



G.A.L. METROPOLI EST

AGRISTARS

dalla terra alle stelle

itinerari di natura, musica, gastronomia e stelle

VENERDÌ 25 LUGLIO 2014 - ORE 18.00

AGRITURISMO CASI JAVUTI

CONTRADA RANDINO - CASTELDACCIA (PA)



Enogastronomia, passeggiate naturalistiche, musica e altro ancora. La notte di "AgriSTARS" non è unicamente il poetico istante in cui si osserva la volta celeste in cerca delle meraviglie dello spazio cosmico, ma è anche l'occasione per degustare, accompagnati da conviviali gastronomi, prodotti tipici del nostro territorio.

Food, nature, music, show and much more.....*The night of "AgriSTARS" is an event organised by the GAL Metropoli Est combining the emotions given by a good meal with the excitement of the observation of the sky. All linked by the skillful interweaving of music and theater arts.. A poetic moment looking at the stars, searching the wonders of outer space, tasting typical products of our land. Come with us and live this thrilling experience!*

programma

- **ORE 18.00** - *Le tre pietre - Percorso guidato nella Riserva Naturale Orientata Pizzo Cane, Pizzo Trigna e Grotta Mazzamuto.*
- **ORE 19.15** - *Il Cantastorie - Racconti della nostra terra*
Apprezzato cantastorie siciliano, Paolo Zarcone, indossa definitivamente le vesti del "cantastorie" dal 2006, riproponendo cantate tradizionali e componendone delle nuove, tratte da leggende e fatti storici.
- **ORE 19.30** - *Degustazione di prodotti tipici*
i prodotti della nostra terra presentati da alcune aziende del nostro territorio.
- **ORE 20.15** - *Dalla terra alla tavola – percorso gastronomico sulle tradizioni culinarie siciliane.* ▶
- **ORE 21.45** - *Natura e Stelle – Il jazz di Giuseppe Milici Quartet*
Virtuoso jazzista che con la sua sensibile armonica si è imposto all'attenzione del pubblico e della critica internazionale. Accompagnato da: Roberto Gervasi, Fisarmonica - Igor Ciotta, Basso Elettrico - Giuseppe Madonia, Batteria.
- **ORE 22.35** - *Il cielo Oltre... – Osservazione della volta celeste*
a cura dell'INAF (Istituto Nazionale di Astrofisica - Palermo).

► Il percorso gastronomico

a cura dello chef Giuseppe Di Gregorio dell'Agriturismo Casi Javuti

- Caponatina di Melanzane (Eggplant, "Nocellara" olives, celery, white onion, capers, tomato extract, fresh tomato, vinegar, sugar, salt, hard-boiled eggs, parsley, almonds, cocoa powder, sunflower seed oil);
- Panelle (Chickpea Flour, parsley, salt, pepper, onion, water, sunflower seed oil);
- Crocchè di Patate (Potatoes, parsley, mint, salt, pepper, sunflower seed oil);
- Rustichelle Campestri (Eggplant, zucchini, dried tomato, pepperoni, arugula, salami, Primosale cheese, seasoned Pecorino cheese, wheat flour, chickpea flour, salt, pepper, brewer's yeast, sunflower seed oil);
- Pomodoro Secco Ripieno (Dried tomatoes, breadcrumbs, onion, raisin, pine nuts, tomato extract, seasoned Caciocavallo cheese, salt, pepper, sugar, olive oil);
- Olive Verdi "Cunsate" (Olives "Nocellara", olive oil, rosemary, garlic, oregano);
- Focaccine con Ricotta (Wheat flour, water, salt, brewer's yeast, olive oil, sugar, ricotta cheese);
- Sfincione (wheat flour, water, salt, brewer's yeast, olive oil, sugar, fresh tomato, extract tomato, white onions, anchovies, Cacio cavallo cheese, oregano, bread crumbs);
- Spiedo di Tacchinella marinata e frutti dell'orto grigliati (chopped turkey, lemon, garlic, salt, pepper, sage, rosemary, sugar cane, laurel, oregano, zucchini, tomatoes, yellow pepperoni);
- Salsiccia Miliciota cotta alla griglia (Chopped Pork and Bacon, salt, pepper, wild fennel seeds);
- Involtino alla Siciliana (Chopped Pork, breadcrumbs, white onion, salami, ham, caciocavallo cheese, basil, parsley, olive oil, oregano, salt, pepper, eggs, seasoned caciocavallo cheese, bread crumbs, laurel leaves);
- Patate alla Fornarina (Potatoes, white onions, olive oil, rosemary, salt, pepper);
- Mousse al Limoncello e Gelatina di Fragole (Eggs, cream, lemons, limoncello, jelly, sugar, strawberries);

Grazie per la collaborazione a



INAF
ISTITUTO NAZIONALE
DI ASTROFISICA



ASSOCIAZIONE
SPECULA PANORMITANA



Il crescente processo di globalizzazione dell'economia mondiale ha conferito una nuova dimensione alle problematiche connesse allo sviluppo locale e fa emergere il ruolo dei territori nel confronto con nuove forme di concorrenza. In questo scenario, diventa sempre più decisivo puntare sul vantaggio dell'identità, che consente di valorizzare e mantenere sul territorio tutte le risorse che compongono il **capitale territoriale**. L'identità di un territorio è strettamente legata alla sua storia, alla sua arte, alla sua cultura, alle sue produzioni locali, alla ricchezza del suo paesaggio; nonché alla sua capacità di *comunicare*, di *accogliere* e di mantenere viva la *memoria*.

In un momento storico connotato da una pervasiva crisi di sistema, il richiamo alla ricostruzione dei rapporti sociali, delle filiere produttive, delle identità culturali e dei territori, giunge opportuno. È il momento di un **Ritorno al Territorio**, alla creatività delle piccole e medie imprese e delle loro vitali interazioni con le comunità locali.



www.galmetropoliest.org



spot gal metropoli est youtube



spot gal metropoli est youtube



G.A.L. METROPOLI EST S.C. A R.L. - C.SO BUTERA, 467 90011 - BAGHERIA (PA) ITALY - TEL. E FAX 091931206
www.galmetropoliest.org - direzione@galmetropoliest.org