

IL LIMONE VERDELLO

Nella zona della Piana Bagheria, ed esattamente nella pianura costiera che va dalla Conca d'Oro verso est, comprendendo i Comuni di Santa Flavia, Casteldaccia, Altavilla Milicia fino a giungere a Trabia, l'agrumeto ha scandito i ritmi vitali e sociali di tutta la comunità umana per più di un secolo.

Le campagne di questo vasto territorio prima di diventare distese di villette destinate alla villeggiatura della piccola borghesia panormita, erano preziosi giardini di limoni. Grazie alla perizia degli agricoltori che sanno come dosare l'acqua irrigua in tempi e volumi, fanno andare in sofferenza le piante ma senza farle morire, costringendole a una fioritura fuori tempo. Riuscono così a produrre da maggio a settembre nuovi limoni, pochi, ma dal valore commerciale altissimo, proprio perché normalmente in estate le piante di limone non portano frutti.

Il limone verdello, rappresenta un prodotto d'eccellenza e quanto di più redditizio possa regalare l'agricoltura del litorale Est di Palermo.

Tale tradizione agricola continua ad esistere grazie alla caparbietà e testardaggine dei produttori che hanno saputo giocare d'astuzia ed investire ingenti capitali.

Oggi il verdello di Bagheria, gioiello dell'agricoltura locale, è tornato ad avere un valore commerciale altissimo ed è ricercato dagli chef, dai maestri pasticceri e gelatieri e dai barman, perchè in grado di generare piatti, pietanze, dolci, gelati e cocktail di assoluto valore.

Il verdello è caratterizzato da buccia liscia, inconfondibile colore verde chiaro, poco succo con un basso livello di acidità, quasi senza semi e con un profumo inebriante.

Il limone, d'altronde non viene coltivato solo per il succo, come comunemente si crede, infatti si estrae un liquido etero e volatile con un colore che va dal giallo al verde e costituito prevalentemente da limonene e pineni che viene impiegato principalmente nell'industria alimentare per il suo potere aromatizzante e in quella profumiera.



MAIN SPONSOR



PATROCINIO



MEDIA PARTNER



PARTNER



SPONSOR TECNICI



SPONSOR



Promosso da



Con il patrocinio di



Enogastronomia
Cultura
Divertimento



Il edizione

29-30 Settembre 2018
Bagheria
C.so Umberto I

@verdellofestbagheria

VERDELLO FEST 2018 - SECONDA EDIZIONE

Buon cibo, gastronomia di eccellenza, degustazione di vini, intrattenimento, cultura, valorizzazione di prodotti tipici, artigianato artistico.

La manifestazione, giunta alla seconda edizione, prevede il coinvolgimento degli operatori commerciali direttamente impegnati nella micro-filiera produttiva legata al limone (gelaterie, ristoranti, pasticcerie, wine, bar, produzione artigianale di essenze liquorose etc....) e dell'artigianato artistico e dei prodotti tipici.

L'area Verdello Fest sarà allocata in Corso Umberto I° e si potranno degustare le delizie proposte dagli operatori della gelateria e dello street food, attraverso il pagamento di un coupon.

PANIFICATORI



GELATERIE



STREET FOOD



PROGRAMMA

Sabato 29 Settembre

- 17.00-19.30** Apertura "Verdello Village" con balli e canti popolari siciliani del gruppo folk "Trinacria Bedda"
- 17.00-24.00** Apertura villa Palagonia con visita guidata (ticket ridotto €3,00 solo per il piano nobile).
- 17.00-24.00** Figuranti vestiti da contadini lungo il Village.
- 19.30-24.00** Diretta radiofonica e animazione con Radio One.

Domenica 30 Settembre

Ore 17.00-22.00, Corso Umberto

- 17.00-18.00** Apertura "Verdello Village" con "Il gruppo dei tamburinari" della Scuola Media "Ciro Scianna" a cura dei professori F. Baldone e S. Rubino.
- 17.00-18.30** Personaggi Disney
- 18.30-19.00** "Cunti ri Sicilia e ri tavuli cunzati". Sperimentazioni letterarie a cura dei professori G. Malfitano, G. Di Giovanni e D. Zarcone - Scuola Media "Ciro Scianna"
- 19.00-20.00** Le più antiche tradizioni siciliane: "il canto alla carrettiera e il cuntù"
- 20.00-20.30** Deborah Serina e le Rose D'Oriente
- 20.00-22.00** I cugini della serenata

Domenica 30 Settembre

Ore 19.00-22.00, Villa Palagonia

- 17.00-22.00** Apertura villa Palagonia con visita guidata e figuranti in costumi del '700.
- 17.30-18.00** Gelato officinale, sublimazione del Verdello, eccellenza del territorio di Bagheria
- 18.00-22.00** Degustazione con "Ciavuru ri astrattu"
- 19.00-22.00** Serata Gourmet, coordinata dallo Chef Salvo Lipari (Saperi e sapori), con la partecipazione dei ristoranti Don Ciccio, Nello El Greco - La Muclara, Donna Concetta, Bitta Ristrò. Presenteranno il reparto pasticceria il: Bar Ester, Don Gino, Anni 20, Chantilly, Bar Sicilia e Bar Lorenzini.

IL PROGETTO

Il progetto "Verdello Fest" intende rendere il limone, nei suoi derivati, legati alla trasformazione dei prodotti della pasticceria, della gelateria di eccellenza, della ristorazione, della produzione artigianale di essenze liquorose e dell'artigianato artistico, **uno strumento e un simbolo, in buona sostanza, per comunicare e veicolare il territorio.**

Questo viene attuato con un'efficace attività di marketing territoriale e turistica, favorendo al contempo lo sviluppo di micro-filieri produttive.

Dal limone si può ripartire, per attivare processi innovativi di aggregazione e condivisione, tracciando al contempo una strategia virtuosa di sviluppo economico del territorio.

OBIETTIVI

- 1) **Attivare** una Rete che coinvolga l'Ente Locale, i professionisti del settore, Scuole, Associazioni, Consorzi produttori agricoli, ristoranti, gelaterie, pasticcerie, enoteche, wine bar, negozi del tipico, operatori dell'artigianato artistico;
- 2) **Ricostituire** tra gli operatori economici della filiera agro-alimentare il clima di fiducia e di cooperazione indispensabile per attivare investimenti e occupazione;
- 3) **Sensibilizzare** le giovani generazioni sul tema della salvaguardia della conservazione della memoria storica dell'identità territoriale;
- 4) **Rilanciare** l'immagine turistica del territorio, mettendo a sistema l'enogastronomia, i prodotti agro-alimentari d'eccellenza legati all'identità territoriale, i beni culturali, l'artigianato artistico e l'attivismo del tessuto associativo locale.

