

Speciale «OTTOBRATA A ZAFFERANA» A CURA DELLA PK

Domani il via a una delle più importanti sagre a livello nazionale: coinvolte anche quest'anno imprese artigianali, turistiche e commerciali del paese pedemontano

Un insieme di emozioni ed esperienze in grado di creare un'atmosfera coinvolgente: così l'evento, giunto alla 34ª edizione, è diventato uno dei più importanti dell'anno

Massima attenzione alla questione viabilità: predisposti servizi specifici per rendere l'accesso al paese e la vivibilità della kermesse sempre più di altissimo livello

Il turismo enogastronomico in vetrina per un mese intero

Qualità e accurati controlli per garantire il meglio dell'eccellenza

C'è un grande fermento e una grande attesa per una delle più importanti sagre a livello nazionale, l'Ottobrata zafferanesa 2012, che anche quest'anno, alla sua 34ª edizione, coinvolgerà le imprese artigianali, turistiche e commerciali del paese pedemontano. Si sono registrate anche on line - già dai primi di settembre - moltissime richieste di informazioni, da parte di privati, di agenzie viaggi e di piccoli Comuni siciliani che vogliono promuovere sinergie di promozione turistica. Il sindaco, dott. Alfio Russo, a questo proposito, afferma: "L'Ottobrata Zafferanesa costituisce ormai a pieno titolo un autentico polo di attrazione del turismo enogastronomico siciliano ed allo stesso tempo una pregiata vetrina di colori e sapori attraverso cui valorizzare e promuovere le tradizioni, il folklore, le arti ed i pregiati prodotti tipici della nostra splendida Terra. Anche quest'anno si è inteso puntare sulla qualità, mediante una rigida selezione degli espositori ed accurati controlli dei prodotti in esposizione, nella consapevolezza che solo attraverso una politica mirata di promozione delle eccellenze artistiche, culturali ed artigianali è possibile contribuire al rilancio dell'economia locale e veicolare all'esterno un'immagine positiva della nostra comunità.



IL SINDACO RUSSO

Orgogliosi di favorire l'economia locale e di veicolare una positiva immagine della nostra terra



L'ASSESSORE LEONARDI

Centinaia di migliaia di visitatori anche quest'anno potranno apprezzare la nostra speciale ospitalità



Bontà culinarie e tanta qualità: sopra il classico torrone, sotto le produzioni di miele di Zafferana



Pulizia, decoro e un funzionale sistema di viabilità garantiranno una piacevole domenica all'insegna del gusto". Un insieme di emozioni ed esperienze, in grado di creare un'atmosfera estremamente coinvolgente, che riesce a rendere l'evento uno dei principali e più importanti motivi di attrazione per il turismo siciliano. Anche l'assessore al turismo, Vincenzo Leonardi, esprime l'importanza in termini di impatto economico e turistico di questa manifestazione: «L'Ottobrata rappresenta una manifestazione che di anno in anno riesce ad attrarre sul nostro territorio centinaia di migliaia di visitatori, i quali hanno modo di apprezzare la nostra ospitalità, l'eccellenza dei nostri prodotti enogastronomici, nonché la nostra capacità di trasformare i prodotti artigianali in autentiche ed uniche opere d'arte. La pregiata kermesse enogastronomica costituisce, in un momento di particolare crisi economica, una preziosa occasione per il rilancio delle attività commerciali e per la promozione del nostro incantevole territorio».

La viabilità
Anche per questa 43ª edizione dell'Ottobrata zafferanesa sono stati organizzati servizi specifici per rendere l'accesso al paese e la vivibilità della kermesse sempre più di altissimo livello. Il coordinamento è affidato ovviamente alla polizia municipale di Zafferana Etnea, coordinata dal comandante Salvatore Prastani. Prevista la chiusura di via Roma (da via A. De Gaspari alla zona Ponte), via Montebello. Confermata la disponibilità dei bus navetta e dei tre posteggi (via Imbriani, via Marco Polo e via G. Marconi) che fungono anche da zone per la sosta dei Bus turistici. Il lato sinistro di via Roma, nel tratto che va dall'angolo di via A. De Gaspari fino a via Bonanno sarà invece dedicato alla sosta per i portatori di handicap.



LE RICETTE DELLA FESTA

CARNAROLI MANTECATO CON UVA, SALSICCIA E SCAGLIE DI PROVOLA

[ISTITUTO ALBERGHIERO DI GIARRE]

INGREDIENTI (per 10 persone):

- Vino bianco 1 dl
- Riso carmaroli 700 gr
- Pasta di salsiccia 200 gr
- Olio Q.B.
- Brodo vegetale 3 lt (sedano, carota, e cipolla)
- Burro montato 100 gr
- Uva bianca e nera di caricante e Nerello Mascalese 250 g
- Provola dei Nebrodi 100 gr
- Cipolla bianca 40 gr.



PROCEDIMENTO:

1. Rosolare la cipolla e la pasta di salsiccia, sfumandola alla fine con vino bianco, lasciarla da parte;
2. In una casseruola bassa fare tostare il riso per qualche minuto;
3. Unire poco alla volta il brodo vegetale e un terzo dell'uva e la salsiccia rosolata;
4. Portare a cottura come un qualsiasi risotto, spegnere il fuoco e mantecare con chichis di uva e burro montato;
5. Servire ben caldo, guarnendo con scaglie di provola.

RISSOTTO CON UVA BIANCA DELL'ETNA E GUANCIALE NERO DEI NEBRODI

[ISTITUTO ALBERGHIERO DI NICOLSI]

INGREDIENTI (per 10 persone):

- Cipolla di Giarratana g 150
- Sedano g 100
- Carote g 100
- Burro g 100
- Vino bianco Etna doc cl 5
- Olio extra vergine d'oliva DOP Monte Etna cl 5
- Riso carmaroli g 800
- Uva bianca dell' Etna g 300
- Guanciale nero dei Nebrodi g 150
- Farmigiano grattugiato g 100
- Prezzemolo g 10
- Sale g 30



PROCEDIMENTO

- (Tempi di cottura 18 minuti; Tempi di preparazione 10 minuti):
1. Tritare la cipolla e far rosolare in una casseruola con la metà del burro e l'olio extra vergine d'oliva;
 2. Aggiungere il riso, lasciar tostare, bagnare col vino e far evaporare;
 3. Bagnare col brodo vegetale (preparato precedentemente con sedano, carote, cipolla e acqua) e continuare la cottura;
 4. A parte, in una casseruola bassa, far rosolare il guanciale di maiale tagliato a julienne con una parte del burro, aggiungere l'uva precedentemente privata dei vinaccioli e tagliata a filetti;
 5. A metà cottura aggiungere al riso il composto precedentemente preparato;
 6. Infine mantecare il riso con burro, parmigiano e prezzemolo.

34ª edizione

OTTOBRATA ZAFFERANESE 12

MOSTRA MERCATO DEI PRODOTTI TIPICI DELL'ETNA

www.ottobratazafferanesa.it

www.comunezafferanaetnea.it

- DOMENICA 7 OTTOBRE
SAGRA DELL'UVA
- DOMENICA 14 OTTOBRE
SAGRA DELLE MIELE DELL'ETNA
- DOMENICA 21 OTTOBRE
SAGRA DEI FUNGHI e del MIELE
- DOMENICA 28 OTTOBRE
SAGRA DELLE CASTAGNE E DEL VINO

4 domeniche dal gusto unico.

Speciale «OTTOBRATA A ZAFFERANA» A CURA DELLA FPC

L'inaugurazione della kermesse è in programma alle 10, alla presenza del sindaco, dott. Alfio Russo, e dell'assessore al Turismo, Vincenzo Leonardi

Anche quest'anno, oltre alle bontà culinarie, incontri a tema, mostre, folklore e le ricette proposte dall'Alberghiero di Nicolosi e dall'Alberghiero "Giovanni Falcone" di Giarre

Domenica 14 ottobre "La sagra delle mele dell'Etna", il 21 ottobre "La sagra dei funghi e del miele" e domenica 28 ottobre chiusura con "La sagra delle castagne e del vino"

Domani primo appuntamento dedicato alla «Sagra dell'uva»

Spazio alle produzioni enologiche d'eccellenza del nostro territorio

Tutto è pronto per il primo grande appuntamento con la 43ª edizione dell'Ottobrata zafferanese. Il via sarà dato domani, con il rituale taglio del nastro, alla presenza delle autorità e di tutta la cittadina. Questa prima domenica

sarà dedicata a "La sagra dell'uva", profumatissimo frutto che è divenuto elemento fondante delle produzioni enologiche di eccellenza del nostro territorio. Domenica 14 ottobre sarà la volta di un'altra protagonista dell'Etna dal sapore unico e inimitabile, con "La sagra delle mele dell'Etna". Le successive due domeniche si raddoppierà il gusto e la bontà, domenica 21 ottobre con "La sagra dei funghi e del miele", di quest'ultimo Zafferana vanta una grande tradizione di produzione artigianale ed infine domenica 28 ottobre si chiuderà con "La sagra delle castagne e del vino". Quattro appuntamenti imperdibili per ritrovare i profumi ed i sapori della natura.

Anche quest'anno accompagneranno la manifestazione due incontri che si terranno nell'elegante sala Consiliare Comune di Zafferana Etnea, Via Garibaldi 317. Uno è in programma sabato 13 ottobre alle 18. Si tratta di un incontro con degustazione guidata sulla "Valorizzazione delle nocciole dell'Etna" a cura del Dott. Giuseppe Pennino e del dott. Giuseppe Leotta (assessore regionale delle Risorse Agricole e Alimentari - Dipartimento degli Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura) e la mostra pomologica dei frutti dell'Etna a cura della dott. ssa Carmela Bonfanti (assessore regionale delle Risorse Agricole e Alimentari - Dipartimento degli Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura).

Sabato 20 ottobre alle 18, incontro con degustazione guidata "I mieli di Sicilia" a cura della dott. ssa Maria Rosa Battiato (assessore regionale delle Risorse Agricole e Alimentari - Dipartimento degli Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura).

Ma torniamo al primo appuntamento e dunque al dolce sentore di uva dell'Etna, tema come detto dell'evento di domani. L'inaugurazione della kermesse è in programma alle 10, alla presenza del sindaco dott. Alfio Russo e dell'assessore al Turismo, Vincenzo Leonardi. Spazio dunque all'u-

va, profumatissimo frutto che è divenuto elemento fondante delle produzioni enologiche di eccellenza del nostro territorio e che proprio in questo periodo profuma i vigneti etnei. L'uva bianca dell'Etna sarà la protagonista

anche della ricetta proposta dall'Istituto alberghiero di Nicolosi durante la degustazione prevista dalle 10 alle 13 in piazza Umberto I. Il prof. Giuseppe Gemmellaro docente di cucina presenterà infatti il «Risotto all'uva bianca

e guanciale dei Nebrodi». Dalle 19 alle 20 sarà l'Ist. Alberghiero "G. Falcone" di Giarre, tramite il Prof. Alessandro D'Urso a proporre la seconda ricetta a tema: «Risotto al Nerello Mascalese con salsiccia». Gusti, sapori e colori della nostra terra che celebrano la produzione artigianale e privilegiando i prodotti a chilometro zero.



Dalle provole alla frutta secca, fino ai funghi e agli antichi mestieri: tutto all'Ottobrata Zafferanese si trasforma in arte e in eccellenza. Per tutto il mese in vetrina quattro appuntamenti da non mancare all'insegna del gusto e delle grandi kermesse



IL PROGRAMMA DI DOMANI

Ore 9:30 Avia Pervia Georientering. Raduno Piazzale Giovanni Paolo II, antistante Parco Comunale, Zafferana Etnea.
Itinerario 1, Valle San Giacomo, Scalazza. Difficoltà: bassa. Per informazioni e prenotazioni tel. 349.1466217.
Itinerario 2, Schiena dell'Asino + Visita in Grotta (opzionale). Difficoltà: medio-bassa. Per informazioni e prenotazioni tel. 328.1053128 - 095.7081443

Ore 09.30 - 24 Circuito di via Roma: "Le vetrine e le Botteghe dell'artigianato tradizionale siciliano"

Ore 09.30 Circuito della manifestazione - piazza Umberto I: Sfilata del Corpo Bandistico "Città di Zafferana Etnea" diretto dal Maestro Di Vendra.

Ore 10 Piazza Belvedere: Inaugurazione della XXXIV Edizione dell'Ottobrata Zafferanese, alla presenza del Sindaco dott. Alfio Vincenzo Russo e delle autorità Religiose, Civili e Militari della Regione, della Provincia e del Comune di Zafferana Etnea.

Ore 10 Associazione Donne d'Europa: Mostra "Donne creative: con le mani la magia concretizzata in tante idee, mille sfumature". A cura dell'Associazione Donne d'Europa via Roma, 343 e "Vicolo dell'arte" Mostra ed estemporanea di pittura. Pittori dell'Associazione Giuseppe Sciuti di Zafferana Etnea

Ore 10 - 13 Piazza Umberto I: Degustazione piatto tipico Siciliano, a cura dell'Ist. Alberghiero di Nicolosi

Ore 10 - 21 Salone consiliare del Palazzo comunale - Via Garibaldi, 317. Mostra "Sicilian Dreaming" Terra Sicula-Terra Australis. Dipinti sulla Sicilia dell'artista aborigeno australiano Billy Doolan a cura dell'Istituto di Cultura Sicilia Australia - I. C. S. A.

Mostra "La Storia attraverso le tavole di Valter Molino", Illustrazioni dalla Domenica del Corriere nei vari decenni - Organizzati dalla Pro-Loco e dal Prof. Vito Terlato.

Ore 10 - 22 Circuito della manifestazione: Trampolieri e Animatori itineranti.

Ore 10 - 24 Piazza Umberto I: Stand accoglienza con animatori, trucca bimbi, scultori di palloncini e trampolieri, un allegro punto informazioni per scoprire tutte le sorprese che l'Ottobrata ha programmato per voi

Ore 10.30 - 16.30 Circuito della Manifestazione: Gruppo Folkloristico Siciliano "Kercent" e "Tammura Girgenti".

Ore 11.30 e alle 17.30 Piazza Umberto I: Teatrino delle marionette.

Ore 19 - 21 Piazza Umberto I: Degustazione piatto tipico Siciliano, a cura dell'Ist. Alberghiero di "G. Falcone" di Giarre;

Ore 20.30 Piazza Umberto I: Spettacoli Musicali, "Strummula" in concerto - word music/etnica

Ore 20.30 - 24 Ex campo sportivo di via Rocca d'Api: Gastronomia sotto il tendone - Spettacolo Musicale di Gruppi emergenti.



ZAFFERANA ETNEA

La Sagra dell'uva apre l'«Ottobrata»

DOMANI DALLE 10 - INGRESSO LIBERO



Un'immagine di vendemmia

Il dolce sentore di uva dell'Etna sarà il tema della prima domenica dell'*Ottobrata zafferanese*, giunta alla sua 43^a edizione, che si inaugurerà domani alle 10. Questa prima domenica della famosa manifestazione di Zafferana Etnea sarà dedicata alla *Sagra dell'uva*. L'uva bianca dell'Etna protagonista anche della ricetta proposta dall'Istituto alberghiero di Nicolosi, durante la degustazione prevista dalle 10 alle 13 in piazza Umberto I.