



Comunicato Stampa

Fest Food. Le feste d'inverno

18-23 Dicembre

Antico Mercato di Siracusa

A Siracusa la festa inizia prima di Natale. Dal 18 al 23 dicembre, dalle 9 del mattino fino a sera, l'**Antico Mercato** diventerà il cuore delle **Feste d'Inverno**. È **Fest Food**, l'evento che profumerà l'aria con i prodotti enogastronomici di decine di stand che ospiteranno una rappresentanza della cucina tradizionale siciliana accanto a quella più moderna, per un confronto fra innovazione e tradizione, tutto nel rispetto dell'ambiente e dell'ecosostenibilità. L'evento, organizzato da Giuseppe Mirabella, Carlo Gilistro, Alessandra Gilistro e Edda Cancelliere, ha come tema portante la nutrizione, la salute e l'ambiente. Sei giornate, dal 18 al 23 dicembre, ricche di appuntamenti interessanti, gustosi e divertenti.

Festa del cibo.

Ad aprire la settimana sarà il talk show *Cibo e salute* condotto da Mimmo Contestabile. Seguirà una settimana ricca di workshop su nutrizione, salute e ambiente, di laboratori per bambini, e poi ancora degustazioni, incontri con esperti del Food, medici e nutrizionisti, musica, reading, concerti e tanto altro.

L'evento parte dal presupposto che può esserci un gusto nuovo in ciò che siamo abituati a mangiare. Quello della consapevolezza. E obiettivo primario della manifestazione è quello di sensibilizzare il pubblico e i bambini nella scelta di prodotti sani e di fornire indicazioni e consigli utili alle famiglie orientandole verso uno stile di vita salutistico senza rinunciare al gusto.

Cibo in festa.

Ogni giorno sarà motivo d'incontri per condividere insieme la degustazione di specialità accompagnate da musica e spettacoli.

LE INTERFERENZE

Martedì 18 alle ore 20.30 *l'Accademia d'Arte del Dramma Antico* apre le **Feste l'Inverno** con *le Tragedine* con gli allievi dei corsi.

Venerdì 21 alle 20.30 sarà la volta del **Concerto** con la soprano *Mirella Furnari*, accompagnata al pianoforte da *Davide Manigrasso*.

Sabato 22 dicembre alle 17.30 e in replica alle 20.30, *Galatea Ranzi*, accompagnata al pianoforte da *Antonio Canino*, incanterà grandi e piccini con **“La torta in cielo”**, tratto dal racconto omonimo di Gianni Rodari.

Domenica 23 dicembre Le feste d'inverno aprono le porte a un Natale interculturale con **Ramzi Harrabi e la sua ensemble**, una musica mistica, dalla melodia allegra, che racconta la bellezza della fede, della vita e della fratellanza. Tutta la giornata sarà caratterizzata da workshop per bimbi di calligrafia araba, da una food therapy, dal grano al couscous.

E ancora...

La musica “somministrata” durante le giornate della manifestazione è stata selezionata secondo i fondamenti dell'Audiopsicofonologia e precisamente nel rispetto dei criteri e dei principi del Metodo Tomatis. Il compositore scelto è Mozart che, nelle sue opere, predilige strumenti che fraseggiano nei registri medio-alti e acuti.

Percorso aromatico. Gli aromi di Russino. Osservazione e riconoscimento delle piante aromatiche e delle specie endemiche del territorio ibleo

Dimostrazioni e performance culinarie a cura dell'**Istituto Alberghiero Federico II di Svevia di Siracusa**

Perché l'evento “Fest Food. Le feste d'inverno”

Orientare le famiglie e i bambini nella scelta di alcuni cibi anziché in altri significa incidere fortemente sulla salute e sull'ambiente, proponendo un atteggiamento preventivo sulle malattie dell'adulto quali: ipertensione, diabete, malattie cardiovascolari, obesità, che traggono origine fundamentalmente da una scorretta alimentazione già dalla primissima infanzia.

- Educare il gusto già dalla prima infanzia ai prodotti che hanno una validità scientifica di prevenzione a vantaggio della salute significa partire con un presupposto di enorme risparmio in termini di malattie e di sostenibilità dell'ambiente.

LE INTERFERENZE

- Imparare a mangiare, a gustare, a sentire le fragranze antiche significa valorizzare le tradizioni culinarie e culturali.
- Consumare prodotti regionali significa premiare il proprio territorio, sostenendolo e favorendone lo sviluppo.
- Consumare prodotti regionali significa anche ridurre le emissioni di CO2 e rispettare l'ambiente.

Come è strutturato l'evento

Lo spazio interno sarà razionalizzato per consentire un'installazione fissa e l'allestimento di spazi espositivi e di incontro tra il pubblico e i produttori, i quali avranno la possibilità di far degustare i propri prodotti.

Le giornate saranno scandite da work-shop, seminari, laboratori, degustazioni, concerti, reading teatrali: il mondo del sapore a servizio della salute e dell'ambiente.

Sarà inoltre adibito uno spazio dedicato all'alimentazione dei più piccoli con l'organizzazione di giochi ed attività didattiche.

Fispmed Onlus che attraverso il progetto "Lo sviluppo della cultura alimentare mediterranea per stimolare lo sviluppo sostenibile dei territori" opera per la sensibilizzazione nei confronti dei valori di rispetto e di condivisione, oltre che di sana alimentazione, che la Dieta Mediterranea porta con sé, ha deciso di aderire a "Fest Food" come partner dell'iniziativa

Contatti

Direzione Scientifica

Dott. Carlo Gilistro – 335.6263407

Direzione Organizzativa e Marketing

Dott. Giuseppe Mirabella – 347.9791083

Prof.ssa Edda Cancelliere – 339.8139918

Dott. Carlo Gilistro – 335.6263407

Ufficio stampa

Fiorella Girardo – 3488577766

Con il patrocinio di: Comune di Siracusa e Provincia Regionale di Siracusa