si è svolta questa mattina a Palermo nella Sala Pio La Torre dell'ARS, la Conferenza stampa di presentazione del **Cynara Festival** e della **42esima edizione della Sagra del Carciofo di Cerda** che, quest'anno si estende dal 20 al 28 aprile con un denso programma di iniziative ed incontri per celebrare la "civiltà del Carciofo". Sono intervenuti il Sindaco e parlamentare regionale **Salvatore Geraci**, il Presidente della DOC Monreale **Mario Di**

Lorenzo e Vincenzo Pernice, dirigente dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura della Regione Siciliana. Il Sindaco Geraci ha aperto i lavori sottolineando "il profondo legame della comunità a questo appuntamento, nato nel 1982, e che da sempre coinvolge tutte le famiglie cerdesi. Un patrimonio di sentimenti e di entusiasmo vissuti con autentica partecipazione popolare che ha trasformato la nostra città in una piccola ma importante capitale del Carciofo e della gastronomia, richiamando ogni anno migliaia e migliaia di persone provenienti da tutta la Sicilia e da altre regioni. Cerda è una città aperta ed ospitale, si veste a festa, dando tutta se stessa".

Tante le novità introdotte che, giorno dopo giorno, si condensano in esperienze del Gusto, ricette e cooking show per esaltare il carciofo e la cultivar identitaria: lo spinoso cerdese. Il Presidente Mario di Lorenzo ha parlato a nome delle sette cantine della DOC Monreale, schierate per il Cynara Festival, pronte ad abbinare i loro vini a piatti e proposte culinarie che possano infrangere il luogo comune del difficile rapporto tra vino e carciofo. "L'abbiamo vissuto a tavola con il Vinitaly questo insolito connubio e la sfida sembra essere vinta. Partecipiamo con grande voglia perché i territori di eccellenza e di identità dell'agricoltura siciliana devono convergere e fare squadra, lavorare insieme, proporsi insieme". Effettivamente a Verona gli autoctoni Catarratto e Perricone e il sicilianissimo internazionale Syrah hanno ben figurato, dialogando in armonia con pietanze che al carciofo tributavano un ruolo da protagonista assoluto. È stato il dirigente Vincenzo Pernice dell'Assessorato all'Agricoltura a cogliere il valore di questa sinergia "sul campo" tra il Carciofo di Cerda e le etichette di questa rinomata DOC del palermitano. "Sosteniamo questo approccio tra sistemi produttivi peculiari che danno vita a nuovi modelli di interazione, economica, culturale, sociale. Il Brand Sicilia si riconferma, con queste iniziative (il Cynara Festival), garanzia di qualità nel cibo, nel vino, nell'esperienza sui territori. Questi processi che nascono dalla partecipazione dei produttori locali e dalle loro amministrazioni sono vincenti, se restano coerenti con gli obiettivi di valorizzazione delle filiere produttive e dei loro indotti".

Il Sindaco Salvatore Geraci, ringraziando la stampa, ha concluso ricordando quanto questo territorio, tra il fiume Imera e la valle del Torto sino a lambire le Madonie, debba alla storia dell'agricoltura specializzata. "Quell'areale, allora, contava più di 1700 ettari. Bisogna dare prospettive ai nostri giovani, occorre una sostenibilità economica oltre che di modello di società. Negli anni 70 arrivò la FIAT e l'industrializzazione, lasciando macerie e 600 famiglie da decenni in cassa

integrazione. Le voglio ricordare queste persone perché questo territorio deve rinascere con nuove economie e il Carciofo può generare questa rinascita anche per loro”.

A tenere a battesimo il Cynara Festival e la 42^a edizione della Sagra, una madrina che Cerda la conosce molto bene: Giusi Battaglia, giornalista, ufficio stampa e conduttrice di *Giusina in cucina* su Food Network, da gennaio scorso anche parte integrante del cast di *È sempre Mezzogiorno* su Raiuno. Il 25 aprile – il giorno clou per tradizione – sarà lei con Salvo La Rosa a promuovere il Carciofo, insieme a tanti ospiti, che su quel palco trasmetteranno il messaggio più bello, quello della pace e dell’amicizia.

[Home](#) [Categoria A-F](#) [Cerda](#) Cerda, record di presenze al "Cynara Festival", in migliaia da ogni parte...[Categoria A-F](#) [Cerda](#)

Cerda, record di presenze al "Cynara Festival", in migliaia da ogni parte della Sicilia e d'Italia

Da **Redazione** - 29 Aprile 2024

0

Il Cynara Festival mantiene la promessa e rende Cerda capitale indiscussa del carciofo, ma anche del buon cibo e dei grandi vini, con la posa della prima pietra per autentiche sinergie oltre confine. Dal 20 al 28 aprile circa 200mila persone hanno animato le vie del paese per celebrare uno dei prodotti più rinomati delle campagne delle basse Madonie e della Valle del Torto, coltivato da circa duecento produttori per un fatturato superiore ai 20 milioni di euro.

Un susseguirsi ininterrotto di incontri e iniziative in una comunità profondamente legata al principe dell'agricoltura locale, da sempre sinonimo di qualità, protagonista di cooking show, talk, degustazioni e naturalmente di tutta la ristorazione del territorio che quest'anno ha visto coinvolte cittadine comprese tra Palermo e Cefalù, come Termini Imerese, Bagheria, Campofelice di Roccella, tutte riunite sotto le insegne del Cynara Festival.

Ben 64 appuntamenti, 159 musicisti, 71 maestranze, 500 chili di pasta, 5000 porzioni di frittella: questi i primi numeri dell'omaggio corale a una tradizione senza tempo, con presenze da record registrate giovedì 25 aprile, momento clou della manifestazione con la 42esima Sagra del carciofo. E a proposito di carciofi, quasi 15mila quelli raccolti e usati in otto giorni di convivialità e condivisione.

Ad arricchire l'edizione più partecipata della storia a Cerda, la partnership con sette cantine della DOC Monreale, le ricette di famiglia della Brigata delle Signore Cerdese, il tributo all'intramontabile corsa Targa Florio, la presenza di ospiti illustri: prima tra tutti Giusina Battaglia, cerdese doc, nonché madrina dell'evento, che insieme a produttori, istituzioni e appassionati del gusto si sono fatti portavoce di un patrimonio gastronomico di infinito rilievo.

"Ce l'abbiamo messa tutta, e questi numeri lo dimostrano – ha dichiarato soddisfatto il Sindaco di Cerda Salvatore Geraci -. Ogni eccellenza merita di essere raccontata e oggi più che mai guardiamo fiduciosi al futuro, all'insegna della valorizzazione delle tipicità produttive, dell'accoglienza turistica, dell'innovazione. Il Cynara festival è dunque un nuovo orizzonte per la nostra terra, con l'augurio che la manifestazione possa, già da domani, mettere a sistema la filiera produttiva del carciofo spinoso cerdese, dando forza e credibilità ad un territorio e ad un circuito del Gusto e della Cultura che in questa tradizione intende riconoscersi con modernità e impegno condiviso. Ora bisogna lavorare sui produttori, metterli insieme, sviluppare nuovi sbocchi di mercato. Il lavoro è appena iniziato".

Forme arrotondate, sfumature rosso-violacee, un'ottima resistenza nel mantenimento del gusto e della freschezza: il carciofo spinoso di Cerda è un ortaggio fortemente identitario, la radice di un popolo illuminato dal sole, è una coltura che fa rima con cultura. Sin dalla sua inaugurazione, il festival ha collezionato ampi consensi anche da parte della stampa più

qualificata, che giorno per giorno ha vissuto in prima persona l'autenticità di questo appuntamento nel piccolo borgo del palermitano.

La cultura gastronomica del carciofo cerdese al Cynara Festival

By **Redazione**

27 Aprile 2024



Prosegue il fitto calendario di incontri e iniziative dedicate al carciofo spinoso di Cerda. Tra ospiti d'eccezione, musica ed eccellenze del territorio, la 42esima edizione del Cynara Festival si conferma anche quest'anno un appuntamento di spessore, con viaggiatori del gusto giunti da tutta la Sicilia.

Cerda, 26 aprile 2024 – Arte, innovazione ed eno-gastronomia di qualità continuano ad animare un **Cynara Festival** che sta collezionando grande consenso sia dal pubblico di appassionati che dalla stampa più qualificata, locale e

nazionale. Una **42esima edizione** da record con tante novità introdotte che, giorno dopo giorno, si sono condensate in vere e proprie "esperienze del gusto" per toccare con mano l'autenticità della cultivar più identitaria di **Cerda**: il **carciofo violetto spinoso**. Un ortaggio simbolo di una comunità intera, proposto in diverse declinazioni culinarie lungo le principali vie del Paese e in tutta la ristorazione del territorio coinvolta, oggetto di interessanti momenti di approfondimento didattico e istruttivo nel corso della giornata di **venerdì 26 aprile**.

Il tributo al carciofo cerdese è cominciato alle **ore 09:30** con una visita presso l'**Area Archeologica di Himera** a cui è seguito un *talk* un per significare l'importanza del 'sito' in collegamento con il **Circuito della Cultura e del Gusto**. Un incontro di rilievo per sottolineare il valore prospettico di un **sistema di rete** tra Cerda, Bagheria, Cefalù, Palermo, Termini Imerese e che ha visto la presenza di alcuni professionisti del comparto eno-gastronomico, insieme a quella dei massimi organi istituzionali, in particolare: il Sindaco di Cerda e Parlamentare Regionale **Salvatore Geraci**, il **Dirigente Generale all'Agricoltura Dario Cartabellotta** e il **Direttore del Parco Archeologico di Himera, Solunto e Iato, Domenico Targia**. I festeggiamenti sono poi proseguiti con il **laboratorio del gusto sul carciofo**, condotto da **Christian Conigliaro** della **Locanda del Gusto di Palermo**. Un'occasione di confronto sull'utilizzo in cucina dell'ortaggio "principe della gastronomia locale" che, per l'occasione, è diventato il perfetto ripieno di un primo piatto a base di pasta fresca, con burro al limone e *tartare* di gambero. Sfumature di gusto e accostamenti di consistenze hanno visto protagonista lo spinoso di Cerda anche durante i *tasting* e gli *show cooking* che fino a tarda sera hanno illuminato questo lembo di terra siciliana posto tra l'**Himera settentrionale** e il **fiume Torto**. A chiusura, un suggestivo spettacolo di luci e colori con il **video mapping** dedicato all'antico mito della **Ninfa Cynara**, proiettato negli spazi della **Villa Comunale** di Cerda. Denso di incontri ed iniziative, il **Cynara Festival** continua, dunque, ad essere un appuntamento di straordinaria rilevanza e in grado di richiamare ogni anno decine di migliaia di persone alla ricerca di esperienze memorabili legate alla promozione di questo "tesoro" gastronomico. Una produzione storica diffusa in un territorio di circa **700 ettari**, in un areale compreso tra le **Madonie** e la **costa nord-orientale del palermitano**, che oggi grazie all'intervento dei piccoli agricoltori e dell'Amministrazione comunale, sta vivendo una seconda giovinezza. *"Il carciofo spinoso rappresenta la punta di diamante della nostra economia, come testimoniato dagli atti d'amore di intere famiglie cerdesi che, nel corso degli anni, hanno legato la loro esistenza a questo piccolo ma importante ortaggio - sottolinea il Primo Cittadino e Parlamentare Regionale, Salvatore Geraci - . Grazie alla notorietà raggiunta dal Cynara Festival abbiamo oggi una grande opportunità, quella di 'fare rete' e di intessere alleanze con il territorio e la ristorazione più preparata. Cerda, Bagheria, Cefalù, Palermo, Termini Imerese, sono le destinazioni su cui vogliamo scommettere per esaltare il valore prospettico di questo importante giacimento culturale, oltre che produttivo, entrato di diritto tra le eccellenze dell'agroalimentare della nostra Isola"*.

Anteprima del Cynara Festival al Vinitaly 2024 con i vini della Doc Monreale

By **Redazione**

15 Aprile 2024

Dal 20 al 28 aprile un fitto programma di iniziative di valorizzazione del giacimento eno-gastronomico centrato sul carciofo di Cerda.

Matrimonio d'amore tra il **carciofo spinoso cerdese** e i vini rossi della **Doc Monreale**. A sperimentarlo, in anteprima al **Vinitaly 2024**, è stato l'**Assessore regionale all'Agricoltura Luca Sammartino** con il sindaco del comune di Cerda **Salvatore Geraci** e un folto gruppo di ospiti e giornalisti che, lo scorso **13 aprile**, hanno vissuto un connubio insolito ma accattivante a **Palazzo Verità Poeta**. Qui la cucina siciliana ha dato *sostanza* e contenuto a ciò che, nell'immaginario collettivo, rappresenta un *mood*, ovvero l'autenticità di un prodotto identitario per il territorio siciliano, ritenuto il "principe degli ortaggi".

È stato proprio il carciofo di Cerda ad aprire la serie di eventi al Vinitaly nel cuore di **Verona** con un menu che dall'aperitivo ai secondi ha declinato il carciofo in tutte le sue diverse espressioni: dai cuori di carciofo fritti, al risotto al carciofo in combinazione con il *testasal*, il tipico impasto utilizzato per la produzione della salsiccia veronese, per finire con la classica carne salada abbinata a un'insalata di carciofi crudi e arance.

Il sindaco di Cerda, Salvatore Geraci, è stato il "cerimoniere" della serata nella quale ha scandito presentato le tappe di avvicinamento alla prossima sagra del carciofo di Cerda inserita nel "**Cynara Festival**" in programma **dal 20 al 28 aprile**, nel centro del palermitano.

"Il Carciofo di Cerda quest'anno al Vinitaly ha aperto le danze per la Regione Siciliana, abbiamo voluto proporre il nostro "principe" della tavola per farlo entrare da protagonista nel 2025, anno che vede la Sicilia Regione europea dell'enogastronomia. La cosa più importante è che tutti i nostri prodotti

d'eccellenza "faranno squadra" dall'olio evo, al vino con la Doc Monreale, al carciofo. Abbiamo cercato di fare sistema per comunicare la grande fortuna che abbiamo avuto – la natura è stata generosa con noi – qui fra la Vallata del fiume Torto e la vallata d'Himera dove ci sono produzioni agroalimentari con una forte identità territoriale".

L'assessore regionale all'Agricoltura Luca Sammartino, intervenendo nel corso della serata ha ricordato il valore economico di questa produzione d'eccellenza della Sicilia agricola che, a Cerda, trova una piccola capitale, insieme al carciofo di Niscemi, di Menfi e di Ramacca, altri areali vocati alla coltivazione di questo ortaggio. *"Il parlamento siciliano, con una legge propria, ha fortemente sostenuto una tradizione produttiva che potrà, in occasione, di "Sicilia Regione Gastronomica d'Europa 2025, esserne una componente importante, insieme alle altre eccellenze dell'agroalimentare dell'Isola".*

Sorprendente e inusuale l'abbinamento cibo-vino di questa serata *preview* del Cynara Festival con i vini delle otto cantine della Doc Monreale. Vini rossi del disciplinare di produzione della piccola doc del palermitano che saranno presenti nei laboratori del gusto programmati dal 20 al 28 aprile, nel piccolo centro siciliano:

*"Abbiamo abbinato i vini rossi del nostro territorio con l'intento di promuovere i vini della Doc Monreale. Stiamo parlando di due varietà che ormai sono molto diffuse in questo territorio, in particolare il Syrah e il Perricone – sostiene il produttore **Benedetto Alessandro**, componente del **Direttivo del Consorzio di Tutela**– che nel nostro areale trovano le condizioni ideali per raggiungere quell'eccellenza enoica richiesta dall'alta ristorazione e dai mercati più esigenti".*

A chiusura dell'incontro il sindaco di Cerda, Salvatore Geraci, ha risposto ad alcune domande della stampa. Questa la sintesi delle sue dichiarazioni:

Cosa manca al carciofo di Cerda per fare il definitivo salto di qualità?

"Ci vuole l'Igp o l'Igt. Manca un lavoro di sistema degli agricoltori, secondo me si devono mettere insieme in un'organizzazione di produttori, il Comune è pronto a curare la regia di questo progetto. Ancora: in questo momento il carciofo si può consumare solo come prodotto fresco, dobbiamo riuscire a sganciare l'idea del carciofo di Cerda dal classico "fascio" di carciofi venduto al mercato. Ci può essere una quarta gamma di produzione: la trasformazione in liquore, in integratori grazie alle storiche proprietà nutraceutiche del carciofo, per non parlare del comparto della conservazione, in questo momento a mio parere le potenzialità del carciofo di Cerda sono sfruttate al 30/40%. Siamo solo all'inizio. Noi partiamo dalla genuinità del carciofo, dal suo valore. Nelle tavole del Nord il carciofo di Cerda non arriva, ma quando glielo facciamo assaggiare è impossibile non può non notare la differenza, il nostro carciofo è una varietà che rimane "croccante" e questo consente una maggiore duttilità in cucina".

Attualmente a Cerda e nel circondario sono 700 gli ettari coltivati a carciofeti, in un'area fra Buonfornello, la Valle del Torto e la Valle dell'Himera con una produzione che arriva a fatturare complessivamente 20 milioni di euro nelle 200 aziende agricole che lo producono.

"Il mio piatto preferito a base di carciofo? Il carciofo arrostito, con l'olio evo di Cerda, un pizzico d'aglio, sale e prezzemolo, il modo migliore per esaltarne il gusto".

CRONACA CERDA

Cerda celebra il carciofo: edizione più partecipata della storia

Cynara Festival: sul palco, gremito di gente il sindaco Salvatore Geraci, il direttore artistico Francesco Cappadonia e Salvo La Rosa hanno "battezzato" la 42esima sagra, mai così affollata



Redazione

26 aprile 2024 07:31



Le signore della Brigata di Cerda

Una piazza stracolma ha applaudito Giusi Battaglia, madrina del Cynara Festival, sottolineando il legame del personaggio televisivo alla cittadina di Cerda, dove ha trascorso la sua infanzia. Sul palco, gremito di gente, lei, il sindaco Salvatore Geraci, il direttore artistico Francesco Cappadonia e Salvo La Rosa ieri hanno dato il via alla 42esima Sagra del Carciofo, mai così affollata di popolo. Ed è

proprio al popolo che il primo cittadino si è rivolto con un sentito intervento di benvenuto.

“Dall’82 i cittadini di Cerda aprono la loro città agli ospiti con calore e amicizia autentiche – ha dichiarato Salvatore Geraci – Questa tradizione, dalle profonde radici, racconta gioia, partecipazione popolare, riflessione. Benvenuti a voi tutti in questa giornata di festa, di festa nazionale, quella della Liberazione. Quei valori sono oggi presenti e ci insegnano ad uscire dalla retorica per viverli appieno. Quella Libertà riconquistata, il 25 Aprile del ‘45, continua ad agire e ci indica nuovi obiettivi di socialità, lavoro, pace, soprattutto pace”.

Sono stati i tamburi ad annunciare l’inizio della Sagra, precedendo il solenne arrivo della fanfara dei Bersaglieri che lungo la via Roma si è esibita suonando le musiche del corpo militare più amato dagli italiani. A seguire l’alzabandiera affidato ad Aurora Lanza, Ufficiale Marina Militare, mentre veniva suonato l’inno nazionale; un momento istituzionale di valore, condiviso da tutti i presenti, che ha anticipato il saluto di benvenuto del Sindaco e l’intervento della madrina in compagnia della Brigata delle Signore Cerdesi.

“Torno nella mia terra, riabbraccio le mie radici. Per me una grande emozione condividere con tutti voi questa giornata di festa e allegria”, ha detto commossa Giusi Battaglia, ricordando che spesso le tradizioni di Cerda sono ben presenti tra le sue ricette. Acclamata come una star, Giusi Battaglia e Salvo La Rosa, conduttore della manifestazione, hanno convocato sul palco le simpatiche signore della Brigata di Cucina riservando loro il posto d’onore che meritano in questa giornata. Gratitudine e riconoscenza espressa a gran voce da tutta l’amministrazione comunale e dalle autorità presenti sul palco.

Non una semplice festa culinaria intorno al Carciofo spinoso cerdese, ma un vero e proprio brand di richiamo nazionale sotto i riflettori dei media e della stampa. Questo è il Cynara Festival che dal 20 aprile (giorno della sua inaugurazione) ad oggi, ha già registrato un notevole successo di pubblico, proveniente da tutta la Sicilia. L’obiettivo è lasciare un segno indelebile oltre confine, rilanciando questa coltura senza tempo.

Denso di incontri ed iniziative fino a domenica 28 aprile, ogni giorno la manifestazione è un’opportunità di riscoperta di Cerda, una comunità profondamente legata al prodotto simbolo dell’agricoltura locale, coltivato da circa duecento produttori per un fatturato di poco superiore ai 20 milioni di euro. Una produzione da

sempre sinonimo di qualità che, come tante altre realtà, si ritrova però a fare i conti con la siccità e il caldo anomalo.

La tutela di una tradizione passa dall'uso di strumenti all'avanguardia e naturalmente dalla sua conoscenza; la stessa che aziende e agricoltori a partire da mercoledì 24 aprile hanno cercato di trasmettere ad una platea di giornalisti scesi direttamente in campo, per toccare con mano l'autenticità di questo carciofo nelle terre di Himera. Spazio dunque alla cultivar più diffusa di un areale di oltre 700 ettari coltivati a carciofaie che dalle medie colline confinanti con le Madonie arriva sino alla costa di nord-est del palermitano.

Un ortaggio fortemente identitario, pane quotidiano di generazioni e generazioni di famiglie completamente dedite a questa coltura e che non a caso fa rima con cultura. Una convivenza di saperi e sapori che le mani della Brigata delle Signore hanno fatto rivivere attraverso ricette sfiziose e genuine. Frittate, Carciofi a viddanedda o intuppati, caponate, involtini ripieni, pennette con crema: queste ed altre le portate con lei quali Clotilde Lo Verde, Pina Geraci, Ninetta Virga, Lina Parasiliti, Rosalia Bartolotta, Tiziana Cirà, membri del Circolo Fiordaliso, si faranno portavoce di un patrimonio gastronomico di spessore.

L'elogio alla colonna portante di un'intera economia locale che oggi più che mai guarda fiduciosa al futuro, all'insegna della valorizzazione delle tipicità produttive e della biodiversità agro-alimentare dell'isola; l'augurio, dunque, di verticalizzare una filiera complice con le sue radici, pronta ad osare tra nuove generazioni e inedite sinergie con l'imprenditoria del turismo e della ristorazione in un itinerario compreso tra Palermo e Cefalù.

Alla civiltà del carciofo è stato dedicato inoltre un talk pomeridiano, nell'Aula Consiliare di Via Roma, che ha visto insieme il Primo Cittadino, Salvatore Geraci, il presidente della DOC Monreale, Mario Di Lorenzo, e Giusina Battaglia, giornalista e cerdese Doc, madrina della 42esima edizione della Sagra del Carciofo di Cerda, riannodare le fila del forte impegno di questa amministrazione, con il Cynara Festival, di valorizzare questo prodotto, trasmetterne l'identità, farlo conoscere al mondo. A Giusina Battaglia, infatti, l'onore di tenere a battesimo il Cynara Festival con la consegna del Premio inserito nel Cynara Festival. Sofia Abbinanti, vincitrice del ballo debuttanti di Verbania 2023, Salvatore Riolo, gioielliere volante, Daniela Cappadonia, insegnante e maratoneta, Amedeo Passafiume, ornitologo, e Aurora

Lanza, Ufficiale Marina Militare, sono loro le eccellenze cerdesi, apprezzate dentro e fuori la Sicilia, e alle quali è andato il prezioso riconoscimento.

La giornata del 24 aprile si è chiusa con le emozioni di luci e colori che hanno richiamato L'antico mito della Ninfa Cynara trasformato in carciofo dal Dio Zeus, il video mapping dedicato alla divinità Cynara e proiettato negli spazi della Villa Comunale. Secondo la mitologia greca Cynara era il nome di una divinità dolce, dagli occhi verdi e viola, e con lunghi capelli color cenere. Il Sovrano dell'Olimpo ne era follemente innamorato, ma all'ennesimo rifiuto si arrabbiò al punto di trasformarla nel celebre ortaggio.

© Riproduzione riservata

EVENTI / SAGRE

Cerda capitale del carciofo, una settimana di appuntamenti per la sagra più attesa



DOVE

[Comune di Cerda](#)

Piazza la Mantia, 3

Cerda

QUANDO

Dal 20/04/2024 al 28/04/2024

dalle ore 9 alle 23

PREZZO

GRATIS

ALTRE INFORMAZIONI



Redazione

20 aprile 2024 9:10

Al via Cynara Festival, la 42esima edizione della Sagra del Carciofo di Cerda che, quest'anno si estende dal 20 al 28 aprile con un denso programma di iniziative e incontri per celebrare la "civiltà del carciofo". Tante le novità introdotte che, giorno dopo giorno, si condensano in esperienze del gusto, ricette e cooking show per esaltare il carciofo e la cultivar identitaria: lo spinoso cerdese. Sette le cantine della Doc Monreale schierate per il Cynara Festival, pronte ad abbinare i loro vini a piatti e proposte culinarie che possano infrangere il luogo comune del difficile rapporto tra vino e carciofo.

A tenere a battesimo il Cynara Festival e la 42esima edizione della sagra, una madrina che Cerda la conosce molto bene: Giusi Battaglia, giornalista, ufficio stampa e conduttrice di Giusina in cucina su Food Network, da gennaio scorso anche parte integrante del cast di *È sempre Mezzogiorno* su Raiuno. Il 25 aprile - il giorno clou per tradizione - sarà lei con Salvo La Rosa a promuovere il carciofo, insieme a tanti ospiti, che su quel palco trasmetteranno il messaggio più bello, quello della pace e dell'amicizia.

Ottieni indicazioni con i mezzi pubblici verso: Comune di Cerda

Linee che fermano vicino a Piazza la Mantia, 3

moovit

[Crea il tuo widget](#)



I piaceri del
Gusto

Spinoso o violetto i segreti del carciofo

Dall'antipasto al gelato, all'amaro, passando per i menu stellati di Sicilia: l'ortaggio primaverile è un trionfo di sapori. E di petalo in petalo arriva al cuore del commensale

di MARIA ANTONIETTA PIOPPO

ANNO 3 N° 25

25 APRILE 2024



la Repubblica
PALERMO

3 L'INTERVISTA

Davide Guidara
"È il cibo
del futuro"

di IRENE CARMINA

5 GLI APPUNTAMENTI

**Il principe
delle sagre
primaverili**

di PAOLA POTTINO

5 LA TESTIMONIANZA

Giusi Nasca
"Devo tutto
a mio padre"

di GIADA LO PORTO

6 IL DESSERT

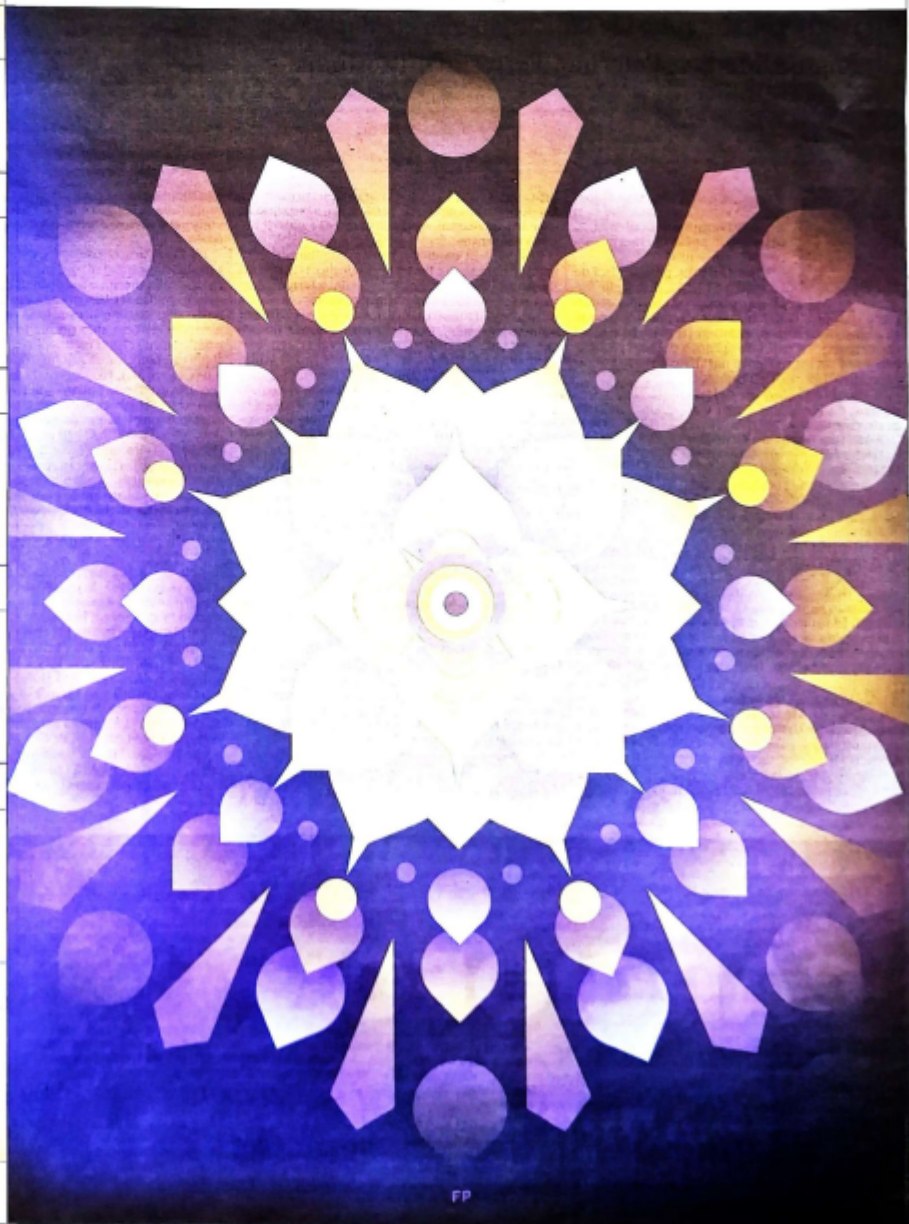
Antonio Cappadonia
e l'avventura
del gusto di gelato

di MIRIAM DI PEPI

7 I DISTILLATI

**Viaggio
negli amari
siciliani**

di ALESSIA CANDITO



LE PREPARAZIONI

Carciofi e stelle coppia vincente

Le ricette dei maestri siciliani della cucina creativa di Bagheria, Catania, Licata, Linguaglossa, Marina di Ragusa, Modica, Palermo, Terrasini e Taormina

di MARIA ANTONIETTA PIGGPO



Se non c'è carciofo senza spine, non c'è ricetta stellata che non ne esalti bontà e succulenza. E, di petalo in petalo, arriva al cuore del commensale.

Pino Cuttaia, patron chef de La Madia a Licata, due stelle Michelin, propone la Ninfea di carciofo spinello. Tra gli ingredienti, mollica di pane di grano duro fresco, gamberetti bianchi e salsa di acciughe. «Il carciofo spinoso di Licata è sempre stato un ingrediente natalizio e il suo primo raccolto è il giorno dell'Immacolata. La mia rivisitazione del suo ripieno è identica al gusto e al gesto casalingo».

A Modica **Accursio Craparo** del ristorante Accursio, una stella Michelin, propone il Carciofo alla cenere, che racchiude una stratificazione di elementi speziati, affumicati e iodati. «Da anni - spiega - reinterpreto questo piatto quasi come un assoluto di questo ingrediente di stagione che trascina con sé la ritualità della brace. Dentro c'è un ricordo di quando ci si divertiva a sfogliare carciofi in un m'ama non m'ama. Ricostruisco il mio carciofo pezzo per pezzo, dai gambi ai petali croccanti, accompagnandolo a un bigmè di ceci e baccalà mantecato, fino alla cenere che ricompongo con sesamo nero, semi di finocchio, cardamomo, tè nero e sale nero».

Il piatto di **Alessandro Ingulla**, Sapiro, una stella Michelin di Catania, è Carciofo arrosto con topinambur, olio alle erbe e succo del carciofo alla brace. «Il carciofo arrosto - afferma - è un piatto ispirato dal potere della memoria olfattiva. Il carciofo arrosto ricostruisce minuziosamente lo stesso profumo che sale come un coro da tutti i

bracieri di tutti i vicoli di Catania, in primavera. Un doppio omaggio alla campagna, a cui sono legate le mie origini, e alla città in cui è nato il nostro ristorante».

Raviolini al carciofo, tartufo siciliano e consommé di manzo è l'interpretazione di **Giovanni Santoro**, chef del ristorante Shalal a Linguaglossa, una stella Michelin. «Questo piatto, che viene proposto nel menù degustazione Fai tu Giovanni - illustra lo chef - è costruito intorno al carciofo che abbiamo reso elegante, conferendo leggerezza all'impasto della pasta fresca e nel consommé di manzo che viene aggiunto con un brik al tavolo. Il tartufo siciliano nobilita il piatto. Un piatto goloso con diverse punte di acidità che restituisce la bellissima immagine della nostra pineta al cospetto dell'Etna».

Gli chef **Giuseppe Causarano** e **Antonio Colombo** del ristorante neo stellato Votavota a Marina di Ragusa, propongono il pesce come se fosse carne: «Abbiamo voluto giocare con le consistenze. Al centro del nostro racconto il carciofo, croccante e gelato, valorizzando il pesce, cui abbiamo conferito un nuovo gusto, come se fosse carne».

A Palermo, **Mauricio Zillo** del Gagini, una stella Michelin, rilancia con Agnolletti in brodo, carciofo spinoso di Menfi, capretto di latte e ricotta infornata. «La ricetta - spiega - nasce, come sempre, dalla stagionalità degli ingredienti. Si tratta di un piatto del mese di aprile, per via dell'utilizzo del carciofo spinoso di Menfi».

Tony Lo Coco, patron chef de I Pupi a Bagheria, una stella Michelin e neo presidente de Le Soste di Ulisse, stupisce con i Carciofini di Cerda alla brace, seppia e salsa *benne Manc* aromatizzata

alla menta e caviale. Carciofini, crema di patate e tagliatelle di seppia compongono il piatto, che è «unione tra mare e terra, con un tocco internazionale».

Da Terrasini, **Giuseppe Costa** de Il Bavaglino, 1 stella Michelin, delizia con Carciofi *ammaddicati*, salsa alla menta e fonduta di caciocavallo. Per questo piatto si utilizza caciocavallo semi stagionato. «Il piatto rappresenta la cultura tipica del nostro territorio, mia nonna lo preparava a mio nonno prima che si recasse in campagna, poiché si poteva consumare anche freddo».

Da Taormina, tre ricette da non perdere. **Pietro D'Agostino**, patron chef de La Capinera, una stella Michelin, si diletta con Cappelletti con anatra e carciofi. Per la preparazione, pasta all'uovo, carciofi, brodo di anatra, salsa e tartufo. «Utilizzo il carciofo di Cerda - dice D'Agostino - e mi piace valorizzare un prodotto semplice ma molto versatile».

Massimo Mantarro, chef del Principe Cerami, una stella Michelin, del San Domenico Palace Four seasons hotel, stuzzica con Rombo, carciofi e olive nere. I carciofi diventano crema e una parte vengono scottati. Il rombo è trattato con burro di cacao. «L'idea segue la stagionalità che la nostra terra ci offre - le parole di Mantarro - e predilige il vegetale e i contrasti, quindi l'acidità che spezza la grassezza, in questo caso il rombo, dal dolce all'amaro, tutto ciò crea un equilibrio».

Chiude la triade un piatto di **Roberto Toro**, chef del ristorante una stella Michelin Otto Geng del Belmond Grand Hotel Timeo: Maccherroncini integrali con tartufi di mare, carciofi di Cerda e bottarga di tonno. «Questo piatto nasce dall'armonia dei sapori semplici e dei prodotti genuini. Così i carciofi di Cerda e la bottarga di tonno sposano l'innovazione, attraverso la contaminazione generosa dei prodotti provenienti dal mare e dalla montagna».

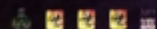
FOTO: G. DI MARINO

Le varietà
utilizzate vanno
dallo spinoso
di Cerda e Menfi
al violetto
di Niscredi

I piatti
In senso orario, dall'alto, i piatti di Accursio Craparo, Tony Lo Coco, Giovanni Santoro e Massimo Mantarro

L'anatra
La piantana di Pietro D'Agostino

Il carciofo
Il carciofo arrosto di Alessandro Ingulla



42 SAGRA DEL
CARCIOFO
VIOLETTA DI NISCEMI

20-28 APRILE
duemilaventiquattro



caltaqua
Eventi Management



Da Cerda a Ramacca il principe delle sagre

Tutte le iniziative dedicate al carciofo. Fino al 28 aprile va avanti il Cynara Festival: oggi a pranzo la degustazione pubblica. Anche Niscemi quest'anno celebra fino al 28 aprile la quarantaduesima sagra del "violetto", mentre si svolgerà il 4 e il 5 maggio l'appuntamento di Castelvetrano

di PAOLA POTTINO



GIUSI NASCA
Titolare della
trattoria di Cerda

Giusi Nasca

"Devo tutto

a mio padre"

di GIADA LO PORTO

Dal 1950 delizia il palato dei clienti con i carciofi preparati nei modi più svariati. La trattoria Nasca, a Cerda, è famosa per il tripudio di antipasti: un tavolo lunghissimo colmo di prelibatezze. «L'anima imprenditoriale in casa è sempre stata mia nonna», dice la titolare Giusi Nasca, 51 anni.

Cosa può raccontarci della gestione di sua nonna?

«Lei era del 1910 e già da giovane la trovavi fra i tavoli, in cucina. La ereditò a sua volta dai genitori. Quella di mia nonna era la classica locanda dove si beveva buon vino e si preparavano piatti dei tempi come il bollito, le fave, gli immancabili carciofi. Era un luogo di transito, la gente mangiava e poi si recava al piano superiore per la notte. L'inventore degli antipasti però fu mio padre che ha rivoluzionato la trattoria».

Come l'ha trasformata?

«Avevamo dei terreni sulla piana dell'Imera alle spalle di Cerda, mio padre iniziò a coltivare diversi ortaggi e tutto quello

**"Cucino con amore
Altrimenti
che gusto c'è?"
dice la titolare
dello storico
locale**

che raccoglieva lo portava in trattoria: cucinava anche lui. Avevamo tanti clienti dell'allora azienda Sip, poi divenuta Telecom Italia. Venivano a mangiare questi piatti. A un certo punto si sparse la voce che la trattoria Nasca si mangiava bene e che c'erano tantissimi antipasti "da leccarsi i baffi". Arrivavano tantissimi lavoratori a pranzo, si trascorrevano ore in allegria».

Lei a quanti anni ha cominciato a frequentare la trattoria?

«Io già da bambina stavo qua, a 10 anni cucinavo».

Cosa?

«Carciofi fatti in tanti modi».

Il suo primo piatto?

«La frittata di carciofi, ero felicissima perché adoravo farla girare in padella e la prima volta mi sono pure bruciata. Mi è schizzato addosso dell'olio ma alla fine ho portato a termine il risultato».

Ci parli del menù.

«Carciofi in agrodolce, alla "villanella", sott'olio, caponata di carciofi, pasta di carciofi e ricotta, carciofo marinato. Io preparo anche la confettura di carciofi e la metto sui formaggi: è un procedimento abbastanza lungo e non è sempre disponibile. Quando c'è termina subito».

Il piatto più richiesto?

«Carciofi fritti in pastella e in agrodolce, i clienti chiedono diverse vaschette da portare via. Lo scorso anno ho ottenuto il premio "ristoratrice dell'anno" ma la cosa che mi rende più orgogliosa è la soddisfazione dei clienti che apprezzano i miei piatti. Cucino con amore, altrimenti che gusto c'è?».

Un grande carciofo alto 9 metri, la scultura in metallo in gommapiuma e polistirolo realizzata da Dino Pantano, è il simbolo della sagra di Cerda che quest'anno sarà in programma fino al 28 aprile. Accompagnati da pane e vino locali, la manifestazione ospita il

Cynara Festival presentato da Giusina Battaglia, giornalista e conduttrice di un programma televisivo su Food Network. «I carciofi? Io sono cresciuta a pane e carciofo - dice la madrina del festival - a casa se ne preparavano anche 150 alla volta. Era la base della dieta, perché quello di Cerda ha un sapore unico, tenero e si scioglie in bocca».

I tipici carciofi spinosi sono cucinati dagli chef nei modi più svariati e oggi, all'ora di pranzo, è prevista una maxi degustazione nella piazza del paese. Ninetta Virga, originaria di Cerda, consiglia di gustare i carciofi "attuppati", coperti con l'uovo e fritti in padella per saldare il ripieno interno realizzato con l'impasto di prezzemolo, cipolla sminuzzata, pangrattato, pecorino grattugiato, sale e pepe. Il tutto legato con le uova battute per poi terminare la cottura nella salsa di pomodoro. La signora Lina Parasiliti propone invece la caponata di carciofi, una variante della classica caponata siciliana. Gli ingredienti sono quelli di sempre (cipolla, sedano, carota e olive), ma al posto delle melanzane si useranno i carciofi, tagliati a spicchi, saltati in padella e sui quali versare una passata di pomodoro e far sfumare dell'aceto di vino bianco. Una specialità prelibata dal gusto agrodolce, un successo sempre garantito.

Il programma della giornata prevede anche spazi dedicati a convegni e dibattiti su temi inerenti alla coltivazione del carciofo, alle tecniche agricole sperimentate per migliorare la qualità dei prodotti e divulgare la conoscenza delle numerose proprietà nutritive dell'ortaggio. Inoltre la sagra del carciofo di Cerda è legata a momenti sportivi e di svago come la Targa Florio che coinvolge e affascina turisti e appassionati provenienti da tutto il mondo. Nella giornata clou del 25 aprile Uccio De Santis, alle 19 sarà presente con il suo spettacolo di cabaret, mentre l'indomani, alle 22, si ballerà in piazza La

La sagra
La sagra
del carciofo
di Cerda

Mantia con il gruppo musicale "I 40 che ballano 90".

Anche Niscemi (Catania) quest'anno celebra fino al 28 aprile la quarantaduesima sagra del carciofo violetto con il quale ha conquistato il titolo della "capitale del carciofo". Nei diversi stand allestiti i visitatori potranno degustare le specialità a base di carciofi e anche in questo caso saranno organizzati momenti di intrattenimento, spettacoli, show cooking, mostre e tanta musica. Nell'ambito della "cucuciolata" saranno organizzate non soltanto degustazione dei piatti tipici, ma anche momenti di svago come mostre, spettacoli, convegni e manifestazioni sportive. Il 25 aprile per gli amanti del trekking sarà organizzata una passeggiata da Contrada Castellana Costafredda fino a Niscemi dove dalle 10 in piazza Marconi saranno aperti gli stand. Nel pomeriggio, alle 17, si terrà lo spettacolo musicale A'Barunissa e Ken/Zoo pub, seguiranno momenti ludici con il torneo di burraco. Domenica invece, giornata conclusiva della sagra, alle 10 in viale Mario Gori è previsto il raduno di auto d'epoca, seguiranno momenti sportivi e culturali e alle 20, dopo la degustazione "Arrusti e mancia", alle 22 in piazza Vittorio Emanuele tanta musica con lo spettacolo cover Dua Lipa.

Si svolgerà il 4 e il 5 maggio la sagra del carciofo di Castelvetrano, in provincia di Trapani, dove il centro storico si riempie di stand nei quali è possibile degustare i carciofi preparati in diversi modi, assistere agli show cooking e acquistare gli ortaggi e i prodotti della terra a chilometro zero oltre al celebre pane nero dalle origini antiche, sfince, cannoli e cassatelle. La manifestazione organizzata dall'associazione Commercianti centro storico di Castelvetrano prevede momenti ludici dedicati anche ai più piccoli che potranno divertirsi con spettacoli di animazione, musica e le esibizioni del tamburinal. La sagra del carciofo di Ramacca, nel Catanese, è diventato un appuntamento irrinunciabile per gli estimatori in particolare del carciofo violetto. La manifestazione, che si è conclusa lo scorso 14 aprile, ha intrecciato anche quei momenti gastronomici con altri legati allo spettacolo, alla musica, alla cultura e allo sport.

REPRODUZIONE RISERVATA

REPRODUZIONE RISERVATA

IL DESSERT

L'inventore del gelato al carciofo

di MIRIAM DI PERI

Antonio Cappadonia
premiato gelatiere
racconta come ha
sperimentato il gusto
"Ho fatto tantissime prove"



Il gelatiere
Antonio
Cappadonia
all'opera

Originario di Cerda, comune alle porte del capoluogo che del carciofo ha fatto il suo vessillo, l'idea è venuta su ispirazione del monumento all'ortaggio voluto nella piazza del piccolo centro dal giornalista e appassionato di teatro Michele La Tona.

«Anch'io volevo omaggiare il mio tributo al mio paese – racconta adesso Cappadonia – e soprattutto volevo rendere omaggio ai contadini, alle loro mani af-

faticate, al sudore delle loro fronti. La campagna può essere durissima, crescere in un Comune a vocazione agricola fa nascere un grande sentimento di rispetto nei confronti degli agricoltori. Certo, il successivo passaggio dall'idea alla realizzazione è stato tutt'altro che scontato». Le notti insonni sono state tante «guardavo il soffitto e mi chiedevo come rendere dolce un ingrediente destinato a piatti salati».

La stagionalità
"Per me il concetto di stagionalità è fondamentale, nel mio lavoro, ma in generale nella vita. Stagionalità significa rispetto per i tempi della natura. E questo vale per qualunque attività umana".

Fino a quando l'ispirazione è arrivata osservando la natura: «Ero in un carciofeto, mi sono guardato attorno e oltre ai carciofi, a crescere rigogliosi nelle stesse campagne erano gli alberi di arance e di limoni. Ho pensato di seguire quell'accostamento già sperimentato in natura».

Il gelato, alla fine, nasce dal succo del carciofo, un nettare che una volta estratto si rivela estremamente amaro. «Serviva qualcosa che lo addolcisse senza snaturarlo, per questo l'accostamento con gli agrumi si è rivelato ideale. Senza contare che in questo modo abbiamo preservato tutti gli aspetti nutrizionali dell'ortaggio. Ho fatto tantissime prove, è stata una fatica quasi da opera sartoriale, ma alla fine è venuto fuori un prodotto di cui sono estremamente fiero. La gratificazione maggiore è vedere le espressioni stupite dei consumatori, molti dei quali turisti, che assaggiano con curiosità e poi lo scelgono per il loro cono gelato».

Nessun accostamento, secondo l'ideatore del gelato al carciofo: è un gusto che va assaporato in purezza, senza aggiungere creme o altri gusti.

«Per me il concetto di stagionalità è fondamentale, nel mio lavoro, ma in generale nella vita. Stagionalità significa rispetto per i tempi della natura. E questo vale per qualunque attività umana. Non serve produrre gelato alle fragole sempre. Perché se poi lo si produce con le fragole coltivate a 500 metri d'altezza sui monti Sicani, il risultato – conclude – è davvero strepitoso».

REPRODUZIONE RISERVATA



è voluta tutta la mia creatività per immaginare di poter prendere un carciofo e metterlo sopra a un cono gelato». Antonio Cappadonia ha fatto della stagionalità dei prodotti il marchio di fabbrica per la sua gelateria artigianale, che da anni incanta i turisti lungo il Cassaro alto di Palermo, tra una passeggiata sui tetti della cattedrale e i quattro canti.

L PROGRAMMA DEL CYNARA FESTIVAL

LE DEGUSTAZIONI

Sabato 20 aprile
- Ore 19.00 – Show Cooking e degustazione carciofo spinoso cerdese;

Domenica 21 aprile
- Ore 20.00 – Serata dell'olio e del vino, degustazione di prodotti tipici del territorio, liquori e biscotti al carciofo;

Mercoledì 24 aprile
- Ore 12.00 – Raccolta dei carciofi, visite in aziende rurali e pranzo con degustazione delle antiche ricette delle Signore Cerdesi;

Giovedì 25 aprile
- Ore 13.00 – La madrina Giusi Battaglia apre la degustazione delle pietanze a base del carciofo spinoso cerdese;

Venerdì 26 aprile
- Ore 16.00 – Laboratori;
- Ore 17.30 – Show cooking e degustazioni;
Sabato 27 aprile
- Ore 16.00 – Laboratori;
- Ore 19.30 – Show cooking e degustazioni;
Domenica 28 aprile

- N.B. Tutti i momenti degustativi saranno abbinati ai vini della DOC Monreale.

GLI SPETTACOLI

Sabato 20 aprile
- Ore 18.30 – Gruppo folk Gazzara di Caltavuturo, sfilata lungo Via Roma, canti e balli in piazza La Mantia;
- Ore 21.30 – Intrattenimento musicale con Made In Sud;
Domenica 21 aprile
- Ore 11.00 – Musica e balli in compagnia di Roby D'Antoni e Tony Paola;
- Ore 18.00 – Balli a cura del circolo Fiodraliso con la maestra Sina Bondi;
- Ore 18.30 – Tutti in pista con Joey e Rina;
- Ore 21.30 – Intrattenimento musicale con i Jumpin'up;

Mercoledì 24 aprile
- Ore 21.30 – Intrattenimento musicale con l'Orchestra Mirko Casadei;

Giovedì 25 aprile
- Ore 10.30 – Sfilata lungo la Via Roma del gruppo folk I carrettieri di Cerda;
- Ore 14.00 – Giochi, intrattenimento musicale e balli di gruppo a cura di Roby D'Antoni e Tony Paola;
- Ore 16.30 – Spettacolo di cabaret con I Quattro Gusti;
- Ore 19.00 – Spettacolo di cabaret con Uccio De Santis;

Venerdì 26 aprile
- Ore 22.00 – Intrattenimento musicale I 40 che ballano i 90;

Sabato 27 aprile
- Ore 22.00 – Varietà e intrattenimento;

Domenica 28 aprile
- Ore 22.00 – Concerto di Bianca Atzei;

PARTE IL CYNARA FESTIVAL > TANTE NOVITÀ IN PROGRAMMA CON BUON CIBO, GRANDI VINI E OSPITI D'ECCEZIONE, TRA MUSICA, COOKING SHOW E INNOVAZIONE. IL CULMINE IL 25 APRILE CON LA 42ª SAGRA DEL CARCIOFO DI CERDA.

Cerda in Festa per il Carciofo

C'è una civiltà del Carciofo in Sicilia e Cerda, piccolo comune sul versante di nord-est della provincia di Palermo, vuole esserne sempre più la capitale. È l'ortaggio simbolo di una comunità intera, di un'economia verticalizzata e di un'agricoltura tramandata da generazione a generazione, di una ristorazione che, forte di una tradizione pluridecennale, si è magnificamente specializzata nel glorificare questo principe della biodiversità agro-alimentare, vanto di tante ricette prelibate che rendono omaggio all'identità stessa di questo lembo di terra siciliana. È questo il senso profondo e, allo stesso tempo, semplice ed immediato del Cynara Festival, in programma dal 20 al 28 Aprile a Cerda e che avrà il suo vertice, il 25 aprile, con la 42ª edizione della Sagra del Carciofo di Cerda, appuntamento storico e dall'anima popolare che, dalla sua prima edizione avvenuta nel 1984, richiama decine di migliaia di persone: famiglie, turisti e viaggiatori del gusto, alla ricerca di un'esperienza che vale un tesoro. Farne scoprire la ricchezza, esaltarne il valore prospettico – soprattutto per le nuove generazioni - investendo su questo "giacimento culturale" oltre che produttivo e socio-economico, è la missione concordata di tutti i cerdesi, guidati da un'Amministrazione comunale che, sul carciofo punta e scommette, insieme alla sua intera comunità.

Prima di tutto, storicamente, perché questo areale agricolo si è sempre distinto per essere il più vocato per la coltivazione del carciofo spinoso di Cerda, il più prezioso tra le specialità autoctone della Sicilia. Tante famiglie hanno fondato la loro esistenza su questo piccolo ma importante tesoro che, ancor di più deve estendere i suoi benefici, entrando pienamente nel panorama delle eccellenze del sistema agroalimentare della nostra isola. Il Cynara Festival è lo strumento che può generare quel salto di qualità che oggi, già da questa edizione, vogliamo affermare, realizzando per la 42esima edizione un programma fitto di iniziative, esteso ad otto giorni e che avranno, il giorno 25 aprile, Festa della Liberazione - nel pieno rispetto della tradizione - il massimo della partecipazione popolare con la grande e affollata Sagra del Carciofo di Cerda, tra le più partecipate in Italia". Una Festa di popolo che ha radici antiche ma che guarda al futuro intessendo alleanze sul territorio, a partire da quella siglata con la ristorazione di Cerda e dell'intero territorio che dal capoluogo della regione arriva sino a Cefalù, coinvolgendo anche Bagheria, Termini Imerese e Castelbuono. Alleanze che abbracciano altre eccellenze della Sicilia con i vini della Doc di Monreale, otto cantine schierate per magnificare l'incontro tra cibo e vino e che ha avuto al Vinitaly il suo esordio in anteprima e con grande successo.



Ristoranti del Cynara Festival - Città di Cerda e del territorio

La Ristorazione è protagonista del Cynara Festival per l'intero arco temporale, dal 20 al 28 aprile. Le prelibatezze della cucina locale saranno proposte con l'autenticità di una tradizione che ha reso la Città di Cerda Capitale del Carciofo in Sicilia. Ecco una selezione dei ristoranti aderenti alla manifestazione che include anche le città di Palermo, Bagheria, Cefalù, Termini Imerese, Castelbuono e Campofelice di Rocella. È vivamente consigliata la prenotazione.

CERDA
AGRITURISMO VILLA SPLENDORE
Baiauta-Spinasanta S.S. 120, Km 9+500 - 90010 - Cerda (PA) - Tel: 328 4768198
IL MARCHESE
Via Tenente Ilardi 8 - 90010 - Cerda (PA) - Tel: 091 8997481
IL CARCIOFO
Via Roma 23 - 90010 - Cerda (PA) - Tel: 091 8991032
120 STREET
Via Roma 288 - 90010 - Cerda (PA) - Tel: 327 3391539
NASCA 1
P.zza Rosario Merlina 2 - 90010 - Cerda (PA) - Tel: 091 8991065
NASCA 2
S.S. 120 Km 6+200 - 90010 - Cerda (PA) - Tel: 379 1167911
AGRITURISMO LA TARGA FLORIO
S.S. 120 Km 5 - 90100 - Cerda (PA) - Tel: 0918992330 - 3497881707

RISTOFAMILY
Via Kennedy 50 - 90010 - Cerda (PA) - Tel: 320 0304604
CAMPOFELICE DI ROCCELLA
MAKANAN
S.S. 113 Km 200+350 - 90010 - Campofelice di Rocella (PA) - Tel: 327 1299370
NASCA 3
Contrada Pistavecchia - 90010 - Campofelice di Rocella (PA) - Tel: 347 5898741
TERMINI IMERESE
BAGLIO HIMERA
S.S. 113 Buonfornello - 90018 - Termini Imerese (PA) - Tel: 091 8140005
LORIS
S.S. 113 Bivio per Scia - 90018 - Termini Imerese (PA) - Tel: 091 8140452

CEFALÙ
CORTILE PEPE
Via Nicola Botta 15 - 90015 - Cefalù (PA) - Tel: 0921 421630
BAGHERIA
I PUPPI
Via del Cavaliere 59 - 90011 - Bagheria (PA) - Tel: 091 902579
PALERMO
LOCANDA DEL GUSTO
Via Vittorio Emanuele 316 - 90134 - Palermo (PA) - Tel: 091 326498
TALEA
Via Lincoln 2 - 90123 - Palermo (PA) - Tel: 333 4697455

Armonie Divine: i vini della Doc Monreale

Un 'matrimonio d'amore' tra il Carciofo spinoso cerdese e i vini della Doc di Monreale. A viverlo sarà una folta platea di pubblico che dal 20 al 28 aprile si riunirà nel piccolo borgo compreso tra l'Himera settentrionale ed il Torto, prendendo parte ai laboratori del gusto del Cynara Festival. 'Armonie divine' con protagoniste le varietà a bacca bianca (Cataratto) e a bacca nera (Perricone e Syrah) delle sette aziende iscritte al disciplinare della storica denominazione, in abbinamento alle diverse declinazioni gastronomiche del carciofo di Cerda. Un prodotto dalle mille sfaccettature e pronto a tutti gli usi, come può essere la patata. Anche questo magnifico ortaggio può infatti essere bollito, stufato, fritto, trasformato in una crema succulenta per ripieni di pasta fresca, diventare il condimento ideale da accostare a piatti di carne, o ancora, consumato al naturale per meravigliose insalate "illuminare" dall'olio extravergine rigorosamente IGP Sicilia.

LE SETTE AZIENDE DELLA DOC DI MONREALE:

- ALESSANDRO DI CAMPOREALE
- CASE ALTE
- FEUDO DISISA
- PORTA DEL VENTO
- PRINCIPE DI CORLEONE
- SALLIER DE LA TOUR
- TERRE DI GRATIA



Il Carciofo: un toccasana di bontà

Di forma ovale, spinoso, dalle marcate sfumature rosso-violacee, quello di Cerda è un carciofo dalle caratteristiche peculiari. "Disponibile già da novembre fino a maggio inoltrato, questo ortaggio, grazie alla sua pigmentazione violacea, è ricchissimo di antiossidanti, essenziali per la salute dell'uomo, che - in questa cultivar - si trova in percentuali assai più alte rispetto ad altre varietà", spiega Simona Spoto, biologa nutrizionista palermitana. "Sempre grazie a questa peculiarità, è un ortaggio che rimane fresco e gustoso dopo la raccolta e può essere conservato in frigorifero. È ricco di potassio, magnesio, calcio e vitamine A, B, C e K.



Vanta proprietà diuretiche ed è un potente depuratore epatico. Ma come per tutte le verdure, per fruire appieno di questi nutrienti, è preferibile consumarlo crudo". Anche lo stelo, ricchissimo di fibre, è una parte da non sottovalutare. "Il gambo del carciofo è colagogò", precisa la dottoressa Spoto, "e agevola la produzione e l'escrezione della bile, con conseguenti effetti benefici sul fegato. Non è indicato certo per chi soffre di colon irritabile ma può essere utilizzato, assimilando ugualmente le sue proprietà, sotto forma di brodo o di tisana".

GIUSI BATTAGLIA: IL CARCIOFO È IL SAPORE DELLA MIA INFANZIA



A tenere a battesimo la 42a edizione del Cynara Festival una madrina che Cerda la conosce molto bene: Giusi Battaglia, giornalista, ufficio stampa e conduttrice di Giusina in cucina su Food Network (ma dal gennaio scorso anche parte del cast di E sempre Mezzogiorno su Raiuno). Nella cittadina siciliana ha trascorso infatti la sua, felicissima, infanzia. "Auguro a tutti di crescere in un piccolo centro, il paese è la mia famiglia", spiega Giusi Battaglia. "Non ci vado spesso, ci sono ritornata per reperire dei prodotti e l'anno scorso mi hanno conferito un premio... questa volta non vedo l'ora di stare in mezzo alla mia gente. I carciofi? Io sono cresciuta a pane e carciofo: a casa se ne pulivano anche 150 alla volta. Era la base della dieta. Perché quello di Cerda ha un sapore unico, è tenero e si scioglie in bocca". Amatissima testimonial della cucina siciliana ("mi fermano per dirmi che sono proprio come appaio in video, il complimento più bello") e di fatto sdoganatrice delle ricette regionali in tv con 8 edizioni e 150 puntate trasmesse, Giusi Battaglia ha appena iniziato le riprese del nuovo format Giusina in cucina on the road, dedicato al racconto del territorio siciliano e spin off del programma originario. "Esiste una moltitudine di tipicità, è un dovere quello di raccontarle", spiega ancora la giornalista. "La cucina rende felici: e questa felicità può arrivare anche attraverso un libro o la tv". A questa siciliana doc il compito dunque di aprire la kermesse cerdese 2024. "E non è detto che non metterò le mani in pasta anche qui...".

A banner for the Cynara Festival featuring logos for the Comune di Cerda, the festival itself, the 42nd Sagra del Carciofo di Cerda, and various participating organizations like Sagrim, Odd Agency, and EFA News. It also includes the website www.cynarafestival.it.

Oggi il Cynara festival con Salvo La Rosa e Giusina Battaglia

Vino e carciofi, a Cerda la sagra è da record

Una tradizione che si rinnova: in paese attese migliaia di persone

Simonetta Trovato

Oltre 12 mila aspettano di finire sulla griglia, nelle salse, negli antipasti, nella frittella. Perché se i carciofi violetti spinosi sono i sovrani incontrastati del Cynara festival, non saranno da meno le altre specie che finiranno sulle tavole. Oggi a Cerda sono attese migliaia di persone da tutta la Sicilia per un'edizione che si preannuncia già da record.

La famosa Sagra del carciofo di Cerda coinvolge città e paesi dal capoluogo a Cefalù, con Termini Imerese, Bagheria, Campofelice di Roccella. Si inizierà alle 9.30, a suon di tamburi e con l'allegria del gruppo folk I carrettieri città di Cerda che sfilerà fino a piazza La Mantia, poi arriveranno i Bersaglieri per un tributo alla Festa nazionale della Liberazione. Il sindaco Salvatore Geraci aprirà ufficialmente la Sagra, con al suo fianco l'anchorman Salvo La Rosa e una delle «figlie» più note di Cerda, la scrittrice e food blogger Giusina Battaglia.

Poi via alle sfiziose degustazioni,

tra assaggi di pasta con la frittella e altre squisitezze. Sono state già preparate 5000 porzioni di frittella a base di fave e piselli, 500 chili di pasta, 1500 panini con salsiccia, 1500 arancine condite con speck. La Doc Monreale è il partner del Cynara festival e ha voluto partecipare con laboratori e degustazioni. I sentori sono di Catarratto, Perricone e Syrah per le sette aziende iscritte al disciplinare della rinomata denominazione in un connubio di armonie che vince stereotipi, diventando opportunità di crescita. Vini che finiranno sulle tavole di ristoranti di Cerda, ma anche di Termini Imerese,

Bagheria e Campofelice di Roccella, in un circuito della ristorazione che intende dare ulteriore valore all'intera manifestazione. Nel pomeriggio si ride con I Quattro Gusti e Uccio De Santis, si seguono gli Sbandieratori di Caccamo e Gruppo storico di Cerda, per chiudere con il videomapping dell'antico mito della ninfa Cynara trasformato in carciofo da Zeus.

«I numeri di questi giorni dimostrano ancora una volta che la Sagra del carciofo è da considerarsi come una delle più belle del Sud Italia», dice il sindaco, Salvatore Geraci. (*SIT*)

Da oggi al 28 aprile il grande evento che celebra l'ortaggio spinoso nel paese simbolo della Targa Florio

Cerda in festa per sua maestà il carciofo

C'

è una civiltà del Carciofo in Sicilia e Cerda, piccolo comune sul versante di nord-est della provincia di Palermo, vuole esserne sempre più la capitale. È l'ortaggio simbolo di una comunità intera, di un'economia verticalizzata e di un'agricoltura tramandata da generazione a generazione, di una ristorazione che, forte di una tradizione pluridecennale, si è magnificamente specializzata nel glorificare questo principe della biodiversità agro-alimentare, vanto di tante ricette prelibate che rendono omaggio all'identità stessa di questo lembo di terra siciliana. È questo il senso profondo e, allo stesso tempo, semplice ed immediato del Cynara Festival, in programma da oggi al 28 aprile a Cerda e che avrà il suo vertice, il 25 aprile, con l'edizione numero 42 della Sagra del Carciofo di Cerda, appuntamento storico e dall'anima popolare che, dalla sua prima edizione avvenuta nel 1984, richiama decine di migliaia di persone: famiglie, turisti e viaggiatori del gusto, alla ricerca di un'esperienza che vale un tesoro. Farne scoprire la ricchezza, esaltarne il valore prospettico – soprattutto per le nuove generazioni - investendo su questo «giacimento culturale»

oltre che produttivo e socio-economico, è la missione concorde di tutti i cerdesi, guidati da un'Amministrazione comunale che, sul carciofo punta e scommette, insieme alla sua intera comunità. «Cerda e il carciofo sono il destino di un intero territorio – afferma Salvatore Geraci, sindaco di Cerda e parlamentare regionale siciliano -. Prima di tutto, storicamente, perché questo areale agricolo si è sempre distinto per essere il più vocato per la coltivazione del carciofo spinoso di Cerda, il più prezioso tra le specialità autoctone della Sicilia. Tante famiglie hanno fondato la loro esistenza su questo piccolo ma importante tesoro che, ancor di più deve estendere i suoi benefici, entrando pienamente nel panorama delle eccellenze del sistema agroalimentare della nostra isola. Il Cynara Festival è lo strumento che può generare quel salto di qualità che oggi, già da questa edizione, vogliamo affermare, realizzando per la 42esima edizione un programma fitto di iniziative, esteso ad otto giorni e che avranno, il giorno 25 aprile, Festa della Liberazione - nel pieno rispetto della tradizione - il massimo della partecipazione popolare con la grande e affollata Sagra del Carciofo di Cerda, tra le più partecipate in Italia». Una Festa di popolo che ha radici antiche ma che guarda al futuro

Tante le novità: buon cibo, grandi vini e ospiti d'eccezione, tra musica, cooking show e innovazione



Il volto tv. Giusi Battaglia, giornalista, conduttrice di Giusina in cucina su Food Network, originaria di Cerda



Il protagonista. Il carciofo di Cerda, l'ortaggio spinoso dalle mille virtù

intessendo alleanze sul territorio, a partire da quella siglata con la ristorazione di Cerda e dell'intero territorio che dal capoluogo della regione arriva sino a Cefalù, coinvolgendo anche Bagheria, Termini Imerese e Castelbuono. Alleanze che abbracciano altre eccellenze della Sicilia con i vini della Doc di Monreale, otto cantine schierate per magnificare l'incontro tra cibo e vino e che ha avuto al Vinitaly il suo esordio in anteprima e con grande successo. Madrina della 42esima edizione della Sagra di Cerda è Giusy Battaglia – cerdese DOC - cresciuta a pane e carciofi e grande testimonial televisivo di una cultura del cibo che affascina, perché autentica, familiare, vera. Una voce ed un volto che hanno saputo catturare l'attenzione di tanti telespettatori per lo stile comunicativo di Giusyna in Cucina e che, recentemente, è approdata al format della rete ammiraglia della Rai dedicato ai fornelli «È sempre Mezzogiorno» condotto da Antonella Clerici. Una tribuna d'eccellenza, quella di Cerda, che vedrà coinvolte anche le Signore della comunità cerdese, che hanno tirato fuori dai cassetti della memoria le ricette di famiglia tramandate da madre in figlia. Un patrimonio di sapori e saperi che illumina di una nuova luce il Cynara Festival e punta a costituire una vera Brigata di cucina.

Il momento clou il 25 aprile con l'edizione numero 42 della «Sagra del Carciofo di Cerda»

Un programma ricco di iniziative. Non mancherà il richiamo alla Targa Florio, la corsa più antica del mondo

Spettacoli, cooking show e abbuffate

L'

appuntamento con la tradizione vanta un programma eccezionalmente ricco di eventi e iniziative, a partire da oggi, alle ore 12, con una prima inaugurazione della sagra presso la Casa Comunale di Cerda guidata del Primo Cittadino Salvatore Geraci. Nel pomeriggio Piazza La Mantia e altre vie nevralgiche verranno animate da un'estemporanea di pittura a cura dell'Associazione Giovani Amici e dalla sfilata della pace. Non mancheranno speciali degustazioni, così come le note del gruppo folk Gazzara e musica Made In Sud che chiuderanno la giornata.

L'omaggio corale ai plernix - così i greci chiamavano questo prodotto della terra - riprenderà la mattina di domani, alle ore 10, con la vivacità della Banda musicale Vincenzo Bellini per le vie del paese. Seguiranno il richiamo all'intramontabile storia della Targa Florio, avente per protagonista il fascino irresistibile delle Ferrari che invaderanno di rosso la Via Roma fino a Piazza La Mantia. Il torneo di Dama e i balli con Roby D'Antoni cederanno il passo ad altri momenti imperdibili pure nelle ore pomeridiane; tra questi la Mototerapia a cura dell'associazione motoclub limite 90 e «Guin riabilita», vari intrattenimenti musicali e naturalmente la serata dell'olio e del vino con degustazioni guidate. Un trionfo di profumi e sapori con prelibatezze del territorio, accompagnate dai liquori al carciofo, dal gusto unico e preparati secondo antiche ricette. Il Cynara Festival entrerà nel vivo mercoledì 24 aprile. Dalle ore 12, il Principe dell'agricoltura locale si fa Re, alla presenza di giornalisti e intenditori del gusto direttamente in campo, tra raccolte manuali, visite in aziende rurali e sfiziose degustazioni.

Alle ore 15, sarà la Banda musicale Maria Santissima dei Miracoli a rallegrare il pubblico per le vie del paese; il Carretto siciliano e stand espositivi animeranno poi la nevralgica via Roma, dove sarà possibile toccare con mano l'eccellenza siciliana nelle sue sfumature più autentiche.

Alle 18 Giusy Battaglia, madrina della Sagra, sarà invece pronta a farsi portavoce del Premio Cynara nel corso della conferenza in programma presso l'aula consiliare di Cerda; a seguire un talk di approfondimento, un nuovo omaggio alla Targa Florio e l'antico mito della Ninfa Cynara trasformato in carciofo dal Dio Zeus, sarà il tema di riferimento del video mapping proiettato dalle ore 20.30 negli spazi della Villa Comunale. Secondo la mitologia greca Cynara era, di fatto, il nome di una divinità dolce, dagli occhi verdi e viola, e con lunghi capelli color cenere. Il Sovrano dell'Olimpo ne era follemente innamorato, ma all'ennesimo rifiuto si arrabbiò al punto di trasformarla nel celebre ortaggio. La giornata terminerà con lo spettacolo dell'Orchestra Mirko Casadei. I festeggiamenti riprendono a suon di tamburi giovedì 25 aprile, dando il via alla 42esima edizione della

Sagra del Carciofo di Cerda, a partire dalle ore 9.30, con la sfilata del gruppo folk I carrettieri città di Cerda lungo la via Roma fino a piazza La Mantia, dove poco dopo, arriveranno i Bersaglieri per un tributo alla Festa nazionale della Liberazione. Dopo un saluto corale del primo cittadino, Salvo La Rosa e Giusy Battaglia daranno il via a un viaggio multisensoriale sul Carciofo Spinoso Cerde, raccontando le pietanze della tradizione, patrimonio delle famiglie di Cerda. Protagonisti del pomeriggio saranno invece la comicità de I Quattro Gusti, di Uccio De Santis e l'energia degli Sbandieratori di Caccamo e Gruppo Marchesato. Alle ore 20 infine verrà riproiettato il video mapping dedicato al mito di Cynara.

Momenti di convivialità e condivisione anche venerdì 26 aprile, a partire dalle ore 16 con laboratori a tema, show cooking e degustazioni. La giornata terminerà con un intrattenimento musicale (i 40 che ballano i 90).

Sabato 27 aprile il Cynara Fest si aprirà con la cerimonia di consegna della Bandiera italiana al comune di Cerda dall'ANCRI, Associazione nazionale Cavalieri al merito della Repubblica. Il programma prevede poi un talk in piazza La Mantia dalle ore 12 in poi.

Si riprende alle 16, con nuovi laboratori, un torneo di Burraco a cura del Circolo Fiordaliso; dalle 19.30 spazio ad assaggi, show cooking e la proiezione del video mapping con il venir della sera. Giochi e bambini colorano le prime ore mattutine di domenica 28 aprile in compagnia dell'associazione Albero Azzurro animazioni e, chi non l'ha ancora fatto, potrà provare specialità a base di carciofo nell'ampia selezione dei ristoranti di Cerda. Il Cynara Festival si concluderà con la voce di Bianca Atzei, che in seconda serata (ore 22) terrà un concerto nella piazza centrale.

Tra videomapping, risate e mostre il concerto di Bianca Atzei chiuderà l'evento



La grande festa a Cerda. Mille colori e migliaia di visitatori per celebrare il carciofo

«Sono cresciuta a pane e carciofo»

La madrina Giusy Battaglia: «Un piacere tornare a Cerda»

A tenere a battesimo la 42^a edizione del Cynara Festival una madrina che Cerda la conosce molto bene: Giusy Battaglia, giornalista, ufficio stampa e conduttrice di Giusina in cucina su Food Network (ma dal gennaio scorso anche parte del cast di È sempre Mezzogiorno su Raiuno). Nella cittadina siciliana ha trascorso infatti la sua, felicissima, infanzia. «Auguro a tutti di crescere in un piccolo centro, il paese è la mia famiglia», spiega Giusy Battaglia. «Non ci vado spesso, ci sono ritornata per reperire dei prodotti e l'anno scorso mi hanno conferito un premio... questa volta non vedo l'ora di stare in mezzo alla mia gente. I carciofi? Io sono cresciuta a pane e carciofo: a casa se ne pulivano anche 150 alla volta. Era la base della dieta. Perché quello di Cerda ha un sapore unico,

è tenero e si scioglie in bocca». Amatissima testimonial della cucina siciliana («mi fermano per dirmi che sono proprio come appaio in video, il complimento più bello») e di fatto sdoganatrice delle ricette regionali in tv con 8 edizioni e 150 puntate trasmesse, Giusy Battaglia ha appena iniziato le riprese del nuovo format Giusina in cucina on the road, dedicato al racconto del territorio siciliano e spin off del programma originario. «Esiste una moltitudine di tipicità, è un dovere quello di raccontarle», spiega ancora la giornalista. «La cucina rende felici: e questa felicità può arrivare anche attraverso un libro o la tv». A questa siciliana doc il compito dunque di aprire la kermesse cerde 2024. «E non è detto che non metterò le mani in pasta anche qui...».

Un ortaggio dalle mille virtù

Ricchissimo di antiossidanti, essenziale per la salute

Di forma ovale, spinoso, dalle marcate sfumature rosso-violacee, quello di Cerda è un carciofo dalle caratteristiche peculiari. «Disponibile già da novembre fino a maggio inoltrato, questo ortaggio, grazie alla sua pigmentazione violacea, è ricchissimo di antiossidanti, essenziali per la salute dell'uomo, che - in questa cultivar - si trova in percentuali assai più alte rispetto ad altre varietà», spiega Simona Spoto, biologa nutrizionista palermitana. «Sempre grazie a questa peculiarità, è un ortaggio che rimane fresco e gustoso dopo la raccolta e può essere conservato in frigorifero. È ricco di potassio, magnesio, calcio e vitamine A, B, C e K. Vanta proprietà diuretiche ed è un potente depuratore epatico. Ma come per tutte le verdure, per fruire appieno di questi nutrienti, è preferibile consumarlo crudo». Anche lo stelo, ricchissimo di fibre, è

una parte da non sottovalutare. «Il gambo del carciofo è colagogo», precisa la dottoressa Spoto, «e agevola la produzione e l'escrezione della bile, con conseguenti effetti benefici sul fegato. Non è indicato certo per chi soffre di colon irritabile ma può essere utilizzato, assimilando ugualmente le sue proprietà, sotto forma di brodo o di tisana».



Il monumento. In piazza a Cerda

Ci sarà anche una serata dedicata all'olio e al vino, ai prodotti tipici del territorio, ai liquori e ai biscotti

Le degustazioni, gli spettacoli e tante sorprese

Saranno tanti gli appuntamenti da non perdere. Iniziamo con le **degustazioni**. Tutti i momenti degustativi saranno abbinati ai vini della DOC Monreale.

Oggi

Ore 19 - Show Cooking e degustazione carciofo spinoso cerde.

Domani

Ore 20 - Serata dell'olio e del vino, degustazione di prodotti tipici del territorio, liquori e biscotti al carciofo.

Mercoledì 24 aprile

Ore 12 - Raccolta dei carciofi, visite in aziende rurali e pranzo con degustazione delle antiche ricette delle Signore Cerdesi.

Giovedì 25 aprile

Ore 15 - La madrina Giusy Battaglia apre la degustazione delle pietanze a base del carciofo spinoso cerde.

Venerdì 26 aprile

Ore 16 Laboratori
Ore 17.30 - Show cooking e degustazioni.

Sabato 27 aprile

Ore 16 - Laboratori.
Ore 19.30 - Show cooking e degustazioni.

Domenica 28 aprile

Iniziativa di degustazione.

Gli spettacoli

Oggi

Ore 18.30 - Gruppo folk Gazzara di Caltavuturo, sfilata lungo Via Roma,

canti e balli in piazza La Mantia. Ore 21.30 - Intrattenimento musicale con Made In Sud.

Domani

Ore 11 - Musica e balli in compa-

gnia di Roby D'Antoni e Tony Paola; Ore 18 - Balli a cura del circolo Fiordaliso con la maestra Sina Bondi; Ore 18.30 - Tutti in pista con Joey e Rina; Ore 21.30 - Intrattenimento musicale con i Jumpin'up.

Mercoledì 24 aprile

Ore 21.30 - Intrattenimento musicale con l'Orchestra Mirko Casadei.

Giovedì 25 aprile

Ore 10.30 - Sfilata lungo la Via Roma del gruppo folk I carrettieri di Cerda; Ore 14 - Giochi, intrattenimento musicale e balli di gruppo a cura di Roby D'Antoni e Tony Paola; Ore 16.30 - Spettacolo di cabaret con I Quattro Gusti; Ore 19.00 - Spettacolo di cabaret con Uccio De Santis.

Venerdì 26 aprile

Ore 22 - Intrattenimento musicale 140 che ballano i 90.

Sabato 27 aprile

Ore 22 - Ospite di livello nazionale

Domenica 28 aprile

Ore 22 - Concerto di Bianca Atzei.



Cooking show. Tanti gli appuntamenti dedicati ai grandi chef che saranno ispirati dal carciofo

Dai piatti delle nonne e delle mamme sei protagoniste ai fornelli fanno rivivere i piatti della tradizione

Il ricettario della brigata delle signore

G

ustose e facili da preparare e replicare: sono le ricette della Brigata delle Signore di Cerda, sei donne appassionate, che con genuinità fanno rivivere sulle nostre tavole piatti della tradizione, ereditati dai racconti delle mamme, dai ricordi delle nonne. A coordinare questo lavoro di ricerca e di coinvolgimento delle «custodi» del tesoro gastronomico cerdese è stata Marilena Dionisi, interpretando il forte legame della comunità alla civiltà del carciofo.

Clotilde Lo Verde, Pina Geraci, Ninetta Virga, Lina Parasiliti, Rosalia Bartolotta, Tiziana Cirà sono tra i 117 membri del Circolo Fiordaliso che, insieme ad altre associazioni, raccontano a più voci il simbolo di una comunità intera, e si dilettano periodicamente tra i fornelli per dar vita a prelibatezze a base del carciofo spinoso cerdese, star del Cynara Festival.

Partiamo con la signora Clotilde Lo Verde che propone una Frittata di carciofi e pecorino, una portata semplice, ma stuzzicante e che conquista ogni palato. Basterà un filo d'olio extravergine d'oliva per far soffriggere in padella i carciofi assieme a una cipolla bianca tagliata a fettine, da condire poi con un pizzico di sale e pepe nero. Raggiunta la giusta cottura, si potrà aggiungere il composto di uova e formaggio, qualche foglia di menta sminuzzata, e cuocere la frittata da entrambi i lati. Un trionfo di profumi e sapori.

La presidente del Circolo Fiordaliso, Pina Geraci, prepara i Carciofi a Viddaniedda, un contorno tipico della tradizione palermitana. Il prodotto principe dell'agricoltura locale viene condito con cipolla sminuzzata, prezzemolo, pangrattato, pecorino grattugiato (o parmigiano); il tutto viene infine cotto in una pentola, con aggiunta di sale, pepe, e acqua che copre il carciofo a metà. Il risultato finale è una pietanza tenera e deliziosa.

Ninetta Virga è pronta a deliziarsi con i Carciofi intuppati, così chiamati perché tappati con l'uovo ed infine fritti in padella per saldare il ripieno interno. Quest'ultimo è realizzato con un impasto di prezzemolo, cipolla sminuzzata, pangrattato, pecorino grattugiato (o parmigiano), sale e pepe, il tutto legato con le uova battute per poi terminare la cottura nella salsa di pomodoro. Un piatto facile da preparare e dove fare la scarpetta è d'obbligo.

Lina Parasiliti propone invece la Caponata di carciofi, una variante della classica caponata siciliana. Gli ingredienti sono dunque quelli di sempre (cipolla, sedano, carota e olive), ma al posto delle melanzane si useranno i carciofi, tagliati a spicchi, saltati in padella e sui quali versare una passata di pomodoro e far sfumare dell'aceto di vino bianco. Una



Protagoniste ai fornelli. Le ricette delle signore di Cerda tra segreti tramandati di generazione in generazione

«Armonie divine», un connubio d'eccezione

Nozze con i vini Doc di Monreale

Un «matrimonio d'amore» tra il Carciofo spinoso cerdese e i vini della Doc di Monreale. A viverlo sarà una folta platea di pubblico che da oggi al 28 aprile si riunirà nel piccolo borgo compreso tra l'Himera settentrionale ed il Torto, prendendo parte ai laboratori del gusto del Cynara Festival. «Armonie divine» con protagoniste le varietà a bacca bianca (Catarratto) e a bacca nera (Perricone e Syrah) delle sette aziende iscritte al disciplinare della storica denominazione, in abbinamento alle diverse declinazioni gastronomiche del carciofo di Cerda. Un prodotto dalle mille sfaccettature e pronto a tutti gli usi, come può essere la patata. Anche questo magnifico ortaggio può infatti essere bollito, stufato, fritto, trasformato in una crema succulenta per ripieni di

pasta fresca, diventare il condimento ideale da accostare a piatti di carne, o ancora, consumato al naturale per meravigliose insalate «illuminate» dall'olio extravergine rigorosamente siciliano. Sarà pertanto un nobilissimo incontro quello che animerà le strade di Cerda. Proprio qui, infatti, dove la cucina dell'Isola ha lasciato indelebile la sua impronta, avventurosi e amanti dell'eno-gastronomia di qualità troveranno un connubio di sapori autentici e genuini ma anche grandi vini, provenienti da una terra d'elezione come l'areale della Doc di Monreale. Si partirà da un fritto leggerissimo in tempura a base di carciofo spinoso cerdese e la freschezza di un Catarratto d'altura - vitigno a bacca bianca principe di questo habitat produttivo - o ancora

dall'armonia di una caponata di carciofi accostata ai sentori di frutta rossa matura, spezie e macchia mediterranea del Perricone, gloriosa varietà a bacca nera della Sicilia, un tempo assai diffusa e oggi finalmente valorizzata. Infine, la croccantezza di un carciofo «imbottito» al forno per il Syrah di rango della Doc di Monreale, rara espressione d'eccellenza enologica di un «fare artigianale» che ha reso questo territorio un punto di riferimento più che interessante nell'immaginario collettivo.

Le sette aziende della Doc di Monreale:
- Alessandro di Camporeale
- Case Alte
- Feudo Disisa
- Porta del Vento
- Principe di Corleone
- Sallier de la Tour
- Terre di Gratia

Tante versioni dalle tradizionali alle gourmet

Mille delizie nei ristoranti, bontà per tutti i gusti

La Ristorazione è protagonista del Cynara Festival per l'intero da oggi al 28 aprile. Le prelibatezze della cucina locale saranno proposte con l'autenticità di una tradizione che ha reso la Città di Cerda Capitale del Carciofo in Sicilia. Ecco una selezione dei ristoratori aderenti alla manifestazione che include anche Palermo, Bagheria, Cefalù, Termini Imerese, Castelbuono e Campofelice di Roccella. È consigliata la prenotazione.

Cerda
AGRITURISMO VILLA SPLENDORE
Baia-Spinasanta S.S. 120, Km 9, 500,
- Tel: 328 4768198; IL MARCHESE Via
Tenente Ilardi 8, Tel: 091 8997481; IL
CARCIOFO Via Roma 23, Tel: 091
8991032; 120 STREET Via Roma 288,
Tel: 327 3391539 NASCA 1 P.zza
Rosario Merlini 2, Tel: 091 8991065
NASCA 2 S.S. 120 Km 6+200, Cerda
Tel: 379 1176911 AGRITURISMOLA

specialità prelibata dal gusto agrodolce, un successo sempre garantito.

Rosalia Bartolotta conquista cuori e palati con gli Involtini di vitello ripieni di carciofi. Un secondo semplice, un incontro di sapori tra le fettine di carne arrotolate intorno a un impasto fatto di uva passa, pinoli, primosale tagliato a cubetti, pangrattato, pecorino grattugiato, prezzemolo e qualche fogliolina di menta. Foglie d'alloro e cipollotto saranno il tocco finale per un piatto invitante sin dal primo morso!

Tiziana Cirà presenta infine le Pennette alla crema di carciofi cerdese, un primo delicato e dal richiamo primaverile. Il suo condimento è decisamente particolare, ottenuto da un'attenta cottura del nostro amato ortaggio ben amalgamato all'aglio e al cipollotto tritati e soffritti, il tutto condito con basilico, prezzemolo, sale e un pizzico di peperoncino. Il composto verrà infine frullato e dolcemente unito alla pasta. Una bontà unica e da non perdere.

Dal fascino senza tempo delle «Tribune» all'attualità così Cerda è diventata celebre

Una storia antica legata al mondo delle auto

Cerda, il paese in provincia di Palermo è, per eccellenza, la terra del carciofo grazie anche proprio alla promozione della sagra che si svolge ogni anno nel mese di aprile ma anche a tante altre iniziative lungo l'anno. Un monumento alto dieci metri è stato sistemato in piazza davanti alla chiesa Madre, il simbolo di un ortaggio povero che ha fatto la fortuna del paese: qui non c'è trattoria dove il «fiore con le spine» non venga cucinato in mille modi. Cerda è un comune di appena 5.214 abitanti e sorge in una zona collinare tra l'Himera Settentrionale e il Torto, e una volta era denominata come feudo di Calcuta.

Calcuta era un casale facente parte dell'allora Contea di Golisano dalla quale, nel 1430, ne fu distaccato dal re Alfonso V il Magnanimo, figlio di Ferdinando I d'Aragona, mentre era conte Gilberto Centelles, il quale, autorizzato dallo stesso re, lo cedette al conte di Geraci Giovanni Ventimiglia. L'erede di quest'ultimo, Luciano

Ventimiglia, signore di Castronuovo nel 1453, vende a sua volta il feudo ad Antonio de Simone Andrea, con diritto di riscatto entro 20 anni. Da questa data e per circa due secoli il feudo ap-

partenne alla famiglia Bardi. Il nipote Salvatore, nel dicembre del 1526, ottiene dal re Carlo V l'autorizzazione a riunire gente, tramite bando, nei feudi di Calcuta, presso il «Fondaco nuovo».

Anche se questa data potrebbe rappresentare l'inizio effettivo della comunità di Cerda, la licentia populandi ottenuta rimase senza esecuzione. Un primo nucleo di case, con

una chiesa e alcuni magazzini, è documentato solo nel 1626, come testimonianza un atto di vendita rinvenuto. Un borgo, quindi, forse chiamato «Taverna nuova» o appunto «Fondaco nuovo», probabilmente per indicarne la funzione di stazione di sosta per coloro che dovevano inoltrarsi verso le Madonie o l'interno della Sicilia.

Dalla famiglia Bardi il feudo passò alla famiglia San Esteban y de la Cerda allora la gara automobilistica su strada più antica del mondo. Per gli appassionati è un luogo da non perdere, sia nei giorni delle gare lungo le strade delle Madonie, sia semplicemente per ammirare un luogo ancorato a una storia decennale di passione a 4 ruote.



A tavola. Il carciofo è un protagonista assoluto

Duecento produttori, tra aziende e piccoli agricoltori, per un fatturato stimato poco superiore ai 20 milioni

Il carciofo, un'opportunità di sviluppo

C

on oltre duecento produttori, tra aziende e piccoli agricoltori, per un fatturato stimato poco superiore ai 20 milioni di euro. Il Carciofo spinoso cerdese è la cultivar più diffusa di un'areale di oltre 700 ettari coltivati a carciofaie che, dalle medie colline che introducono il territorio delle Madonie arriva sino alla costa di nord-est del palermitano. Quel territorio antico, presidiato già dai Greci che, dal fiume Himera si estende verso la valle del Torto, con suoli fertili e risorse idriche sotterranee normalmente abbondanti. Una produzione storica, insediata da oltre un secolo, che ha visto tante generazioni di intere famiglie dedicarsi a questa coltura, realizzando nel tempo, un vero e proprio piccolo distretto del carciofo di Cerda. Le produzioni in Sicilia del Carciofo – un ortaggio fortemente identitario per alcune zone di produzione della Sicilia, si ricordano, oltre Cerda, anche Niscemi, Menfi e Ramacca – rappresentano un'opportunità soprattutto per le nuove generazioni che devono trovare, nei loro territori di nascita, sostenibilità economica e migliori condizioni di vita. Si punta sulla capacità di verticalizzare la filiera, principalmente attiva sul prodotto fresco e appena colto, coinvolgendo anche la ristorazione che a questo prezioso ortaggio ha voluto fare riferimento, realizzando una vera e propria specializzazione gastronomica. Puntare sul Carciofo è più che legittimo, non solo per affermare il principio ispiratore voluto dal parlamento siciliano nella difesa delle tipicità produttive e della biodiversità agro-alimentare dell'isola, ma risponde ad un preciso atto legislativo parlamentare dell'ARS che istituisce una Fondazione ad hoc e attribuisce

al progetto di valorizzazione attenzione e risorse. «Questo territorio può attrarre investimenti, competenze e innovazione sulla filiera del Carciofo – sottolinea il sindaco di Cerda Salvatore Geraci nonché parlamentare dell'Assemblea Siciliana – può ampliare il suo raggio di azione su più direzioni, conservando e valorizzando questo straordinario prodotto – eclettico in cucina, perché si può preparare in mille versioni – raggiungendo nuovi mercati e nuovi sbocchi, soprattutto per la trasformazione del carciofo nelle sue tante declinazioni». Un potenziale che il territorio unanimemente riconosce a portata di mano e che guarda con grande fiducia alla possibilità che Cerda, anche rispetto alla programmazione prevista per Sicilia regione Gastronomica d'Europa 2025, possa interpretare quel ruolo di protagonista che oggi le compete, realizzando insieme alla Sicilia delle eccellenze, un'alleanza strategica per generare flussi turistici stabili tutto l'anno, aprendo il territorio a quei viaggiatori del Gusto e della Cultura che tra Palermo, Cefalù, Bagheria, Castelbuono e Cerda possono vivere un'esperienza immersiva tra bellezza, buon cibo e stili di vita autentici e identitari. «Siamo impegnati su più fronti – conclude il Sindaco Salvatore Geraci –, conosciamo il potenziale del carciofo spinoso cerdese e faremo di tutto perché venga valorizzato, economicamente, culturalmente oltre che nell'immagine. Siamo convinti che sia giunto il momento di riconoscere al territorio, ai produttori, alle famiglie di Cerda, uno strumento di tutela e valorizzazione, l'IGP del Carciofo di Cerda, adottando un disciplinare di produzione condiviso e rispettato. L'eccellenza è tale da esigere questa opportunità di crescita e di ulteriore sviluppo dell'indotto, compresa la ristorazione di cui si nutre».

Il sindaco Salvatore Geraci: «Questo territorio può attrarre investimenti e innovazione sulla filiera»



Per avviare una «nuova pagina» per lo sviluppo della filiera

Il futuro passa dall'immagine e dalla comunicazione

Occorre investire anche nella comunicazione e nella promozione del Carciofo spinoso di Cerda.

Le peculiarità organolettiche, l'identità territoriale e la storia di un'intera comunità sono punti di forza che, se ben strutturati e alimentati, possono avviare una «nuova pagina» per lo sviluppo della filiera e dei suoi addentellati nella ristorazione e, possibilmente, anche nell'industria della trasformazione. Una missione che Iocomprosiciliano da alcuni anni porta avanti, con iniziative mirate puntando a coinvolgere mercati in cui la riconoscibilità del brand Sicilia è un forte elemento di competitività. Giovanni Callea, figura tecnica oltre che manageriale del made in Sicily ha le idee chiare. «Serve sempre più selezionare i target, puntando sull'autenticità e

l'identità dei nostri prodotti e dei nostri corrispondenti stili di vita. Guardate cosa è accaduto per il vino siciliano e quanto oggi costituisca un punto di riferimento nel processo di

affermazione della Sicilia nel mondo. Sullo stesso percorso troviamo anche l'olio IGP Sicilia che, in pochi anni, è diventata la prima IGP d'Italia e con buone possibilità di ulteriore crescita».

Il Carciofo di Cerda è il prodotto ideale anche per la ristorazione più qualificata e può costituire un ulteriore bacino di vendite ad alto contenuto di immagine. Sono tanti i ristoratori della Sicilia che già lo utilizzano nella preparazione di piatti gourmet, esaltandone l'ecletticità in cucina. Anche l'incontro con i vini può superare quei pregiudizi di incomunicabilità tra carciofo e vino.

La partecipazione della DOC Monreale ne costituisce un riuscito esempio. «È una scommessa che con il Cynara Festival abbiamo voluto intraprendere – dice Mario Di Lorenzo, produttore e Presidente della prestigiosa DOC di Monreale – i nostri vitigni da disciplinare di produzione, centrati su Catarratto, Perricone e Syrah, danno vini che possono ben sposare le ricette a base del carciofo».



Il sindaco di Cerda, Salvatore Geraci

Cerda: entra nel vivo la sagra del carciofo, il 27 LDA in concerto IL PROGRAMMA

Posted on [Aprile 25, 2024](#) by [Redazione](#)



LDA SUMMER
DJ SET

SAB 27 APRILE
ORE **23.00**
PIAZZA LA MANTIA

CERDA
CAPITALE DEL CARCIOFO
CYNARA
festival

 **COMUNE DI CERDA**
CITTÀ METROPOLITANA
DI PALERMO

 **ARS**

 **REGIONE SICILIANA**
Assessorato dell'Agricoltura
e dello Sviluppo Rurale

Cerda si veste a festa per celebrare il suo prezioso simbolo durante il Cynara Festival, in programma dal 20 al 28 aprile. Oltre alla rinomata Sagra del Carciofo, l'evento offre una vasta gamma di attività culturali e gastronomiche, rendendo omaggio alla tradizione e all'eccellenza locale.

Il festival, che attrae visitatori da tutta la Sicilia, è una celebrazione della cultivar spinosa cerdese, simbolo della città. Oltre agli show cooking e alle degustazioni guidate dalle abili mani delle Signore della Brigata, ci saranno spettacoli, laboratori, raduni automobilistici e intrattenimenti per le vie del paese.

Il programma del festival è ricco di incontri e iniziative, con mostre artistiche, degustazioni, spettacoli musicali e attività per tutte le età. Il momento centrale dell'evento sarà la celebrazione della 42ª Sagra del Carciofo di Cerda il 24 e 25 aprile, con la partecipazione di illustri ospiti e una variegata serie di attività che culmineranno con il concerto di Bianca Atzei.

Un'esperienza corale di convivialità e tradizione vi aspetta al Cynara Festival, un evento che celebra l'autenticità e la generosità della cultura siciliana.

www.comune.cerda.pa.it

Il programma

COMUNE DI CERDA
CITTÀ MUSEO RUGOLIANA DI PALERMO

CERDA CAPITALE DEL CARCIOFO

CYNARA festival

42ª SAGRA DEL CARCIOFO DI CERDA

CERDA | DAL 20 AL 28 APRILE 2024

20 SABATO APRILE

- 16.00 Conferenza d'Apertura "L'arte del Carciofo" presso l'Orto Comunale | Banca del Sindaco
- 16.00 **Concerti - Entusiasmo di Pittura** | Orto Comunale
- 17.30 **Sfilata della Pace** | Via Roma e Piazza La Motta - Villa Comunale
- 18.30 **Omaggio alla Targa Florio** | Via Roma e Piazza La Motta - Villa Comunale
- 19.30 **Video Mapping "Cassero"** | Orto Comunale
- 21.30 **Show Cooking e Degustazione Carciofi**
- 21.30 **Intervento Musicale "Musica in Squa"**

21 DOMENICA APRILE

- 10.00 **Banda Musicale Vincenzo Bellini** | Piazza La Motta
- 10.30 **Omaggio alla Targa Florio** | Via Roma e Piazza La Motta - Villa Comunale
- 11.00 **Mostra, Installazione e Balli** | Piazza La Motta - Villa Comunale
- 12.00 **Mostra "L'arte del Carciofo"** | Piazza La Motta - Villa Comunale
- 13.30 **Ball in Piazza - Live del Gruppo "Pittori"**
- 15.30 **Tutti in Piazza con Soap e Bina**
- 18.30 **La Sagra dell'Olio e del Vino** | Piazza La Motta - Villa Comunale
- 21.30 **Intervento Musicale "Musica in Squa"**

24 MERCOLEDÌ APRILE

- 10.00 **In Diretta sul Social** | Piazza La Motta - Villa Comunale
- 10.30 **Suona La Banda Maria SS. del Miracolo** | Piazza La Motta - Villa Comunale
- 11.00 **Il Carroccio Sfilante in Via Roma** | Piazza La Motta - Villa Comunale
- 11.30 **Il Sindaco inaugura l'area degli Stand Espozitivi**
- 12.00 **3ª Fiera Cynara** | Piazza La Motta - Villa Comunale
- 13.30 **Omaggio alla Targa Florio** | Via Roma e Piazza La Motta - Villa Comunale
- 14.30 **Show Cooking** | Piazza La Motta - Villa Comunale
- 15.30 **Video Mapping** | Piazza La Motta - Villa Comunale
- 21.00 **Intervento Musicale** | Piazza La Motta - Villa Comunale

25 GIOVEDÌ APRILE

- 9.30 **Rullone i Tamburi** | Piazza La Motta
- 10.30 **Sfilata in Via Roma** | Piazza La Motta - Villa Comunale
- 11.00 **Intervento Musicale** | Piazza La Motta - Villa Comunale
- 11.30 **Festa della Libreria Antiqua i Benaglioli**
- 12.45 **Saluti del Sindaco - Inno Nazionale - Alza Bandiera** | Piazza La Motta - Villa Comunale
- 13.30 **Apri la degustazione Claudio Battaglia**
- 14.00 **Tutti in Piazza** | Piazza La Motta - Villa Comunale
- 16.30 **Spectacolo di Cabaret con i 4 Guai**
- 17.30 **Trombe, Tamburi e Bandiere!** | Piazza La Motta - Villa Comunale
- 19.00 **Intervento di Cabaret con Nicola de Santa**
- 21.00 **Video Mapping** | Piazza La Motta - Villa Comunale

26 VENERDÌ APRILE

- 16.30 **Apertura Laboratori e Talk**
- 18.30 **Il Carciofo al Trattamento nella Terra d'Primara**
- 20.30 **Show Cooking e Degustazione**
- 21.00 **Video Mapping** | Piazza La Motta - Villa Comunale
- 22.30 **OS Set - Intervento Musicale** | Piazza La Motta - Villa Comunale

27 SABATO APRILE

- 10.00 **Conferenza Bandiera al Comune di Cerda** | Piazza La Motta - Villa Comunale
- 11.00 **Apertura Laboratori e Talk**
- 12.00 **Torneo di Boccia** | Piazza La Motta - Villa Comunale
- 20.00 **Show Cooking e Degustazione**
- 21.00 **Video Mapping** | Piazza La Motta - Villa Comunale
- 22.30 **Spettacolo e Varietà**

28 DOMENICA APRILE

- 10.30 **Il Festival dei Bambini** | Piazza La Motta - Villa Comunale
- 11.00 **Degustazione in Piazza**
- 11.30 **Video Mapping** | Piazza La Motta - Villa Comunale
- 21.00 **Bianca Atzei in Concerto**

LE MIGLIORI E LE MIGLIORIE IN TUTTE LE CATEGORIE
TUTTE LE ATTIVITÀ, LABORIOSE SVOLTE IN PIAZZA LA MOTTA

UNA S. ANTONINO

ARL ASSOCIAZIONE RUGOLIANA SOCIALE

REGIONE SICILIANA

ON. SALVATORE CERACI
COMUNE DI CERDA



Sagra del Carciofo a Cerda

25 Aprile 2024

42^a Sagra del Carciofo di Cerda 25 Aprile 2024

Sagra del carciofo di Cerda, un successo già preannunciato

Oltre 12 mila carciofi pronti per l'evento clou del Cynara Festival. Attese migliaia di persone provenienti da ogni parte della Sicilia per un'edizione che celebra le eccellenze del territorio e che si preannuncia già da record.

Cerda, 24 aprile 2024 – Buon cibo, grandi vini e ospiti d'eccezione saranno gli ingredienti della 42esima Sagra del Carciofo di Cerda, in programma giovedì 25 aprile, momento clou del Cynara Festival, che mai come quest'anno sta rendendo omaggio al prodotto principe dell'agricoltura locale. L'incertezza metereologica non ha scoraggiato le migliaia di persone accorse in questi giorni da ogni parte della Sicilia per toccare con mano l'autenticità di un ortaggio, proposto in diverse specialità lungo le vie principali del paesino del palermitano e in tutta la ristorazione del territorio che, oltre a Cerda, vede coinvolte città e paesi da Palermo a Cefalù, con Termini Imerese, Bagheria, Campofelice di Roccella

che, sotto le insegne del Cynara Festival, dal 20 al 28 aprile hanno, anche loro voluto celebrare il Carciofo Violetto spinoso di Cerda.

Qui, tra l'Himera settentrionale ed il fiumeTorto, l'appuntamento con una tradizione senza tempo prende il via a partire dalle 9.30, a suon di tamburi e con l'allegria del gruppo folk I carrettieri città di Cerda che sfilerà fino a Piazza La Mantia, animata poi dall'arrivo dei Bersaglieri per un tributo alla Festa nazionale della Liberazione.

Sarà il Sindaco Salvatore Geraci aprire ufficialmente la Sagra con il suo saluto di benvenuto agli ospiti e agli appassionati del Gusto che hanno voluto raggiungere la cittadina. Sul palco anche Salvo La Rosa e la madrina dell'evento, Giusina Battaglia, insieme per dar voce e illuminare la grande tradizione nella preparazione dei carciofi, grazie anche alle ricette di famiglia delle Signore di Cerda. L'apertura delle sfiziose degustazioni subito dopo, con assaggi di pasta con la frittella e altre squisite prelibatezze. Grandi e piccini potranno infatti rifarsi gli occhi e il palato con la genuinità di questo ortaggio straordinario utilizzato nelle 5000 porzioni di frittella a base di fave e piselli, 500 chili di pasta, 1500 panini con salsiccia, 1500 arancine condite con speck.

La DOC di Monreale è il partner del Cynara festival che ha voluto essere presente nei laboratori cibo vino e nelle degustazioni riservate alla stampa e agli ospiti presenti alla manifestazione. I profumi di Catarratto, Perricone e Syrah delle sette aziende iscritte al disciplinare della rinomata denominazione in un connubio di armonie che vince stereotipi, diventando opportunità di crescita. In tal senso lo stesso connubio verrà replicato sulle tavole di ristoranti locali, ma anche di Termini Imerese, Bagheria e Campofelice di Roccella, in un circuito della ristorazione che intende dare ulteriore valore all'intera manifestazione.

E a proposito di manifestazione. La convivialità del 25 aprile proseguirà nel pomeriggio, dopo le 16.30, con la comicità de I Quattro Gusti e di Uccio De Santis, l'energia degli Sbandieratori di Caccamo e Gruppo storico di Cerda, per infine concludersi con la proiezione de L'antico mito della Ninfa Cynara trasformato in carciofo dal Dio Zeus, video mapping dedicato alla divinità Cynara.

“Cerda si veste a festa, – dichiara soddisfatto il sindaco Salvatore Geraci – e i numeri di questi giorni dimostrano ancora una volta che la Sagra del Carciofo è da considerarsi come una delle più belle del Sud Italia. Il carciofo è la colonna portante della nostra economia, ma anche il seme di rinascita di un territorio generoso, che merita di essere valorizzato economicamente, culturalmente oltre che nell'immagine. Il futuro è nel presente, e non possiamo non coltivare questa consapevolezza aprendoci a nuovi traguardi e sinergie”.

Da principe a re: ben 12mila i carciofi spinosi cerdesi puliti e cucinati nell'ambito di un'edizione già da record che dona rinnovata linfa a una Sagra che, fin dal 1982, abbraccia ed esalta l'abilità di piccoli e grandi produttori, di artigiani dell'arte gastronomica e del senso profondo di ospitalità della comunità cerdese. Riflettori puntati sulla semplicità e l'accoglienza che fanno di Cerda una destinazione del gusto da scoprire e da vivere anima e corpo.

LA SICILIA

Cosa fare nel ponte dal 25 aprile al 1° maggio tra sagre e festival: dal carciofo di Niscemi alla ricotta di Vizzini, feste della fragola e dei fiori, mercatini e vintage

Di **Ombretta Grasso** | 24 Aprile 2024



Cinara Festival a Cerda

Fino al 28 aprile. Buon cibo, grandi vini e ospiti d'eccezione saranno gli ingredienti della 42esima sagra del carciofo di Cerda (Palermo), in programma domani, momento clou del Cynara festival, che prosegue fino al 28 aprile. Sul palco **Salvo La Rosa** e la madrina dell'evento, **Giusina Battaglia**, insieme per raccontare la grande tradizione dei carciofi, grazie anche alle ricette di famiglia delle signore di Cerda. Sarà possibile assaggiare la frittella, a base di fave e piselli, e altre prelibatezze. Il 25 aprile, dopo le 16.30, la comicità de **I Quattro Gusti e di Uccio De Santis**, l'energia degli **Sbandieratori di Caccamo e Gruppo storico di Cerda**. E ancora ballo e divertimento, venerdì 26 aprile, con **"I Quaranta che Ballano 90"**.

Cerda, Sagra del carciofo al via: show e degustazioni fino al 28 aprile

Il primo cittadino, Salvatore Geraci, ha dato lettura del ricco programma tra spettacoli, cultura, tradizioni e buon cibo

Publicato il 21 Aprile 2024 By redazione



Al via, quest'anno, la 42esima edizione **della Sagra del Carciofo, a Cerda**. Nella cittadina palermitana, la cerimonia d'apertura s'è svolta presso la stanza del sindaco.

Il primo cittadino, **Salvatore Geraci**, ha dunque dato lettura del ricco programma tra spettacoli, cultura, tradizioni e buon cibo. Fra i partecipanti Joey e Rina, Mirko Casadei, il 25 aprile Salvo La Rosa con Uccio De Santis e la madrina della Sagra Giusina Battaglia, il 27 aprile il cantante Luca D'Alessio; il 28 conclude Bianca Atzei.

Il tutto contornato dal **carciofo spinoso di Cerda** con degustazione gratuita **dal 20 al 28 aprile**.

Dopo l'inaugurazione s'è tenuta la **marcia della Pace** promossa e organizzata dai Giovani Amici e Circolo Fiordaliso conclusosi con il girotondo della Pace; dopo questo momento ci si è spostati presso il bastione di via Roma ove si è tenuta l'inaugurazione dei Quadri Murali in Ceramica dedicata alla Targa Florio con il Gruppo folk "Gazzara" di Caltavuturo in sottofondo.

A concludere la prima giornata del Cynara festival **le degustazioni e lo spettacolo "Made in sud"**.

Cerda, festival da record: in migliaia a celebrare il carciofo, si chiude con Bianca Atzei

Kermesse rivolta alla promozione di un ortaggio simbolo di una comunità intera, proposto in diverse declinazioni culinarie

Publicato il 27 Aprile 2024 By redazione



Una vera e propria edizione da record, la 42esima, per il Cynara festival di Cerda. Migliaia di persone hanno preso parte alla kermesse, che vivrà la giornata conclusiva nella serata di domenica, **con il concerto di Bianca Atzei (LEGGI programma)** (piazza La Mantia, a partire dalle 22).

Un 2024 dai grandi numeri e **dalle tante novità** introdotte. Giorno dopo giorno “si sono condensate in vere e proprie “esperienze del gusto” per toccare con mano l’autenticità della cultivar più identitaria di Cerda: il carciofo violetto spinoso”, come sottolineato dai promotori dell’iniziativa.

La manifestazione, che si tiene nel comune del Palermitano, è rivolta alla promozione di “un ortaggio **simbolo di una comunità intera**”, proposto in diverse declinazioni culinarie lungo le principali vie del Paese e in tutta la ristorazione del territorio. Sfumature di gusto e accostamenti di consistenze hanno visto protagonista lo spinoso di Cerda anche durante i *tasting* e gli *show cooking* che fino a tarda sera hanno illuminato il lembo di terra siciliana fra l’Himera settentrionale e il fiume Torto.

Il Cynara Festival continua, dunque, ad essere un appuntamento di straordinaria rilevanza e in grado di richiamare **ogni anno decine di migliaia di persone** alla ricerca di esperienze memorabili legate alla promozione di questo “tesoro” gastronomico.

Il battesimo per la 42esima edizione del Cynara Festival è stato affidato ad una “madrina” che conosce molto bene Cerda, ovvero la **giornalista e conduttrice Giusi Battaglia**. Con lei, sul palco, anche Salvo La Rosa e diversi altri ospiti.

“Il carciofo spinoso rappresenta la **punta di diamante della nostra economia** – ha sottolineato il sindaco e parlamentare regionale **Salvatore Geraci** – come testimoniato dagli atti d’amore di intere famiglie cerdesi che, nel corso degli anni, hanno legato la loro esistenza a questo piccolo ma importante ortaggio”. “Grazie alla notorietà raggiunta dal Cynara Festival abbiamo oggi una grande opportunità, quella di ‘fare rete’ e di intessere alleanze con il territorio e la ristorazione più preparata. **Cerda, Bagheria, Cefalù, Palermo, Termini Imerese**, sono le destinazioni su cui vogliamo scommettere per esaltare il valore prospettico di questo importante giacimento culturale, oltre che produttivo, entrato di diritto tra le eccellenze dell’agroalimentare della nostra Isola”.



Cerda. La 42esima Sagra del Carciofo: buon cibo, grandi vini

TeleOne 24 Aprile 2024

<https://www.youtube.com/watch?v=5fF0NjhDjG4>

Buon cibo, grandi vini e ospiti d'eccezione saranno gli ingredienti della 42esima Sagra del Carciofo di Cerda, momento clou del Cynara Festival. TELE ONE canale 16 in tutta

la Sicilia, in diretta streaming su www.teleone.it,
<https://www.facebook.com/teleone.it> e sull'App teleOne. All rights reserved – Questo
video è protetto da copyright ed è espressamente vietato ogni utilizzo, riproduzione
od uso, parziale o totale

16
TELEONE

ONE



Palermo. Presentata la 42° Sagra del Carciofo di Cerda

TeleOne 19 Aprile 2024

<https://www.youtube.com/watch?v=i7L5v5ejClo>

Cerda in Festa per il Carciofo

Parte il Cynara Festival. tante novità. Il culmine il 25 aprile con la 42° Sagra del Carciofo di Cerda. TELE ONE canale 16 in tutta la Sicilia, in diretta streaming su www.teleone.it, <https://www.facebook.com/teleone.it> e sull'App teleOne. All rights reserved – Questo video è protetto da copyright ed è espressamente vietato ogni utilizzo, riproduzione od uso, parziale o totale

Attesi migliaia di visitatori alla Sagra del carciofo di Cerda

notizia pubblicata **24 Aprile 2024** alle ore **11:54** nella categoria **Eventi**



Buon cibo, grandi vini e ospiti d'eccezione saranno gli ingredienti della 42esima Sagra del Carciofo di Cerda, in programma giovedì 25 aprile. La sagra sarà il momento clou del Cynara Festival, che andrà avanti sino a domenica 28 aprile. L'incertezza metereologica non ha scoraggiato le migliaia di persone accorse in questi giorni da ogni parte della Sicilia.

L'appuntamento inizia dalle 9.30, a suon di tamburi e con l'allegria del gruppo folk I carrettieri città di Cerda che sfilerà fino a Piazza La Mantia, animata poi dall'arrivo dei Bersaglieri per un tributo alla Festa nazionale della Liberazione. Quindi, sarà il sindaco Salvatore Geraci ad aprire ufficialmente la Sagra con il suo saluto di benvenuto agli ospiti e agli appassionati del gusto che hanno voluto raggiungere la cittadina. Sul palco anche Salvo La Rosa e la madrina dell'evento, Giusina Battaglia, insieme per dar voce e illuminare la grande tradizione nella preparazione dei carciofi, grazie anche alle ricette di famiglia delle signore di Cerda. L'apertura delle sfiziose degustazioni subito dopo, con assaggi di pasta con la frittella e altre squisite prelibatezze. Grandi e piccini potranno infatti rifarsi gli occhi e il palato con la genuinità di questo ortaggio straordinario utilizzato nelle 5000 porzioni di frittella a base di fave e piselli, 500 chili di pasta, 1500 panini con salsiccia, 1500 arancine condite con speck.

La DOC di Monreale è il partner del Cynara festival che ha voluto essere presente nei laboratori cibo vino e nelle degustazioni riservate alla stampa e agli ospiti presenti alla manifestazione. I profumi di Catarratto, Perricone e Syrah delle sette aziende iscritte al disciplinare della rinomata denominazione in un connubio di armonie che vince stereotipi, diventando opportunità di crescita. In tal senso lo stesso connubio verrà replicato sulle tavole di ristoranti locali, ma anche di Termini Imerese, Bagheria e Campofelice di Roccella, in un circuito della ristorazione che intende dare ulteriore valore all'intera manifestazione.

La convivialità del 25 aprile proseguirà nel pomeriggio, dopo le 16.30, con la comicità de I Quattro Gusti e di Uccio De Santis, l'energia degli Sbandieratori di Caccamo e Gruppo storico di Cerda, per infine concludersi con la proiezione de L'antico mito della Ninfa Cynara trasformato in carciofo dal Dio Zeus, video mapping dedicato alla divinità Cynara.

“Cerda si veste a festa – dice soddisfatto il sindaco Salvatore Geraci – e i numeri di questi giorni dimostrano ancora una volta che la Sagra del Carciofo è da considerarsi come una delle più belle del Sud Italia. Il carciofo è la colonna portante della nostra economia, ma anche il seme di rinascita di un territorio generoso, che merita di essere valorizzato economicamente, culturalmente oltre che nell'immagine. Il futuro è nel presente, e non possiamo non coltivare questa consapevolezza aprendoci a nuovi traguardi e sinergie”.



Sagra del carciofo di Cerda, un'edizione da record che celebra le eccellenze del territorio

Redazione - 24 Aprile 2024



Oltre 12 mila carciofi pronti per l'evento clou del Cynara Festival. Attese migliaia di persone provenienti da ogni parte della Sicilia per un'edizione che celebra le eccellenze del territorio e che si preannuncia già da record.

Buon cibo, grandi vini e ospiti d'eccezione saranno gli ingredienti della **42esima Sagra del Carciofo di Cerda**, in programma **giovedì 25 aprile**, momento clou del **Cynara Festival**, che mai come quest'anno sta rendendo omaggio al prodotto principe dell'agricoltura locale. L'incertezza metereologica non ha scoraggiato le migliaia di persone accorse in questi giorni da ogni parte della Sicilia per toccare con mano l'autenticità di un ortaggio, proposto in diverse specialità lungo le vie principali del paesino del palermitano e in tutta la ristorazione del territorio che, oltre a Cerda, vede coinvolte città e paesi da Palermo a Cefalù, con Termini Imerese, Bagheria, Campofelice di Roccella che, sotto le insegne del **Cynara Festival**, dal **20 al 28 aprile** hanno, anche loro voluto celebrare il **Carciofo Violetto spinosodi** Cerda.

Qui, tra l'**Himera settentrionale** ed il **fiumeTorto**, l'appuntamento con una tradizione senza tempo prende il via a partire dalle **9.30**, a suon di tamburi e con l'allegria del gruppo folk **I carrettieri città di Cerda** che sfilerà fino a **Piazza La Mantia**, animata poi dall'arrivo dei **Bersaglieri** per un tributo alla **Festa nazionale della Liberazione**.

Sarà il **Sindaco Salvatore Geraci** aprire ufficialmente la Sagra con il suo saluto di benvenuto agli ospiti e agli appassionati del Gusto che hanno voluto raggiungere la cittadina. Sul palco anche **Salvo La Rosa** e la madrina dell'evento, **Giusina Battaglia**, insieme per dar voce e illuminare la grande tradizione nella preparazione dei carciofi, grazie anche alle ricette di famiglia delle **Signore di Cerda**. L'apertura delle sfiziose degustazioni subito dopo, con assaggi di pasta con la frittella e altre squisite prelibatezze. Grandi e piccini potranno infatti rifarsi gli occhi e il palato con la genuinità di questo ortaggio straordinario utilizzato nelle 5000 porzioni di frittella a base di fave e piselli, 500 chili di pasta, 1500 panini con salsiccia, 1500 arancine condite con speck.

La **DOC di Monreale** è il partner del **Cynara festival** che ha voluto essere presente nei laboratori cibo vino e nelle degustazioni riservate alla stampa e agli ospiti presenti alla manifestazione. I profumi di **Catarratto, Perricone e Syrah**delle sette aziende iscritte al disciplinare della rinomata denominazione in un connubio di armonie che vince stereotipi, diventando opportunità di crescita. In tal senso lo stesso connubio verrà replicato sulle tavole di ristoranti locali, ma anche di Termini Imerese, Bagheria e Campofelice di Roccella, in un circuito della ristorazione che intende dare ulteriore valore all'intera manifestazione.

E a proposito di manifestazione. La convivialità del 25 aprile proseguirà nel pomeriggio, dopo le **16.30**, con la comicità de **I Quattro Gusti e di Uccio De Santis**, l'energia degli **Sbandieratori di Caccamo** e **Gruppo storico di Cerda**, per infine concludersi con la proiezione de *L'antico mito della Ninfa Cynara trasformato in carciofo dal Dio Zeus*, video mapping dedicato alla divinità Cynara.

"Cerda si veste a festa, – dichiara soddisfatto il sindaco Salvatore Geraci – e i numeri di questi giorni dimostrano ancora una volta che la Sagra del Carciofo è da considerarsi come una delle più belle del Sud Italia. Il carciofo è la colonna portante della nostra economia, ma anche il seme di rinascita di un territorio generoso, che merita di essere valorizzato economicamente, culturalmente oltre che nell'immagine. Il futuro è nel presente, e non possiamo non coltivare questa consapevolezza aprendoci a nuovi traguardi e sinergie".

Da principe a re: ben **12mila i carciofi spinosi** cerdesi puliti e cucinati nell'ambito di un'edizione già da record che dona rinnovata linfa a una Sagra che, fin dal 1982, abbraccia ed esalta l'abilità di piccoli e grandi produttori, di artigiani dell'arte gastronomica e del senso profondo di ospitalità della comunità cerdese. Riflettori puntati sulla semplicità e l'accoglienza che fanno di Cerda una destinazione del gusto da scoprire e da vivere anima e corpo.



Salvo Geraci: “Con il Cynara Festival nasce un progetto culturale che valorizza il nostro territorio”

Redazione - 20 Aprile 2024

Cynara Festival e della 42esima edizione della Sagra del Carciofo di Cerda che, quest'anno si estende dal 20 al 28 aprile con un denso programma di iniziative ed incontri per celebrare la "civiltà del Carciofo".

Il Sindaco Geraci ci racconta il profondo legame della comunità a questo appuntamento, nato nel 1982, e che da sempre coinvolge tutte le famiglie cerdesi. **Un patrimonio di sentimenti e di entusiasmo vissuti con autentica partecipazione popolare** che ha trasformato la città in una piccola ma importante capitale del Carciofo e della gastronomia, richiamando ogni anno migliaia e migliaia di persone provenienti da tutta la Sicilia e da altre regioni.

Tante le novità introdotte che si condenseranno in esperienze del **Gusto, ricette e cooking show** per esaltare il carciofo e la cultivar identitaria: lo spinoso cerdese.

Il Brand Sicilia si riconferma, con queste iniziative (**il Cynara Festival**), garanzia di qualità nel cibo, nel vino, nell'esperienza sui territori. La zona agricola contava più di 1700 ettari, oggi bisogna ritornare al passato cercando di dare prospettive ai giovani, occorre guardare al futuro e ai mercati nazionali ed internazionali attraverso alla creazione di piccole industrie conserviere visto che i prodotti come il carciofo sono utilizzati in diversi settori della ristorazione.

A tenere a battesimo il **Cynara Festival** e la 42^a edizione della Sagra, una madrina che Cerda la conosce molto bene: Giusina Battaglia, conduttrice di *Giusina in cucina* su Food Network.

Fermento per la Sagra del carciofo di Cerda, in migliaia attesi per la 42esima edizione

Oltre 12 mila carciofi pronti per l'evento clou del Cynara Festival
di Redazione

24 Aprile 2024 - 16:44

Buon cibo, grandi vini e ospiti d'eccezione saranno gli ingredienti della **42esima Sagra del Carciofo di Cerda**, in programma **giovedì 25 aprile**, momento clou del **Cynara Festival**, che mai come quest'anno sta rendendo omaggio al prodotto principe dell'agricoltura locale. L'incertezza metereologica non ha scoraggiato le migliaia di persone accorse in questi giorni da ogni parte della Sicilia per toccare con mano l'autenticità di un ortaggio, proposto in diverse specialità lungo le vie principali del paesino del palermitano e in tutta la ristorazione del territorio che, oltre a Cerda, vede coinvolte città e paesi da Palermo a Cefalù, con Termini Imerese, Bagheria, Campofelice di Roccella che, sotto le insegne del Cynara Festival, dal **20 al 28 aprile** hanno, anche loro voluto celebrare il **Carciofo Violetto spinoso** di Cerda.

Qui, tra l'**Himera settentrionale** ed il **fiume Torto**, l'appuntamento con una tradizione senza tempo prende il via a partire dalle **9.30**, a suon di tamburi e con l'allegria del gruppo folk **I carrettieri città di Cerda** che sfilerà fino a **Piazza La Mantia**, animata poi dall'arrivo dei **Bersaglieri** per un tributo alla **Festa nazionale della Liberazione**.



Sarà il **sindaco Salvatore Geraci** ad aprire ufficialmente la Sagra con il suo saluto di benvenuto agli ospiti e agli appassionati del Gusto che hanno voluto raggiungere la cittadina. Sul palco anche **Salvo La Rosa** e la madrina dell'evento, **Giusina Battaglia**, insieme per dar voce e illuminare la grande tradizione nella preparazione dei carciofi, grazie anche alle ricette di famiglia delle **Signore di Cerda**. L'apertura delle sfiziose degustazioni subito dopo, con assaggi di pasta con la frittella e altre squisite prelibatezze. Grandi e piccini potranno infatti rifarsi gli occhi e il palato con la genuinità di questo ortaggio straordinario utilizzato nelle 5.000 porzioni di frittella a base di fave e piselli, 500 chili di pasta, 1.500 panini con salsiccia, 1.500 arancine condite con speck.

La **Doc di Monreale** è il partner del **Cynara festival** che ha voluto essere presente nei laboratori cibo vino e nelle degustazioni riservate alla stampa e agli ospiti presenti alla manifestazione. I profumi di **Catarratto, Perricone e Syrah** delle sette aziende iscritte al disciplinare della rinomata denominazione in un connubio di armonie che vince stereotipi, diventando opportunità di crescita. In tal senso lo stesso connubio verrà replicato sulle tavole di ristoranti locali, ma anche di Termini Imerese, Bagheria e Campofelice di Roccella, in un circuito della ristorazione che intende dare ulteriore valore all'intera manifestazione.

E a proposito di manifestazione. La convivialità del 25 aprile proseguirà nel pomeriggio, dopo le **16.30**, con la comicità de **I Quattro Gusti e di Uccio De Santis**, l'energia degli **Sbandieratori di Caccamo** e **Gruppo storico di Cerda**, per infine concludersi con la proiezione de L'antico mito della Ninfa Cynara trasformato in carciofo dal Dio Zeus, video mapping dedicato alla divinità Cynara.



“Cerda si veste a festa, – dichiara soddisfatto il sindaco Salvatore Geraci – e i numeri di questi giorni dimostrano ancora una volta che la Sagra del Carciofo è da considerarsi come una delle più belle del Sud Italia. Il carciofo è la colonna portante della nostra economia, ma anche il seme di rinascita di un territorio generoso, che merita di essere valorizzato economicamente, culturalmente oltre che nell’immagine. Il futuro è nel presente, e non possiamo non coltivare questa consapevolezza aprendoci a nuovi traguardi e sinergie”.

Da principe a re: ben **12 mila i carciofi spinosi** cerdesi puliti e cucinati nell’ambito di un’edizione già da record che dona rinnovata linfa a una Sagra che, fin dal 1982, abbraccia ed esalta l’abilità di piccoli e grandi produttori, di artigiani dell’arte gastronomica e del senso profondo di ospitalità della comunità cerdese. Riflettori puntati sulla semplicità e l’accoglienza che fanno di Cerda una destinazione del gusto da scoprire e da vivere anima e corpo.

Al Vinitaly matrimonio tra il carciofo spinoso cerdese e i vini Doc Monreale

Dal 20 al 28 aprile un fitto programma di iniziative di valorizzazione del giacimento eno-gastronomico centrato sul carciofo di Cerda



di Redazione

15 Aprile 2024 - 17:59

Matrimonio d'amore tra il **carciofo spinoso cerdese** e i vini rossi della **Doc Monreale**. A sperimentarlo, in anteprima al **Vinitaly 2024**, è stato l'**Assessore regionale all'Agricoltura Luca Sammartino** con il sindaco del comune di Cerda **Salvatore Geraci** e un folto gruppo di ospiti e giornalisti che, lo scorso **13 aprile**, hanno vissuto un connubio insolito ma accattivante a **Palazzo Verità Poeta**. Qui la cucina siciliana ha dato *sostanza* e contenuto a ciò che, nell'immaginario collettivo, rappresenta un mood, ovvero

l'autenticità di un prodotto identitario per il territorio siciliano, ritenuto il "principe degli ortaggi".

È stato proprio il carciofo di Cerda ad aprire la serie di eventi al Vinitaly nel cuore di **Verona** con un menu che dall'aperitivo ai secondi ha declinato il carciofo in tutte le sue diverse espressioni: dai cuori di carciofo fritti, al risotto al carciofo in combinazione con il *testasal*, il tipico impasto utilizzato per la produzione della salsiccia veronese, per finire con la classica carne salada abbinata a un'insalata di carciofi crudi e arance.

Il sindaco di Cerda, Salvatore Geraci, è stato il "cerimoniere" della serata nella quale ha scandito presentato le tappe di avvicinamento alla prossima sagra del carciofo di Cerda inserita nel "**Cynara Festival**" in programma **dal 20 al 28 aprile**, nel centro del palermitano. "Il Carciofo di Cerda quest'anno al Vinitaly ha aperto le danze per la Regione Siciliana - ha detto il primo cittadino - abbiamo voluto proporre il nostro "principe" della tavola per farlo entrare da protagonista nel 2025, anno che vede la Sicilia Regione europea dell'enogastronomia. La cosa più importante è che tutti i nostri prodotti d'eccellenza "faranno squadra" dall'olio evo, al vino con la Doc Monreale, al carciofo. Abbiamo cercato di fare sistema per comunicare la grande fortuna che abbiamo avuto - la natura è stata generosa con noi - qui fra la Vallata del fiume Torto e la vallata d'Himera dove ci sono produzioni agroalimentari con una forte identità territoriale".

L'assessore regionale all'agricoltura Luca Sammartino, intervenendo nel corso della serata ha ricordato il valore economico di questa produzione d'eccellenza della Sicilia agricola che, a Cerda, trova una piccola capitale, insieme al carciofo di Niscemi, di Menfi e di Ramacca, altri areali vocati alla coltivazione di questo ortaggio. "Il parlamento siciliano, con una legge propria - ha detto Sammartino - ha fortemente sostenuto una tradizione produttiva che potrà, in occasione, di "Sicilia Regione Gastronomica d'Europa 2025, esserne una componente importante, insieme alle altre eccellenze dell'agroalimentare dell'Isola".

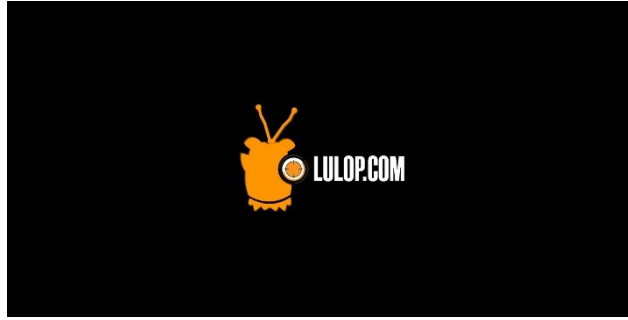
Sorprendente e inusuale l'abbinamento cibo-vino di questa serata preview del Cynara Festival con i vini delle otto cantine della Doc Monreale. Vini rossi del disciplinare di produzione della piccola doc del palermitano che saranno presenti nei laboratori del gusto programmati dal 20 al 28 aprile, nel piccolo centro siciliano: "Abbiamo abbinato i vini rossi del nostro territorio con l'intento di promuovere i vini della Doc Monreale.

Stiamo parlando di due varietà che ormai sono molto diffuse in questo territorio, in particolare il Syrah e il Perricone – sostiene il produttore **Benedetto Alessandro**, componente del **Direttivo del Consorzio di Tutela** – che nel nostro areale trovano le condizioni ideali per raggiungere quell'eccellenza enoica richiesta dall'alta ristorazione e dai mercati più esigenti”.

A chiusura dell'incontro il sindaco di Cerda, Salvatore Geraci, ha risposto ad alcune domande della stampa. Questa la sintesi delle sue dichiarazioni.

Cosa manca al carciofo di Cerda per fare il definitivo salto di qualità? “Ci vuole l'Igp o l'Igt. Manca un lavoro di sistema degli agricoltori, secondo me si devono mettere insieme in un'organizzazione di produttori, il Comune è pronto a curare la regia di questo progetto. Ancora: in questo momento il carciofo si può consumare solo come prodotto fresco, dobbiamo riuscire a sganciare l'idea del carciofo di Cerda dal classico “fascio” di carciofi venduto al mercato. Ci può essere una quarta gamma di produzione: la trasformazione in liquore, in integratori grazie alle storiche proprietà nutraceutiche del carciofo, per non parlare del comparto della conservazione, in questo momento a mio parere le potenzialità del carciofo di Cerda sono sfruttate al 30/40%. Siamo solo all'inizio. Noi partiamo dalla genuinità del carciofo, dal suo valore. Nelle tavole del Nord il carciofo di Cerda non arriva, ma quando glielo facciamo assaggiare è impossibile non può non notare la differenza, il nostro carciofo è una varietà che rimane “croccante” e questo consente una maggiore duttilità in cucina”.

Attualmente a Cerda e nel circondario **sono 700 gli ettari coltivati a carciofeti**, in un'area fra Buonfornello, la Valle del Torto e la Valle dell'Himera con una produzione che arriva a fatturare complessivamente 20 milioni di euro nelle 200 aziende agricole che lo producono. “Il mio piatto preferito a base di carciofo? Il carciofo arrostito, con l'olio evo di Cerda, un pizzico d'aglio, sale e prezzemolo, il modo migliore per esaltarne il gusto”, ha concluso Geraci.



APRILE 24, 2024 - CYNARA FESTIVAL

SAGRA DEL CARCIOFO DI CERDA, UN SUCCESSO GIÀ PREANNUNCIATO

Oltre 12 mila carciofi pronti per l'evento clou del Cynara Festival. Attese migliaia di persone provenienti da ogni parte della Sicilia per un'edizione che celebra le eccellenze del territorio e che si preannuncia già da record.

Buon cibo, grandi vini e ospiti d'eccezione saranno gli ingredienti della **42esima Sagra del Carciofo di Cerda**, in programma **giovedì 25 aprile**, momento clou del **Cynara Festival**, che mai come quest'anno sta rendendo omaggio al prodotto principe dell'agricoltura locale. L'incertezza metereologica non ha scoraggiato le migliaia di persone accorse in questi giorni da ogni parte della Sicilia per toccare con mano l'autenticità di un ortaggio, proposto in diverse specialità lungo le vie principali del paesino del palermitano e in tutta la ristorazione del territorio che, oltre a Cerda, vede coinvolte città e paesi da Palermo a Cefalù, con Termini Imerese, Bagheria, Campofelice di Roccella che, sotto le insegne del Cynara Festival, dal **20 al 28 aprile** hanno, anche loro voluto celebrare il **Carciofo Violetto spinoso** di Cerda.

Qui, tra l'**Himera settentrionale** ed il **fiume Torto**, l'appuntamento con una tradizione senza tempo prende il via a partire dalle **9.30**, a suon di tamburi e con l'allegria del gruppo folk **I carrettieri città di Cerda** che sfilerà fino a **Piazza La Mantia**, animata poi dall'arrivo dei **Bersaglieri** per un tributo alla **Festa nazionale della Liberazione**.

Sarà il **Sindaco Salvatore Geraci** aprire ufficialmente la Sagra con il suo saluto di benvenuto agli ospiti e agli appassionati del Gusto che hanno voluto raggiungere la cittadina. Sul palco anche **Salvo La Rosa** e la madrina dell'evento, **Giusina Battaglia**, insieme per dar voce e illuminare la grande tradizione nella preparazione dei carciofi, grazie anche alle ricette di famiglia delle **Signore di Cerda**. L'apertura delle sfiziose degustazioni subito dopo, con assaggi di pasta con la frittella e altre squisite prelibatezze. Grandi e piccini potranno infatti rifarsi gli occhi e il palato con la genuinità di questo ortaggio straordinario utilizzato nelle 5000 porzioni di frittella a base di fave e piselli, 500 chili di pasta, 1500 panini con salsiccia, 1500 arancine condite con speck.

La **DOC di Monreale** è il partner del **Cynara festival** che ha voluto essere presente nei laboratori cibo vino e nelle degustazioni riservate alla stampa e agli ospiti presenti alla manifestazione. I profumi di **Catarratto, Perricone e Syrah** delle sette aziende iscritte al disciplinare della rinomata denominazione in un connubio di armonie che vince stereotipi, diventando opportunità di crescita. In tal senso lo stesso connubio verrà replicato sulle tavole di ristoranti locali, ma anche di Termini Imerese, Bagheria e Campofelice di Roccella, in un circuito della ristorazione che intende dare ulteriore valore all'intera manifestazione.

E a proposito di manifestazione. La convivialità del 25 aprile proseguirà nel pomeriggio, dopo le **16.30**, con la comicità de **I Quattro Gusti e di Uccio De Santis**, l'energia degli **Sbandieratori di Caccamo** e **Gruppo storico di Cerda**, per infine concludersi con la proiezione de *L'antico mito della Ninfa Cynara trasformato in carciofo dal Dio Zeus*, video mapping dedicato alla divinità Cynara.

"Cerda si veste a festa, – dichiara soddisfatto il sindaco Salvatore Geraci – e i numeri di questi giorni dimostrano ancora una volta che la Sagra del Carciofo è da considerarsi come una delle più belle del Sud Italia. Il carciofo è la colonna portante della nostra economia, ma anche il seme di rinascita di un territorio generoso, che merita di essere valorizzato economicamente, culturalmente oltre che nell'immagine. Il futuro è nel presente, e non possiamo non coltivare questa consapevolezza aprendoci a nuovi traguardi e sinergie".

Da principe a re: ben **12mila i carciofi spinosi** cerdesi puliti e cucinati nell'ambito di un'edizione già da record che dona rinnovata linfa a una Sagra che, fin dal 1982, abbraccia ed esalta l'abilità di piccoli e grandi produttori, di artigiani dell'arte gastronomica e del senso profondo di ospitalità della comunità cerdese. Riflettori puntati sulla semplicità e l'accoglienza che fanno di Cerda una destinazione del gusto da scoprire e da vivere anima e corpo.



Musei gratis, scampagnate al parco e sagre: cosa fare il 25 aprile a Palermo (e in Sicilia)

Musei aperti e visite speciali a Palermo, ingresso gratuito nei parchi archeologici della Sicilia, buon cibo e giochi al Parco di Villa Tasca, la Fiera e il Cynara Festival

La redazione - 22 aprile 2024



SAGRE E FIERE

Come da tradizione, ad aprile non può mancare l'appuntamento con l'attesissima **sagra del carciofo spinoso di Cerda**, in programma fino a domenica 28 aprile.

Il 25 aprile può essere l'occasione giusta per organizzare una gita fuori porta e partecipare al ["Cynara Festival", tra degustazioni gratuite, musica dal vivo, spettacoli di cabaret, show cooking e tanto altro.](#)

Il momento centrale della festa (che coincide con la 42esima edizione della Sagra del Carciofo) si svolge proprio il 25 aprile con **Giusina Battaglia** come madrina della manifestazione.

Si parte alle ore 9.30, con la sfilata del gruppo folk "I carrettieri città di Cerda" lungo la via Roma fino a piazza La Mantia, dove poco dopo, arrivano i Bersaglieri per un tributo alla Festa nazionale della Liberazione.

Salvo La Rosa e Giusy Battaglia danno il via a un viaggio multisensoriale sul Carciofo Spinoso Cerdese, raccontando le pietanze della tradizione, patrimonio delle famiglie di Cerda.

Protagonista del pomeriggio invece il cabaret, con la comicità de I Quattro Gusti e di Uccio De Santis. Alle ore 20.00 infine il video mapping dedicato al mito di Cynara.



"Cynara Festival" celebra l'amato Carciofo Spinoso: il programma della Sagra di Cerda

- Vari luoghi - Cerda (Pa)
- Dal 20 al 28 aprile 2024 **(evento concluso)**
- Consulta il programma nell'articolo
- Gratuito
- Maggiori informazioni sul [sito della manifestazione](#) e nella [pagina Facebook](#) del Comune di Cerda



Carciofo spinoso di Cerda

Degustazioni gratuite, musica dal vivo, spettacoli di cabaret, show cooking, le coinvolgenti coreografie di Joey e Rina e tanto altro.

Tutto pronto per il "**Cynara Festival**", il grande evento gastronomico che celebra l'amato **Carciofo Spinoso** e trasforma Cerda nella sua capitale indiscussa.

Una settimana di grandi eventi, degustazioni e tanto divertimento con appuntamenti per tutta la famiglia che si svolgono dal 20 al 28 aprile per esaltare la versatilità del re della tavola.

Il momento centrale della festa coincide con la 42esima edizione della "**Sagra del Carciofo**" che quest'anno si svolge il 24 e 25 aprile e che vede protagonista **Giusina Battaglia** come madrina della manifestazione.

Un evento tanto atteso che permette di vivere un'esperienza culinaria straordinaria, grazie alle delizie preparate dagli chef locali che trasformano il carciofo in autentiche opere d'arte gastronomiche.

Ma il Cynara Fest non è solo cibo.

In programma ([leggi qui il calendario completo](#)) ci sono spettacoli dal vivo, concerti, mercatini artigianali e tanto altro ancora. Ci sarà qualcosa per tutti, dai buongustai agli amanti della cultura e dell'intrattenimento.

Qualche esempio?

Si comincia sabato 20 aprile con un'estemporanea di **pittura**, allestita in Piazza Marianna del Castillo a partire dalle 15.00 e a cura dei Giovani Amici di Cerda - Marianna Del Castillo. Di sera invece, alle 21.30, in piazza La Mantia vi aspetta una serata Made in Sud con la musica dell'Orchestra Tributo a Renzo Arbore Sicilia.

Nella giornata di domenica 21 aprile, a partire dalle 10.00, arriva l'omaggio alla **Targa Florio**: il fascino irresistibile delle Rosse invade via Roma per fermarsi nella piazza principale di Cerda. Presenta la Scuderia Ferrari Club Trabia.

Nella stessa giornata, alle 15.00, in piazza La Mantia, ecco la **Mototerapia** del Motoclub Limite Novanta Cerda, in collaborazione con Guin Riabilita, per migliorare il benessere mentale e fisico delle persone.

E ancora, sempre domenica, alle 18.30, tutti in piazza per scatenarsi con le coreografie di **Joey e Rina**. Si continua poi a danzare, alle 21.30 con i **Jumpin'up**, per un evento carico di energia e ritmo che vi farà ballare tutta la notte.

Danze e musica anche la sera di mercoledì 24 aprile (alle 21.30) con la prima tappa del tour italiano dell'**Orchestra Casadei** official.

Spazio anche al cabaret con due momenti tutti da ridere in programma giovedì 25 aprile: alle 15.00 vi aspetta lo spettacolo comico di **Uccio De Santis**, mentre alle 16.30 arriva sul palco l'irresistibile comicità de "**I 4 Gusti**".

E ancora ballo e divertimento, venerdì 26 aprile, con "**I Quaranta che Ballano 90**", in piazza La Mantia alle 22.00. E tanto altro.



Cynara Festival 2024, le novità della 42^a Sagra del Carciofo di Cerda

22 APR 2024

A tenere a battesimo il Cynara Festival e la 42^a edizione della Sagra, una madrina che Cerda la conosce molto bene: Giusi Battaglia

Manuela Zanni

La **42esima edizione della Sagra del Carciofo di Cerda** quest'anno si estende dal 20 al 28 aprile con un denso programma di iniziative ed incontri per celebrare la “civiltà del Carciofo” e la prima edizione del **Cynara Festival**.

La 42esima edizione del Sagra del Carciofo

Alla presentazione della manifestazione Cynara Festival 2024, avvenuta lo scorso 19 aprile, sono intervenuti il Sindaco e parlamentare regionale **Salvatore Geraci**, il Presidente della DOC Monreale **Mario Di Lorenzo** e **Vincenzo Pernice**, dirigente dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura della Regione Siciliana. Il Sindaco Geraci ha aperto i lavori sottolineando “il profondo legame della comunità a questo appuntamento, nato nel 1982, e che da sempre coinvolge tutte le famiglie cerdesi. Un patrimonio di sentimenti e di entusiasmo vissuti con autentica partecipazione popolare che ha trasformato la nostra città in una piccola ma importante capitale del Carciofo e della gastronomia, richiamando ogni anno migliaia e migliaia di persone provenienti da tutta la Sicilia e da altre regioni. Cerda è una città aperta ed ospitale, si veste a festa, dando tutta se stessa”.

Le novità dell'edizione 2024

Tante le novità introdotte che, giorno dopo giorno, si condensano in esperienze del Gusto, ricette e cooking show per esaltare il carciofo e la cultivar identitaria: lo spinoso cerdese. Il Presidente Mario di Lorenzo ha parlato a nome delle sette cantine della **DOC Monreale**, schierate per il Cynara Festival, pronte ad abbinare i loro vini a piatti e proposte culinarie che possano infrangere il luogo comune del difficile rapporto tra vino e carciofo. “L’abbiamo vissuto a tavola con il Vinitaly questo insolito connubio e la sfida sembra essere vinta. Partecipiamo con grande voglia perché i territori di eccellenza e di identità dell’agricoltura siciliana devono convergere e fare squadra, lavorare insieme, proporsi insieme”. Effettivamente a Verona gli autoctoni Catarratto e Perricone e il sicilianissimo internazionale Syrah hanno ben figurato, dialogando in armonia con pietanze che al carciofo tributavano un ruolo da protagonista assoluto. È stato il dirigente Vincenzo Pernice dell’Assessorato all’Agricoltura a cogliere il valore di questa sinergia “sul campo” tra il Carciofo di Cerda e le etichette di questa rinomata DOC del palermitano. “Sosteniamo questo approccio tra sistemi produttivi peculiari che danno vita a nuovi modelli di interazione, economica, culturale, sociale. Il Brand Sicilia si riconferma, con queste iniziative (il Cynara Festival), garanzia di qualità nel cibo, nel vino, nell’esperienza sui territori. Questi processi che nascono dalla partecipazione dei produttori locali e dalle loro amministrazioni sono vincenti, se restano coerenti con gli obiettivi di valorizzazione delle filiere produttive e dei loro indotti”.



“Il carciofo come fonte di rinascita”

Il Sindaco Salvatore Geraci, ringraziando la stampa, ha concluso ricordando quanto questo territorio, tra il fiume Imera e la valle del Torto sino a lambire le Madonie, debba alla storia dell'agricoltura specializzata. “Quell'areale, allora, contava più di 1700 ettari. Bisogna dare prospettive ai nostri giovani, occorre una sostenibilità economica oltre che di modello di società. Negli anni 70 arrivò la FIAT e l'industrializzazione, lasciando macerie e 600 famiglie da decenni in cassa integrazione. Le voglio ricordare queste persone perché questo territorio deve rinascere con nuove economie e il Carciofo può generare questa rinascita anche per loro”.

Giusi Battaglia, madrina del Cynara Festival

A tenere a battesimo il **Cynara Festival e la 42^a edizione della Sagra**, una madrina che [Cerda](#) la conosce molto bene: [Giusi Battaglia](#), giornalista, ufficio stampa e conduttrice di *Giusina in cucina* su Food Network, da gennaio scorso anche parte integrante del cast di *È sempre Mezzogiorno* su Raiuno.



Cynara Festival: a Cerda la 42^a edizione della sagra del Carciofo

Il 25 aprile del 1982 ha segnato l'inizio di una tradizione ora radicata nel cuore della comunità di Cerda, una celebrazione che ha attraversato le generazioni con lo stesso fervore e l'amore per un ingrediente distintivo: il carciofo. Quest'anno, come sempre, il comune di Cerda è pronto a trasformarsi in una festa culinaria, accogliendo migliaia di visitatori dalla Sicilia e oltre per la 42^a edizione della Sagra del Carciofo. Ma questa volta, c'è qualcosa di nuovo nell'aria, un'energia fresca che promette di portare l'evento ad un livello superiore.

Un evento di portata regionale

La conferenza stampa tenutasi a Palermo nella Sala Pio La Torre dell'ARS ha gettato le basi per il Cynara Festival e per la Sagra del Carciofo di Cerda di quest'anno. Con il Sindaco e parlamentare regionale Salvatore Geraci, il Presidente della DOC Monreale Mario Di Lorenzo e Vincenzo Pernice, dirigente dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura della Regione Siciliana, come protagonisti, l'entusiasmo per l'evento è palpabile. Il Sindaco Geraci ha aperto la conferenza sottolineando l'importanza di questa celebrazione per la comunità, descrivendola come un "patrimonio di sentimenti e di entusiasmo vissuti con autentica partecipazione popolare". Da una modesta festa locale, la Sagra del Carciofo di Cerda è cresciuta fino a diventare un evento di portata regionale, trasformando Cerda in una capitale del carciofo e della gastronomia. Le novità di quest'anno promettono di rendere l'esperienza ancora più coinvolgente. Il Presidente Mario Di Lorenzo ha parlato dell'impegno delle cantine della DOC Monreale nel trovare abbinamenti perfetti tra i loro vini e i piatti a base di carciofo, sfidando il luogo comune sul difficile rapporto tra vino e questo ortaggio. Questa sinergia tra il Carciofo di Cerda e le etichette della DOC Monreale rappresenta un passo avanti nella valorizzazione dei prodotti locali e nel promuovere la qualità enogastronomica siciliana.

Celebrare la cultura contadina

Vincenzo Pernice ha sottolineato l'importanza di queste iniziative per la promozione dell'agricoltura locale, evidenziando il valore economico, culturale e sociale che esse portano nei territori coinvolti. Questo approccio collaborativo tra i produttori locali e le istituzioni è essenziale per garantire lo sviluppo sostenibile delle filiere produttive e il rafforzamento dell'identità territoriale. Il Sindaco Salvatore Geraci ha concluso la conferenza con un accorato appello alla rinascita economica della regione, sottolineando il potenziale del carciofo come motore di sviluppo per la comunità locale. La storia agricola di Cerda, che un tempo vantava più di 1700 ettari dedicati alla coltivazione del carciofo, può essere rivitalizzata attraverso nuove opportunità economiche e la valorizzazione delle risorse locali. Ad arricchire ulteriormente il Cynara Festival e la Sagra del Carciofo di Cerda, la presenza di Giusi Battaglia,

una figura nota e rispettata nel panorama culinario, che insieme ad altri ospiti contribuirà a trasmettere un messaggio di pace e amicizia durante il giorno clou dell'evento il 25 aprile. Il 25 aprile non è solo un giorno di festa per la Sagra del Carciofo di Cerda, ma un momento per celebrare la cultura, la tradizione e la comunità che hanno reso possibile questa meravigliosa manifestazione. Il Cynara Festival si propone di essere non solo un'occasione per gustare deliziosi piatti a base di carciofo e vini pregiati, ma anche un'opportunità per unire le persone intorno a valori di convivialità e solidarietà.

ECONOMY SICILIA

Il Carciofo di Cerda punta all'Igp, da oggi il Cynara Festival

Oltre duecento produttori, tra aziende e piccoli agricoltori, per un fatturato stimato poco superiore ai 20 milioni di euro. Il Carciofo spinoso cerdese, protagonista del **Cynara Festival** e della **42esima edizione della Sagra del Carciofo di Cerda** che, quest'anno si estende dal 20 al 28 aprile, è la cultivar più diffusa di un areale di oltre 700 ettari coltivati a carciofaie che, dalle medie colline che introducono il territorio delle Madonie arriva sino alla costa di nord-est del palermitano.

Quel territorio antico, presidiato già dai Greci che, dal fiume Himera si estende verso la valle del Torto, con suoli fertili e risorse idriche sotterranee normalmente abbondanti. Una produzione storica, insediata da oltre un secolo, che ha visto tante generazioni di intere famiglie dedicarsi a questa coltura, realizzando nel tempo, un vero e proprio piccolo distretto del carciofo di Cerda.

Le produzioni in Sicilia del Carciofo – un ortaggio fortemente identitario per alcune zone di produzione della Sicilia, si ricordano, oltre Cerda, anche Nisemi, Menfi e Ramacca – rappresentano un'opportunità soprattutto per le nuove generazioni che devono trovare, nei loro territori di nascita, sostenibilità economica e migliori condizioni di vita. Si punta sulla capacità di verticalizzare la filiera, principalmente attiva sul prodotto fresco e appena colto, coinvolgendo anche la ristorazione che a questo prezioso ortaggio ha voluto fare riferimento, realizzando una vera e propria specializzazione gastronomica. Puntare sul Carciofo è più che legittimo, non solo per affermare il principio ispiratore voluto dal parlamento siciliano nella difesa delle tipicità produttive e della biodiversità agro-alimentare dell'isola, ma risponde ad un preciso atto legislativo parlamentare dell'ARS che istituisce una Fondazione ad hoc e attribuisce al progetto di valorizzazione attenzione e risorse.

“Questo territorio può attrarre investimenti, competenze e innovazione sulla filiera del Carciofo – sottolinea il sindaco di Cerda Salvatore Geraci nonché parlamentare dell'Assemblea Siciliana – può ampliare il suo raggio di azione su più direzioni, conservando e valorizzando questo straordinario prodotto – eclettico in cucina, perché si può preparare in mille versioni – raggiungendo nuovi mercati e nuovi sbocchi, soprattutto per la trasformazione del carciofo nelle sue tante declinazioni”.

Un potenziale che il territorio unanimemente riconosce a portata di mano e che guarda con grande fiducia alla possibilità che Cerda, anche rispetto alla programmazione prevista per Sicilia regione Gastronomica d'Europa 2025, possa interpretare quel ruolo di protagonista che oggi le compete, realizzando insieme alla Sicilia delle eccellenze, un'alleanza strategica per generare flussi turistici stabili tutto l'anno, aprendo il territorio a quei viaggiatori del Gusto e della Cultura che tra Palermo, Cefalù, Bagheria, Castelbuono e Cerda possono vivere un'esperienza immersiva tra bellezza, buon cibo e stili di vita autentici e identitari.

“Siamo impegnati su più fronti – conclude il Sindaco Salvatore Geraci –, conosciamo il potenziale del carciofo spinoso cerdese e faremo di tutto perché venga valorizzato, economicamente,

culturalmente oltre che nell'immagine. Siamo convinti che sia giunto il momento di riconoscere al territorio, ai produttori, alle famiglie di Cerda, uno strumento di tutela e valorizzazione, l'IGP del Carciofo di Cerda, adottando un disciplinare di produzione condiviso e rispettato. L'eccellenza è tale da esigere questa opportunità di crescita e di ulteriore sviluppo dell'indotto, compresa la ristorazione di cui si nutre".



Cynara Festival, a Cerda per una settimana si celebra il carciofo

Angela Sciortino - 20 Aprile 2024



PALERMO. Non più una semplice sagra. Nel 2024 l'Amministrazione comunale di Cerda, centro agricolo in provincia di Palermo, ha voluto fare le cose in grande. Grazie a un corposo contributo (229 mila euro) previsto dal collegato alla legge finanziaria quella sagra contadina e gastronomica che da 41 anni a questa parte è stata celebrata puntualmente per il 25 aprile, quest'anno durerà una settimana proponendo un ricco programma di eventi e manifestazioni.

Il Cynara Festival all'interno del quale è stata inglobata la **42esima edizione della Sagra del Carciofo di Cerda** prevede un denso programma di iniziative ed incontri per celebrare la "civiltà del Carciofo" che, quest'anno si svolgeranno **tra il 20 e il 28 aprile**.

Rispetto alla consueta sagra sono state introdotte tante novità che, giorno dopo giorno, si condensano in esperienze del gusto, ricette e cooking show per esaltare il carciofo e la cultivar identitaria: il violetto spinoso di Cerda (noto anche come palermitano). *«Un prodotto agricolo a cui è molto legata la comunità cerdese e di tutta la Valle del Torto e che ha trasformato la nostra città in una piccola ma importante capitale del carciofo e della gastronomia, richiamando ogni anno migliaia e migliaia di persone provenienti da tutta la Sicilia e da altre regioni»*, dice il sindaco e parlamentare regionale Salvatore Geraci. *«Il nuovo corso della sagra del carciofo che si trasforma in Cynara Festival persegue l'obiettivo di rilanciare la coltura del carciofo potenziando le attività connesse e collaterali alla produzione agricola. Il tutto per dare nuove prospettive ai giovani del nostro comprensorio»*, ha aggiunto il sindaco. La carcioficoltura nella valle del Torto è, infatti, da qualche anno in declino segnando un forte ridimensionamento delle superfici coltivate che sono passate da 1500 a 700 ettari nell'arco di qualche decennio.

In questa direzione va anche l'iniziativa della costituzione della Fondazione "Sagra del Carciofo" per la quale, a titolo di compartecipazione la Regione Siciliana euro sempre nell'ambito della legge regionale n.3 del 21 gennaio 2024 ha deciso di stanziare 48.500 euro.

Il **presidente della Doc Monreale Mario Di Lorenzo**, parlando a nome delle sette cantine della Doc Monreale, schierate per il Cynara Festival, pronte ad abbinare i loro vini a piatti e proposte culinarie che possano infrangere il luogo comune del difficile rapporto tra vino e carciofo, riferisce: *«L'abbiamo vissuto a tavola con il Vinitaly questo insolito connubio e la sfida sembra essere vinta. Partecipiamo con grande voglia perché i territori di eccellenza e di identità dell'agricoltura siciliana devono convergere e fare squadra, lavorare insieme, proporsi insieme»*.

A tenere a battesimo il Cynara Festival e la 42a edizione della sagra, una madrina che Cerda la conosce molto bene: Giusi Battaglia, conduttrice di *Giusina in cucina* su Food Network, da gennaio scorso anche parte integrante del cast di *È sempre Mezzogiorno* su Raiuno. Il 25 aprile – il giorno clou per tradizione – sarà lei con Salvo La Rosa a promuovere il carciofo, insieme a tanti ospiti, che su quel palco trasmetteranno il messaggio più bello, quello della pace e dell'amicizia.

Home > Sicilia > Cynara Festival: Cerda Capitale del Carciofo. Dal 20 al 28 aprile

Sicilia

Cynara Festival: Cerda Capitale del Carciofo. Dal 20 al 28 aprile

Redazione 5 19 Aprile 2024



Cynara Festival

Si è svolta questa mattina a Palermo nella Sala Pio La Torre dell'ARS, la Conferenza stampa di presentazione del **Cynara Festival** e della **42esima edizione della Sagra del Carciofo di Cerda** che, quest'anno si estende dal 20 al 28 aprile con un denso programma di iniziative ed incontri per celebrare la "civiltà del Carciofo". Sono intervenuti il Sindaco e parlamentare regionale **Salvatore Geraci**, il Presidente della DOC Monreale **Mario Di Lorenzo** e **Vincenzo Pernice**, dirigente dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura della Regione Siciliana. Il Sindaco Geraci ha aperto i lavori sottolineando "il profondo legame della comunità a questo appuntamento, nato nel 1982, e che da sempre coinvolge tutte le famiglie cerdesi. Un patrimonio di sentimenti e di entusiasmo vissuti con autentica partecipazione popolare che ha trasformato la nostra città in una piccola ma importante capitale del Carciofo e della gastronomia, richiamando ogni anno migliaia e migliaia di persone provenienti da tutta la Sicilia e da altre regioni. Cerda è una città aperta ed ospitale, si veste a festa, dando tutta se stessa".

Tante le novità introdotte che, giorno dopo giorno, si condensano in esperienze del Gusto, ricette e cooking show per esaltare il carciofo e la cultivar identitaria: lo spinoso cerdese. Il Presidente Mario di Lorenzo ha parlato a nome delle sette cantine della DOC Monreale, schierate per il Cynara Festival, pronte ad abbinare i loro vini a piatti e proposte culinarie che possano infrangere il luogo comune del difficile rapporto tra vino e carciofo. "L'abbiamo vissuto a tavola con il Vinalty questo insolito connubio e la sfida sembra essere vinta. Partecipiamo con grande voglia perché i territori di eccellenza e di identità dell'agricoltura siciliana devono convergere e fare squadra, lavorare insieme, proporsi insieme". Effettivamente a Verona gli autoctoni Catarratto e Perricone e il sicilianissimo internazionale Syrah hanno ben figurato, dialogando in armonia con pietanze che al

“Sosteniamo questo approccio tra sistemi produttivi peculiari che danno vita a nuovi modelli di interazione, economica, culturale, sociale. Il Brand Sicilia si riconferma, con queste iniziative (il Cynara Festival), garanzia di qualità nel cibo, nel vino, nell’esperienza sui territori. Questi processi che nascono dalla partecipazione dei produttori locali e dalle loro amministrazioni sono vincenti, se restano coerenti con gli obiettivi di valorizzazione delle filiere produttive e dei loro indotti”.

Il Sindaco Salvatore Geraci, ringraziando la stampa, ha concluso ricordando quanto questo territorio, tra il fiume Imera e la valle del Torto sino a lambire le Madonie, debba alla storia dell’agricoltura specializzata. “Quell’areale, allora, contava più di 1700 ettari. Bisogna dare prospettive ai nostri giovani, occorre una sostenibilità economica oltre che di modello di società. Negli anni 70 arrivò la FIAT e l’industrializzazione, lasciando macerie e 600 famiglie da decenni in cassa integrazione. Le voglio ricordare queste persone perché questo territorio deve rinascere con nuove economie e il Carciofo può generare questa rinascita anche per loro”.

A tenere a battesimo il Cynara Festival e la 42^a edizione della Sagra, una madrina che Cerda la conosce molto bene: Giusi Battaglia, giornalista, ufficio stampa e conduttrice di *Giusina in cucina* su Food Network, da gennaio scorso anche parte integrante del cast di *È sempre Mezzogiorno* su Raiuno. Il 25 aprile – il giorno clou per tradizione – sarà lei con Salvo La Rosa a promuovere il Carciofo, insieme a tanti ospiti, che su quel palco trasmetteranno il messaggio più bello, quello della pace e dell’amicizia.

Presentati il Cynara Festival e la Sagra del Carciofo di Cerda, lo start dal 20 aprile

Redazione PL 19 Aprile 2024

Sono intervenuti il Sindaco e parlamentare regionale Salvatore Geraci, il Presidente della DOC Monreale Mario Di Lorenzo e Vincenzo Pernice, dirigente dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura della Regione Siciliana.



Si è svolta questa mattina a Palermo nella Sala Pio La Torre dell'ARS, la Conferenza stampa di presentazione del **Cynara Festival** e della **42esima edizione della Sagra del Carciofo di Cerda** che, quest'anno si estende dal

20 al 28 aprile con un denso programma di iniziative ed incontri per celebrare la "civiltà del Carciofo". Sono intervenuti il Sindaco e parlamentare regionale **Salvatore Geraci**, il Presidente della DOC Monreale **Mario Di Lorenzo** e **Vincenzo Pernice**, dirigente dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura della Regione Siciliana. Il Sindaco Geraci ha aperto i lavori sottolineando "il profondo legame della comunità a questo appuntamento, nato nel 1982, e che da sempre coinvolge tutte le famiglie cerdesi. Un patrimonio di sentimenti e di entusiasmo vissuti con autentica partecipazione popolare che ha trasformato la nostra città in una piccola ma importante capitale del Carciofo e della gastronomia, richiamando ogni anno migliaia e migliaia di persone provenienti da tutta la Sicilia e da altre regioni. Cerda è una città aperta ed ospitale, si veste a festa, dando tutta se stessa".

Tante le novità introdotte che, giorno dopo giorno, si condensano in esperienze del Gusto, ricette e cooking show per esaltare il carciofo e la cultivar identitaria: lo spinoso cerdese. Il Presidente Mario di Lorenzo ha parlato a nome delle sette cantine della DOC Monreale, schierate per il Cynara Festival, pronte ad abbinare i loro vini a piatti e proposte culinarie che possano infrangere il luogo comune del difficile rapporto tra vino e carciofo. "L'abbiamo vissuto a tavola con il Vinitaly questo insolito connubio e la sfida sembra essere vinta. Partecipiamo con grande voglia perché i territori di eccellenza e di identità dell'agricoltura siciliana devono convergere e fare squadra, lavorare insieme, proporsi insieme". Effettivamente a Verona gli autoctoni Catarratto e Perricone e il sicilianissimo internazionale Syrah hanno ben figurato, dialogando in armonia con pietanze che al carciofo tributavano un ruolo da protagonista assoluto. È stato il dirigente Vincenzo Pernice dell'Assessorato all'Agricoltura a cogliere il valore di questa sinergia "sul campo" tra il Carciofo di Cerda e le etichette di questa rinomata DOC del palermitano. "Sosteniamo questo approccio tra sistemi produttivi peculiari che danno vita a nuovi modelli di interazione, economica, culturale, sociale. Il Brand Sicilia si riconferma, con queste iniziative (il Cynara Festival), garanzia di qualità nel cibo, nel vino, nell'esperienza sui territori. Questi processi che nascono dalla partecipazione dei produttori locali e dalle loro amministrazioni sono vincenti, se restano coerenti con gli obiettivi di valorizzazione delle filiere produttive e dei loro indotti".

Il Sindaco Salvatore Geraci, ringraziando la stampa, ha concluso ricordando quanto questo territorio, tra il fiume Imera e la valle del Torto sino a lambire le Madonie, debba alla storia dell'agricoltura specializzata. "Quell'areale, allora, contava più di 1700 ettari. Bisogna dare prospettive ai nostri giovani, occorre una sostenibilità economica oltre che di modello di società. Negli anni 70 arrivò la FIAT e l'industrializzazione, lasciando macerie e 600 famiglie da decenni in cassa integrazione. Le voglio ricordare queste persone perché questo territorio deve rinascere con nuove economie e il Carciofo può generare questa rinascita anche per loro".

A tenere a battesimo il Cynara Festival e la 42^a edizione della Sagra, una madrina che Cerda la conosce molto bene: Giusi Battaglia, giornalista, ufficio stampa e conduttrice di *Giusina in cucina* su Food Network, da gennaio scorso anche parte integrante del cast di *È sempre Mezzogiorno* su Raiuno. Il 25 aprile – il giorno clou per tradizione – sarà lei con Salvo La Rosa a promuovere il Carciofo, insieme a tanti ospiti, che su quel palco trasmetteranno il messaggio più bello, quello della pace e dell'amicizia.



42ª SAGRA DEL CARCIOFO -IL PROGRAMMA

Al via domani 20 aprile 2024 la 42ª Sagra del Carciofo di Cerda

Giuseppe Di Carlo - 19 Aprile 2024



Cerda si veste a festa per celebrare il suo prezioso simbolo durante il Cynara Festival, in programma dal 20 al 28 aprile. Oltre alla rinomata Sagra del Carciofo, l'evento offre una vasta gamma di attività culturali e gastronomiche, rendendo omaggio alla tradizione e all'eccellenza locale.

Il festival, che attrae visitatori da tutta la Sicilia, è una celebrazione della cultivar spinosa cerdese, simbolo della città. Oltre agli show cooking e alle degustazioni guidate dalle abili mani delle Signore della Brigata, ci saranno spettacoli, laboratori, raduni automobilistici e intrattenimenti per le vie del paese.

Il programma del festival è ricco di incontri e iniziative, con mostre artistiche, degustazioni, spettacoli musicali e attività per tutte le età. Il momento centrale dell'evento sarà la celebrazione della 42^a Sagra del Carciofo di Cerda il 24 e 25 aprile, con la partecipazione di illustri ospiti e una variegata serie di attività che culmineranno con il concerto di Bianca Atzei.

Un'esperienza corale di convivialità e tradizione vi aspetta al Cynara Festival, un evento che celebra l'autenticità e la generosità della cultura siciliana.

Il programma

Sabato 20 aprile

Ore 15.00 – Conferenza d'Apertura

Presentazione Cynara Festival – 42^a Sagra del Carciofo presso la Casa Comunale | Stanza del Sindaco

Ore 16.00 – Carciofart – Estemporanea di Pittura a cura Giovani Amici

Ore 17.30 – Sfilata della Pace da piazza Marianna del Castillo – Villa Comunale
Via Roma a Piazza La Mantia *Il girotondo della Pace*

Ore 18.30- Omaggio alla Targa Florio

Inaugurazione dei Quadri Murali in Ceramica dedicata alla Targa Florio – Via Roma 133

Ore 18.30 – Sfilata Gruppo folk "Gazzara" di Caltavuturo

Ore 19.00 – Show Cooking e Degustazione Carciofi

Ore 21.00 – Intrattenimento Musicale "Made in Sud"

Domenica 21 aprile

Ore 10.00 – Banda Musicale Vincenzo Bellini per le vie del paese

Ore 10.30 – Omaggio alla Targa Florio

Raduno Ferrari in via Roma e sosta in Piazza La Mantia a cura della Scuderia Ferrari Club Trabia

Ore 11.00 – Musica, Intrattenimento e Balli

In compagnia di Roby d'Antoni e Tony Paola

Ore 15.00- Mototerapia

a cura del Motoclub Limite 90 con Guin Riabilita

Ore 18.00 -Balli in Piazza a cura del Circolo Fiordaliso con la maestra Sina Bondi

Ore 18.30 – Tutti in Pista con Joey e Rina

Ore 20.00 – La Serata dell'Olio e del Vino

Talk e Degustazione di Prodotti Tipici e Carciofi
Ore 21.30 – Intrattenimento Musicale “Jumpin’Up”

Mercoledì 24 aprile

Ore 12.00 – In Diretta sui Social

Visita in aziende agricole con giornalisti del settore. Raccolta Carciofi e Pranzo con Degustazione delle Antiche Ricette delle Signore Cerdesi

Ore 15.00 – Suona La Banda Maria SS. dei Miracoli! Parte la 42” Sagra del Carciofo

Ore 16.30 – Il Carretto Siciliano in Via Roma con sosta in Piazza La Mantia per le Foto

Ore 17.00 – Il Sindaco Inaugura l’area degli Stand Espositivi

Ore 18.00 – 3° Premio Cynara

Talk e Conferenza – Aula Consiliare Via Roma 133. Riconoscimento alle Eccellenze di Cerda del 2023

Presente Giusina Battaglia, la Madrina della Sagra

Ore 19.30 – Omaggio alla Targa Florio

Raduno Porsche in via Roma e sosta in Piazza La Mantia a cura di ASD Targa Racing Club

Ore 20.00 – Show Cooking

Degustazione Panini Salsiccia e Carciofi

Ore 21.00 – Video Mapping | Villa Comunale – Mito della Ninfa Cynara

Ore 22.00 – Intrattenimento Musicale

Orchestra Mirko Casadei

Giovedì 25 aprile

Ore 9.30 – Rullano i Tamburi! Inizia la Festa!

Ore 10.30 – Sfilata in Via Roma del Gruppo Folk I Carrettieri Città di Cerda

Ore 11.00 – Intrattenimento Musicale con DJ Roby D’Antoni e Tony Paola – Esibizione Gruppo Folk

Ore 11.30 – Festa della Liberazione! Arrivano i Bersaglieri!

Ore 12.45 – Saluti del Sindaco – Inno Nazionale e Alza Bandiera

Presenta Salvo la Rosa in Piazza La Mantia

Ore 13.15 – Apre la degustazione Giusina Battaglia Madrina della Sagra

Ore 14.00 – Tutti in Piazza! Si Balla! con DJ Roby D’Antoni e Tony Paola – Giochi e Intrattenimento

Ore 16.30 – Spettacolo di Cabaret con i 4 Gusti
Ore 17.30 – Trombe, Tamburi e Bandiere!
Gruppo Sbandieratori Caccamo
Sfilata Gruppo Storico di Cerda
Ore 19.00 – Spettacolo di Cabaret con Uccio de Santis
Ore 21.00 -Video Mapping – Villa Comunale

Venerdì 26 aprile

Ore 16.30 -Apertura Laboratori e Talk
Ore 18.30 – Il Carciofo al Tramonto nella Terra d’Himera
20.30 -Show cooking e degustazione
21.00 – Video Mapping – Villa Comunale
22.30 -DJ Set – Intrattenimento Musicale
i 40 che Ballano 90

Sabato 27 aprile

Ore 11.00 – Consegna Bandiera al Comune di Cerda dall’ANCRI Associazione Nazionale Cavalieri al Merito della Repubblica
Ore 16.00 -Apertura Laboratori e Talk
Ore 17.00 -Torneo di Burraco a cura del Circolo Fiordaliso
Ore 20.00 – Show Cooking e Degustazione
Ore 21.00 – Video Mapping – Villa Comunale
Ore 22.30 – Spettacolo e Varietà

Domenica 28 aprile

Ore 10.30 – Il Festival dei Bambini – Giochi e Animazione a cura Albero Azzurro Animazione
Ore 21.00 – Degustazione in Piazza
Ore 21.00 -Video Mapping – Villa Comunale
Ore 22.00 – Bianca Atzei in Concerto 1987 tour

Sicilia Agricoltura



Il Carciofo di Cerda conquista il Vinitaly: successo per la presentazione del Cynara Festival che si svolgerà a Cerda il 20 aprile

18 Aprile 2024 Sicilia Agricoltura ortaggi, sagre

Il pregiato carciofo di Cerda ha brillato al Vinitaly di Verona, conquistando l'attenzione della stampa nazionale durante una serata evento esclusiva tenutasi a Palazzo Verità Poeta.

Protagonista della serata è stata la cena istituzionale, dove i piatti a base di carciofo sono stati accolti con grande apprezzamento dagli ospiti. Il sindaco di Cerda, Salvo Geraci, e il vice sindaco Giuseppe Amodeo hanno fatto gli

onori di casa, presentando con entusiasmo il Cynara Festival, in programma dal 20 aprile nel comune palermitano. Alla cena istituzionale ha partecipato anche il vice presidente della Regione Luca Sammartino.

“Abbiamo scelto Verona e il Vinitaly – ha dichiarato il sindaco Geraci – per dare risalto all’evento clou del nostro paese, rinomato in tutto il mondo per la sua eccezionale produzione di carciofo spinoso. Abbiamo pensato che il vino si abbinasse perfettamente alle prelibatezze a base di carciofo offerte agli ospiti durante la cena ufficiale. In una perfetta sinergia siciliana, le ricette a base di carciofo sono state esaltate dai vini Doc Monreale.”

Il sindaco Geraci ha poi proseguito: “Siamo pronti per il Cynara Festival e la sagra, giunta alla 42esima edizione, che richiamerà a Cerda migliaia di visitatori la prossima settimana. I partecipanti potranno godere di un ricco programma di eventi e, naturalmente, degustare il nostro prodotto genuino.”

La presenza del carciofo di Cerda al Vinitaly rappresenta un’importante occasione per promuovere questo prodotto d’eccellenza del territorio siciliano, valorizzandone le sue caratteristiche uniche e il suo legame profondo con la tradizione locale. Il Cynara Festival, con i suoi numerosi eventi e le degustazioni, si conferma come un appuntamento imperdibile per gli appassionati di enogastronomia e per tutti coloro che desiderano scoprire i sapori autentici della Sicilia.

Anteprima del Cynara Festival al Vinitaly 2024 con i vini della Doc Monreale

A sperimentarlo in anteprima, è stato l'assessore regionale all'Agricoltura Luca Sammartino



[di Redazione](#)

15 Aprile 2024 - 17:57

Matrimonio d'amore tra il **carciofo spinoso cerdese** e i vini rossi della [Doc Monreale](#). A sperimentarlo, in anteprima al **Vinitaly 2024**, è stato l'**assessore regionale all'Agricoltura Luca Sammartino** con il sindaco del comune di Cerda **Salvatore Geraci** e un folto gruppo di ospiti e giornalisti che, hanno vissuto un connubio insolito ma accattivante a **Palazzo Verità Poeta**. Qui la cucina siciliana ha dato *sostanza* e contenuto a ciò che, nell'immaginario collettivo, rappresenta un mood, ovvero l'autenticità di un

prodotto identitario per il territorio siciliano, ritenuto il “principe degli ortaggi”.

È stato proprio il carciofo di Cerda ad aprire la serie di eventi al Vinitaly nel cuore di **Verona** con un menu che dall’aperitivo ai secondi ha declinato il carciofo in tutte le sue diverse espressioni: dai cuori di carciofo fritti, al risotto al carciofo in combinazione con il testasal, il tipico impasto utilizzato per la produzione della salsiccia veronese, per finire con la classica carne salada abbinata a un’insalata di carciofi crudi e arance.

Il sindaco di Cerda, **Salvatore Geraci**, è stato il “cerimoniere” della serata nella quale ha scandito presentato le tappe di avvicinamento alla prossima sagra del carciofo di Cerda inserita nel “**Cynara Festival**” in programma **dal 20 al 28 aprile**, nel centro del palermitano. “Il carciofo di Cerda quest’anno al Vinitaly ha aperto le danze per la Regione Siciliana – ha detto il primo cittadino -, abbiamo voluto proporre il nostro “principe” della tavola per farlo entrare da protagonista nel 2025, anno che vede la Sicilia Regione europea dell’enogastronomia. La cosa più importante è che tutti i nostri prodotti d’eccellenza “faranno squadra” dall’olio evo, al vino con la Doc Monreale, al carciofo. Abbiamo cercato di fare sistema per comunicare la grande fortuna che abbiamo avuto – la natura è stata generosa con noi – qui fra la Vallata del fiume Torto e la vallata d’Himera dove ci sono produzioni agroalimentari con una forte identità territoriale”.

L’assessore regionale all’Agricoltura Luca Sammartino, intervenendo nel corso della serata ha ricordato il valore economico di questa produzione d’eccellenza della Sicilia agricola che, a Cerda, trova una piccola capitale, insieme al carciofo di Niscemi, di Menfi e di Ramacca, altri areali vocati alla coltivazione di questo ortaggio. “Il parlamento siciliano, con una legge propria, ha fortemente sostenuto una tradizione produttiva che potrà, in occasione, di “Sicilia Regione Gastronomica d’Europa 2025, esserne una componente importante, insieme alle altre eccellenze dell’agroalimentare dell’Isola”.

Sorprendente e inusuale l’abbinamento cibo-vino di questa serata preview del Cynara Festival con i vini delle **otto cantine** della Doc Monreale. Vini rossi del disciplinare di produzione della piccola doc del palermitano che saranno presenti nei laboratori del gusto programmati dal 20 al 28 aprile, nel piccolo centro siciliano: “Abbiamo abbinato i vini rossi del nostro territorio con l’intento di promuovere i vini della Doc Monreale.

Stiamo parlando di due varietà che ormai sono molto diffuse in questo territorio, in particolare il Syrah e il Perricone – sostiene il produttore **Benedetto Alessandro**, componente del **Direttivo del Consorzio di Tutela** – che nel nostro areale trovano le condizioni ideali per raggiungere quell'eccellenza enoica richiesta dall'alta ristorazione e dai mercati più esigenti".

Carciofi di Cerda in Vetrina a Vinitaly: Presentazione del Cynara Festival a Verona

Di Redazione Giornalistica - 15 Aprile 2024



Durante l'evento Vinitaly a Verona, il carciofo di **Cerda** è stato il protagonista di una serata esclusiva presso il Palazzo Verità Poeta, evento aperto alla stampa nazionale.

Alla cena istituzionale, con la presenza del vice presidente della Regione, Luca Sammartino, i piatti a base di carciofo hanno ricevuto grandi apprezzamenti.

Il sindaco di Cerda, Salvo Geraci, e il vice sindaco, Giuseppe Amodeo, hanno colto l'occasione per promuovere l'edizione 2024 del Cynara Festival, che si terrà a partire dal 20 aprile.

“Abbiamo scelto Vinitaly per mettere in luce il nostro evento clou”, ha dichiarato il sindaco Geraci, sottolineando come il vino si accoppi perfettamente con le specialità a base di carciofo.

Le ricette sono state abbinare ai pregiati vini Doc Monreale, creando una sinergia tutta siciliana.

Con grande entusiasmo, il sindaco anticipa un Cynara Festival ricco di eventi, giunto alla sua 42^a edizione, che attirerà a Cerda migliaia di visitatori pronti a scoprire e gustare le eccellenze locali.

Al Vinitaly di Verona il carciofo di Cerda

Da **Redazione** - 14 Aprile 2024



Vetrina eccezionale per il carciofo di Cerda che a Verona, in occasione della fiera Vinitaly, diventa protagonista di una serata evento presso Palazzo Verità Poeta, aperta alla stampa nazionale. Alla cena istituzionale, alla presenza del vice presidente della Regione Luca Sammartino, i piatti a base di carciofo sono stati apprezzati dagli ospiti. A fare gli onori di casa il sindaco di Cerda Salvo Geraci e il vice sindaco Giuseppe Amodeo che hanno presentato il Cynara Festival che si aprirà il 20 aprile nel comune del Palermitano.

“Abbiamo scelto Verona e il Vinitaly – afferma il sindaco di Cerda salvo Geraci – per promuovere l’evento clou della nostra cittadina, famosa in tutto il mondo per l’eccezionale produzione di carciofo spinoso. Abbiamo pensato che proprio il vino si sposasse perfettamente con le prelibatezze a base di carciofo fatte assaggiare agli ospiti durante la cena ufficiale. In una perfetta sinergia siciliana le ricette a base di carciofo sono state abbinare ai vini Doc Monreale. Siamo già pronti per il Cynara Festival e la

sagra giunta alla 42^a edizione – continua il sindaco Geraci – che porterà a Cerda migliaia di visitatori la prossima settimana, allietati da tantissimi eventi ed anche dalla possibilità di degustare il nostro prodotto genuino”.