

Dalle Madonie alle Dolomiti
nel segno della granita siciliana



GRANITA IN SICILIA[®]

Festival

Contest internazionale sulla vera granita siciliana

23 novembre 2024

MIG - Mostra Internazionale del gelato artigianale

Dalle Madonie alle Dolomiti nel segno della granita siciliana

Un incontro stimolante fra realtà storiche, culturali e geografiche diverse fra loro che trova fertile terreno comune su una tradizione forte e sentita come quella del gelato.

Il Veneto del Cadore e della Valle di Zoldo da cui sono partiti i gelatieri che hanno diffuso la cultura e il gusto del gelato in Europa e oltreoceano, e la **Sicilia**, culla riconosciuta di questo antichissimo prodotto grazie anche agli apporti e alle influenze arabe, che lo ha anch'essa portato nel mondo, si incontrano alla Mig di Longarone, BL per fare insieme un ulteriore passo avanti nel segno del sottozero e del gusto, confrontandosi e sfidandosi sulla granita siciliana, un prodotto unico e versatile, semplice e complesso, dolce e salato al tempo stesso.

Da Palermo a Longarone

Sotto l'egida di Gelato Officinale, realtà fondata da Maurizio Valguarnera, chef glacier e docente di Vegan Academy, che ha al suo attivo l'organizzazione di apprezzati eventi come Pizza & Gelato Village e la recente edizione di Palermo Capitale del Gelato d'Autore, prenderà forma alla Mig un nuovo evento sulla granita siciliana che trova i suoi presupposti in due elementi caratterizzanti di questo prodotto oltre alla frutta e allo zucchero: il freddo e l'acqua. Qui la bellezza e le risorse delle Madonie e delle Dolomiti trovano i loro punti di congiunzione e le condizioni imprescindibili per dare vita e mantenere quei "delicati equilibri" che fanno del gelato e della granita siciliana delle creazioni speciali da sempre oggetto del desiderio di un pubblico universale.

Nel vivo della sfida

Alla prossima Mig, in programma dal 23 al 25 novembre, gelatieri e granitieri si confronteranno sulla granita siciliana in due importanti momenti: una **masterclass** condotta da Maurizio Valguarnera in cui lo chef glacier illustrerà in sintesi insieme al suo team caratteristiche e peculiarità di questo prodotto e delle specificità delle erbe officinali con cui in passato ha realizzato ricette suggestive, e una **sfida** fra gelatieri e granitieri veneti e siciliani in primis, ma del tutto aperta ad artigiani di altre provenienze, a chi saprà realizzare la miglior granita siciliana.

Un evento formativo, stimolante e appassionante che susciterà anche qui un rinnovato interesse per questo prodotto, nuovo per la Mig di Longarone, e che costituirà un motivo di attrazione e di partecipazione per gli espositori e visitatori italiani e internazionali.

www.gelatofficinale.it

www.mostradelgelato.com



L'evento



®

GRANITA IN SICILIA

Festival

contest internazionale sulla vera granita siciliana



Il Festival della vera Granita Siciliana Artigianale

“Rivitalizzazione di un prodotto iconico siciliano amato in tutto il mondo”

Sicilia terra di mare di vulcani, di storia, di luoghi mozzafiato, antiche vestigia e di prelibate granite!

La vera granita siciliana non è solo una fresca prelibatezza del patrimonio dolciario tipico siciliano ma è da considerarsi un vero e proprio rito slow, perché la si consuma sia da soli seduti al tavolino di un bar, sia in allegra compagnia ma in entrambi i casi, accompagnata all'immane brioche con il 'tuppo' che evoca con la sua tipica forma, l'acconciatura a chignon sfoggiata dalle donne siciliane.

Nella filosofia della lentezza, la granita è un inimitabile must estivo!

Ti allietta il palato e dona un gradevole refrigerio nelle afose e pigre giornate estive.

La granita si conferma come un'icona di sicilianità nel mondo. Il gelato e la granita made in Sicily rappresentano a tutti gli effetti nell'immaginario mondiale, veri e propri food ambassador riconosciuti e copiati in tutto il globo.

Il segreto della granita siciliana non è frutto soltanto della sapienza artigianale, della ricetta perfetta e dei suoi ingredienti a km zero e rigorosamente di stagione, ma anche dei paesaggi, dei profumi territoriali del genius loci che le fanno da cornice. Magnifici scenari siculi incantati, il suo clima, il patrimonio storico culturale e la proverbiale accoglienza della sua gente, la sua sedimentazione storica delle varie culture che ne hanno forgiato la straordinaria biodiversità culturale.

La granita siciliana, non è da considerarsi solo un prodotto ma un'unicum di storia, tradizione, socialità, territorio ed economia “resiliente”.

Granita in Sicilia Festival è un **Contest** Internazionale della vera Granita Siciliana alla sua prima edizione che propone la “rivitalizzazione” di questo prodotto dolciario molto spesso penalizzato dalle improbabili e discutibili proposte commerciali.

Il Festival lancia la sua prima edizione globale “Granita in Sicilia” con lo scopo di celebrare il vibrante mondo della Sicilia e delle espressioni moderne dell'isola in tema di granita artigianale siciliana di gelati e di prodotti di eccellenza enogastronomica dell'isola.

La strategia del **contest** che si terrà al MIG di Longarone Fiera internazionale del gelato artigianale il 23 novembre 2024 è quella di invitare i consumatori a scoprire la ricchezza culturale e la vitalità dell'isola in uno spazio dedicato chiamato “**Arcipelago Sicilia**” dove si metterà in scena un'avvincente narrazione della Sicilia in un viaggio ideale che porterà le persone alla scoperta dell'isola e della sua modernità.

