



‘Schiticchio & Co’, cosa fare e dove andare in Sicilia il 25 aprile e il 1 maggio

Autore: Manuela Zanni

Data: 22 Aprile 2023

Per tutti coloro per i quali (e non sono certo pochi!) non esiste **Pasquetta** senza la classica scampagnata fuoriporta in occasione della quale si è soliti “*grigliare tutto il grigliabile*”, è nuovamente tempo di trasformarsi (almeno) per un giorno negli “*Highlander del barbecue*”, quelli che, cioè, fino all’ultimo tizzone ardente, non abbandonano il campo e non sono soddisfatti se non tornano a casa con gli abiti intrisi di fumo della carbonella.

Il concetto di ‘schiticchio’ in Sicilia

In Sicilia, poi, più che altrove, il cosiddetto “*schiticchio*” ovvero il pranzo all’aperto con la consueta “*arrustuta*”, è un vero e proprio rito, di cui i siciliani sono grandi esperti, che, da aprile in poi, si inaugura proprio il **lunedì di Pasquetta** e che diviene la modalità più usuale per trascorrere il tempo in compagnia fino al periodo estivo. E’ ben nota, infatti, l’abilità degli italiani, e soprattutto dei meridionali, una volta sguainato il proprio “spiedo”, nell’arrostitore qualunque cosa sia “arrostitibile” in ogni luogo che si presti all’uopo.

I siciliani e l’arrustuta

Le braci incadescenti dei barbecue , dapprima tirate a lucido come cavalli in vista di una gara, e poi brunite poiché lambite dalle fiamme, in questogiorno fanno bella mostra di sé. É consuetudine, infatti, che in occasione della classica *arrustuta* venga grigliata ogni sorta di carne, dalla salsiccia, agli spiedini, passando per gli immancabili “mangiaebevi” e [“stigghiola”](#), preparati con le interiora, per gli stomaci più forti.

Cosa si mangia durante lo *schiticchio*

Nonostante le apparenze, in realtà, sebbene la carne sia l’ingrediente “più gettonato” e, (solo apparentemente) insostituibile da arrostitire sulle braci, non c’è limite al cibo al quale, se adeguatamente forniti di un’apposita griglia sotto la quale arda una scoppiettante carbonella, si possa conferire quell’inconfondibile gusto affumicato. **Verdure, uova, persino frutta**, sono tutti cibi indicati per essere arrostiti sulla brace senza i quali il giorno di Pasquetta non sarebbe lo stesso. Memorabili sono, infatti le **patate** che si lasciano cuocere sotto la cenere con la buccia o i [carciofi](#) che si cominciano a grigliare dopo pranzo per essere pronti da gustare al tramonto, come aperitivo insolito che chiude la soddisfacente giornata vissuta all’aria aperta in piacevole compagnia.

Schiticchio (anche) in balcone? Perché no?

Chi non ha la fortuna di avere un giardino, può, ugualmente, grigliare in balcone acquistando (anche online) alcune apposite griglie elettriche e osservando alcuni utili suggerimenti. Prima di accendere la carbonella e iniziare a grigliare in balcone è ben sapere che l'argomento è trattato in vari punti a livello normativo. Quel che ne risulta è che è possibile [grigliare](#) in balcone, a patto di non infastidire i vicini. Per questo motivo esistono appositi grill portatili che non fanno fumo molesto. Inoltre sarà bene evitare di arrostitire ingredienti la cui combustione crei fumo in eccesso, meglio preparazioni "asciutte" come involtini (classici o di verdure) che sotto forma di "fette" che, normalmente, rilasciano liquidi e aumentano la nube di fumo. Se poi, ci troviamo in un balcone di un condominio in cui altri (se non tutti) hanno avuto la nostra stessa idea è bene fare dei "turni" in modo da non arrostitire tutti contemporaneamente. Cerchiamo, inoltre, di mettere sulla griglia pochi "pezzi" per volta in modo che cuociano prima ed in maniera più omogenea. Via libera, infine, alle immancabili patate da mettere sotto la cenere e ai carciofi di cui aspettare pazientemente la cottura, dopo averli irrorati per bene, come da tradizione, con il **"salmoriglio", gustoso intingolo a base di olio, limone, sale e origano**, senza dimenticare di riservare il posto d'onore al **pane caldo** con un bel **giro d'olio extravergine d'oliva**.

Schiticchio Fuori Porta, consigli utili su dove andare e cosa fare

Pic Nic Vintage

Il picnic è da sempre, nel nostro immaginario collettivo, l'immagine del momento conviviale perfetto, sinonimo di serenità e libertà, simbolo per eccellenza della primavera e dei day off di festa, quando si ha voglia di riconciliarsi con una vita più lenta e con la natura. Caratterizzato da un cibo semplice e dall'assenza di sovrastrutture. Una storia antica e affascinante al contempo.

Il Pic Nic Vintage si svolgerà il prossimo martedì 25 aprile, dalle ore 11,00 al tramonto (e poi ancora lunedì 1 maggio e domenica 14 maggio) presso il Parco San Gabriele (in via Mater Dolorosa 64/b – Pallavicino (Palermo) sarà possibile trascorrere una deliziosa gita fuori porta in un parco privato con ampi spazi verdi esclusivi. Una giornata per divertirsi e, soprattutto, socializzare alla riscoperta della semplicità dei giochi di una volta all'aria aperta. Si potrà arrivare al Parco tra le 11,00 e le 13,00. Ognuno sceglierà uno spazio in cui stare: sul prato, sotto gli alberi, seduti ai tavoli, su balle di fieno, su divanetti..

Per il pranzo, ognuno è libero di portarsi il cibo da casa, così come anche gli accessori (bicchieri, posate, tovaglia, barbecue, ecc..)oppure potrà usufruire del cibo preparato in loco dall'organizzazione Promofestival scegliendo tra varie alternative.

Parco Naturavventura Finestrelle

C'è un luogo all'interno del Parco NaturAvventura Finestrelle a Santa Ninfa, in provincia di Trapani, dove tre esperti ambientali, le sorelle Adriana e Roberta di Stefano e Manuel Bellafiore, hanno deciso di creare nella Sicilia occidentale il primo centro di Educazione Ambientale con un Parco Avventura sicuro al 100%. Hanno così creato il Centro di Educazione Ambientale (CEA) "La Poiana", Il Parco Avventura ha adottato un sistema di "linea di vita continua" di ultima generazione su tutti i percorsi acrobatici presenti nel parco.

Inoltre, grazie all'uso delle reti "nido", è stato creato un percorso di casette su alberi per i più piccoli (dai 3 anni in su) totalmente sicuro. La torre di arrampicata su tre vie è corredata, inoltre, di un sistema di sicurezza automatico certificato (auto-belay) che consente una caduta lenta e costante in grado di eliminare la necessità del compagno di corda ai fini della sicurezza. Nelle giornate del 25 aprile e 1 maggio (e anche ogni altro giorno su richiesta) sarà possibile prenotare una visita guidata o il percorso a piedi o in bike e, novità di questi giorni, consumare un pasto a base di panini

o fritti misti, e bibite di diverso tipo acquistate direttamente il loco grazie al nuovissimo food truck, sogno nel cassetto, finalmente realizzato.

Schiticchio in agriturismo

Villa Dafne ad Alia

Immerso in una natura incontaminata, Villa Dafne è molto più di un agriturismo: è un luogo in cui ci si sente a casa. Sullo sfondo dell'affascinante paesaggio rustico dell'entroterra siciliano, l'Azienda Agricola Fratelli Mascarella, svolge da più di tre generazioni l'attività agro-zootecnica.

Una volta qui, la natura vi regalerà uno spettacolo imperdibile che potrete scoprire e assaporare con calma, semplicemente passeggiando o rimanendo distesi su un prato ad ascoltarla ed ammirarla o, se preferite, svolgendo una delle tante attività proposte dalla struttura tra cui la preparazione della tuma e della ricotta con il sistema tradizionale, la preparazione delle "vastedduzze a vampa" cotte nel forno a legna o escursioni nei dintorni. Per il 24 e 25 aprile (e per il 30 aprile e 1 maggio) la struttura propone dei pacchetti che consistono in due (o tre) pasti più il pernottamento. Per prenotazioni potete consultare direttamente il sito aziendale.

Agriturismo Bergi

L'Agriturismo Bergi si trova nel Parco delle Madonie e si sviluppa su oltre mille metriquadri tra orti, frutteti ed uliveti, nel Vallone Saraceno, una zona archeologica risalente all'epoca greco-romana. Originariamente "orticello" dell'antico Feudo Bergi l'Azienda non ha mai interrotto questa tradizione, migliorando e arricchendo, nel tempo, le coltivazioni. Si tratta di un' Azienda a conduzione familiare, con produzioni interamente biologiche, utilizzate soprattutto per la ristorazione, trasformazione e degustazione.

Queste caratteristiche rendono questo, il luogo ideale in cui trascorrere veri momenti di tranquillità, lontani da ogni forma di inquinamento cittadino, immersi nella pace e nei profumi che solo la campagna sa dare. Nelle giornate del 25 aprile e 1 maggio sarà possibile prenotare il pranzo ma anche la formula con cena e pernottamento dal giorno prima. Per informazioni consultare il sito aziendale.

Antica Stazione Ferroviaria di Ficuzza

L' Antica Stazione Ferroviaria di Ficuzza oggi è una struttura turistica dal design accattivante, che nasce in seguito alla ristrutturazione della stazione della linea Palermo – Corleone – Burgio, sorge alle pendici del massone dolomitico di Rocca Busambra e ai piedi della borgata di Ficuzza, luogo scelto per le battute di caccia da Ferdinando III di Borbone. Per il 25 aprile e 1 maggio la brigata di cucina ha pensato a due menù a base di pietanze della cucina tipica siciliana restando, tuttavia, disponibili ad accontentare qualsiasi richiesta ed esigenza della clientela. Per informazioni e prenotazioni consultare il sito aziendale.

Earth Day a Cefalù, tappa ideale per il 25 aprile (e non solo)

In occasione della 53^a Giornata Mondiale della Terra che si terrà il **22 aprile**, si svolgerà proprio al [9^a edizione di Earth Day Cefalù](#), precisamente da **venerdì 21 a martedì 25** aprile prossimi. Tra le iniziative di questo lungo week end dedicato alla salvaguardia dell'ambiente ricordiamo:

sabato 22 aprile alle ore 10.00 Escursione guidata sulla Rocca di Cefalù, con guide d'eccezione il Prof. Antonio Franco e il Dott. Emanuele Rinaldi, a cura del CAI Sezione di Cefalù, e Liberazione di volatili a cura della LIPU C.R.R.F.S. (Centro Regionale Recupero Fauna Selvatica) di Ficuzza, con il dott. Giovanni Giardina e la partecipazione del WWF Sicilia nord Occidentale; per prenotazioni

chiamare 3687860815 (free ticket). Il raduno dei partecipanti è in Piazza Garibaldi;

domenica 23 aprile dalle 10.00 alle 13.00 tour al Bosco di Guarneri, località Sant'Ambrogio, con la Passeggiata in Natura al C.E.A. Serra Guarneri (nella Riserva integrale del Parco delle Madonie), visita naturalistica guidata con degustazione di prodotti tipici a km 0, a cura della Cooperativa PALMA NANA .

In occasione della **Giornata mondiale del Libro, fissata il 23 aprile** di ogni anno, a Cefalù **sabato 22 e domenica 23** sono in programma eventi e presentazioni organizzate con la collaborazione del Comune e della Fondazione Mandralisca. Spicca fra tutti la possibilità di ammirare il "Libro rosso", il volume che raccoglie gli atti più significativi della storia di Cefalù dal 1451 ad oggi. Il libro sarà esposto sino al primo maggio presso il Museo Mandralisca. Insieme alla versione originale sarà possibile sfogliare la ristampa del prezioso libro per conoscere alcune pagine della storia cittadina. A completare le iniziative del Consiglio di biblioteca una mostra alla Corte delle stelle e presentazione di libri destinati sia agli adulti che ai bambini. Questo il programma della manifestazione.

martedì 25 aprile dalle 10.30 alle 12.30 e dalle 15.30 alle 17.30 si potrà prendere parte ad Escursione a cavallo nelle contrade Bosco e Radica (con viste mozzafiato sulla costa tirrenica, le alte Madonie e i Nebrodi), a cura di Ride Sicily (possono partecipare anche principianti che siano già andati a cavallo, si consigliano scarpe chiuse e pantaloni lunghi e comodi; con contributo, per info e prenotazioni 3341362149). Partenza da "Casa il Bosco" in Contrada Bosco. Nel pomeriggio, alle 17.30, nel centro storico, sul Lungomare Giardina, è previsto "Alice in wonderland", uno spettacolo itinerante di artisti di strada a cura della compagnia teatrale Accademia Creativa con partenza da piazza Diaz.

Cosa fare a Cefalù il 1° maggio

Cefalù è storia e cultura ma anche gastronomia. Oltre ad alcune iniziative già prima menzionate, come le mostra fotografica di Alessia Argento e la mostra personale di Gaetano Barbarotto, si potranno visitare i luoghi più affascinanti di [Cefalù](#) che, lontano dalla folla dei mesi estivi, risultano più semplici da visitare. Si può partire dal Lungomare Giuseppe Giardina e percorrerlo sino a giungere in via Vittorio Emanuele. Da qui sarete immersi nella vita quotidiana del paese.

Si incontrerà il Lavatoio Medievale a cui si accede tramite una breve scalinata a "lumachella". Proseguendo oltre il lavatoio, arrivati a Porta Pescara vi si aprirà uno scorcio sul mare, un punto dove la foto è d'obbligo. Imboccando quella che è la via principale di Cefalù ovvero Corso Ruggero, dopo pochi metri vi ritroverete nella piazza del municipio di fronte al quale potrete vedere lo straordinario Duomo di Cefalù.

Per visitarla al meglio scaricate la mappa di Visit Cefalù.

Natura e Belice (dal 23 al 30 aprile)

"Natura e... itinerari dell'Alto Belice" nel mese di aprile farà parte del programma e delle iniziative di CIA Meeting – promosso dalla CIA Sicilia Occidentale – al fine di valorizzare e promuovere le produzioni agroalimentari locali presso un ampio pubblico di appassionati e curiosi. Tutti gli eventi del mese, promossi dalla CIA Sicilia Occidentale, di seguito riportati, sono gratuiti; è solo necessario prenotarsi perché i posti sono limitati.

In particolare **domenica 23 aprile ore 8.00: Tour in mountain bike**

Appuntamento per una passeggiata panoramica in compagnia, alla scoperta delle colline dell'Alto Belice, in un percorso immerso nella natura e lungo 35 km. Possibilità di noleggio mountain bike

presso la nostra associazione.

Punto d'incontro: ore 8.00 presso Pro Loco Camporeale.

Domenica 23 aprile ore 11.00: La filiera del grano duro: pasta experience

L'azienda agricola Vescera propone una vera e propria pasta experience: visita del pastificio, show cooking e degustazione di 3 tipologie di pasta in abbinamento ai vini e prodotti locali.

Punto d'incontro: Azienda Vescera, Contrada Rubina di Corleone.

Venerdì 28 aprile ore 19.00: degustazione di Catarratto

Degustazione guidata di Catarratto, vitigno a bacca bianca siciliano del territorio dell'Alto Belice, in abbinamento a deliziosi prodotti tipici del territorio. Degustazione presso l'Enoteca del Baglio, a Camporeale.

Domenica 30 aprile ore 10: Alla scoperta della Syrah, la dama dell'Alto Belice

Giornata di approfondimento sulla Syrah – considerata come una varietà autoctona nel territorio dell'Alto Belice per la grande qualità dei vini prodotti – attraverso visita presso l'azienda dei Principi di Spadafora con degustazione e visita; seguita da visita e pranzo in abbinamento presso Alessandro di Camporeale. Punto d'incontro: ore 10 presso Bivio Gallitello

Patti Street Food (dal 21 al 25 aprile)

Gli amanti dello street food il **25 aprile** (e non solo) non possono perdersi la prima edizione del ['Patti Street Food'](#) – Sapori di Primavera. La kermesse prenderà il via nel prossimo weekend, venerdì 21 alle 18 e fino al 25 aprile, con l'inaugurazione del village in via Capitano Filippo Zuccarello a Patti Marina. Nelle casette del food sarà possibile assaggiare le tradizioni siciliane più tipiche, ma anche contaminazioni gastronomiche tra diverse regioni italiane, con alcune sfumature di internazionalità; spazio, infine, allo spettacolo con un calendario di esibizioni live di band musicali e dj set.

GLI ORARI – Il village del 'Patti Street Food' – Sapori di primavera è open da venerdì 21 (dalle 18 – all'1); sabato 22 (18 – 1); domenica 23 (11.30 – 15.30 – 18 – 1); lunedì 24 (18 – 1); martedì 25 (11.30 – 15.30 – 18 – 1).

Mangia Sano Italia, ad Erice dal 24 aprile al 1 maggio

Per gli appassionati di enogastronomia poi, sarà possibile compiere un viaggio nel mondo dell'agroalimentare di qualità della Sicilia Occidentale partecipando alla manifestazione in programma dal 24 aprile all'1 maggio 2023 a [Erice](#), in provincia di **Trapani**. Protagonisti assoluti saranno i prodotti agricoli siciliani come patrimonio di valori, esperienze, identità.

Le iniziative si svolgeranno in più luoghi: nella sala conferenze di Palazzo Sales, negli spazi della Fondazione "Ettore Majorana", all'**Enoteca Comunale** e al **Quartiere Spagnolo**, nell'area food presso la sezione Etno-antropologica del Polo Museale "A. Cordici". La manifestazione proporrà cooking show, laboratori, convegni, punti di degustazione e prevede il coinvolgimento di istituzioni, scuole, imprenditori, produttori, chef, blogger e giornalisti di fama nazionale. Partner del progetto sarà la Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri che parteciperà attivamente all'evento per creare condivisione e consapevolezza su un ricco e singolare patrimonio legato al mangiare sano, all'educazione alimentare.

["Mangia Sano Italia"](#), dunque, si propone come un happening di gastronomia e cultura siciliana che punta sul turismo enogastronomico, una vetrina prestigiosa per il paniere dei prodotti tipici della Sicilia Occidentale. Oltre undici i prodotti tipici selezionati dallo **chef e cuiniere trapanese Peppe Giuffrè**, nati da una tradizione che utilizza solo materie prime locali. L'obiettivo della

manifestazione è anche quello di fornire al pubblico e ai giovani studenti gli strumenti utili per conoscere più nel dettaglio il patrimonio agricolo, agroalimentare siciliano, in un'ottica di valorizzazione delle eccellenze del territorio, alla luce del nuovo quadro di politica agricola e alimentare definito dalla Commissione Europea nel cosiddetto "From Farm to Fork". Questo il programma della manifestazione.

25 aprile Festival Monte Jato- Focaccia Fest a San Cipirello

La Valle dello Jato si dà appuntamento e dà appuntamento al **25 aprile a San Cipirello**. Con percorsi naturalistici, la visita gratuita della splendida area archeologica di Monte Jato e degustazione dei prodotti della Valle nella Via centrale del paese. Una occasione da non perdere per alimentare questo importante legame tra la città di Palermo e la sua Valle.

Per chi volesse prendere parte alla giornata piena di attività, l'immersione in mezzo al Parco Monte Jato e all'ambiente circostante prevede visite guidate nei percorsi naturalistici con il raduno a San Cipirello (in via Roma) e partenza per il "Percorso dei Militi" con tre diversi orari (ore 8:30, 9:30 e 10). Chi vorrà soffermarsi nel borgo del palermitano (a circa 30 chilometri dal capoluogo), senza cimentarsi nel tour a contatto con la vegetazione, potrà visitare, all'interno dell'ex Municipio di via Roma, la Mostra fotografica "Tesori dello Jato" a cura della ProJato. E poi ci sarà modo di cimentarsi in una maratona gastronomica in vari appuntamenti: il "Pasta Show" programmato alle ore 15, realizzato da "Il Pastaio Matto" (noto in tutta la Sicilia), il "Grigliata Day" e il "Focaccia Show" alle ore 16:30, a cura di Euroform. A patrocinare in questo caso questa Festa sono l'Assessorato dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea e il Comune di San Cipirello, in collaborazione con la Pro Loco Valle dello Jato, con Euroform, con il Consorzio di Ricerca Gianpietro Ballatore e il Media Partner "Made in Sicily".

La Vallata del Monte Jato sarà raggiungibile attraverso la Palermo – Sciacca, arrivando nel paese di San Cipirello. A circa 300 metri dall'ingresso del Comune, si troverà un parcheggio dotato di un centinaio di posti in cui lasciare il mezzo e da cui ci si potrà recare a piedi nella piazza principale in Via Roma. Qui, ci saranno due distinti generi di itinerario da effettuare gratuitamente: uno condurrà gli utenti al Parco Archeologico mediante un bus navetta (altrettanto gratuito) per le relative visite guidate, con partenze definite ore 10, 11 e 12 oppure ci si potrà inoltrare con la propria autovettura lungo la strada che sale verso il Monte, fino a giungere alla Casa del Custode. In questa sede, è visibile un'altra area parcheggio munita di un altro centinaio di stalli. L'altro itinerario è adeguato alle passeggiate di tipo naturalistico trekking nel "Sentiero dei Militi": l'avvio (come precisato nel comunicato stampa allegato) è segnato in tre round ore 8:30, 9:30 e 10 dalla via Roma. Nel frattempo, saranno disponibili nella piazza venti espositori, rappresentanti tutta la Valle dello Jato, tra cantine vitivinicole (di San Cipirello e San Giuseppe Jato), oleifici, caseifici, produttori – commercianti di pasta, miele, farine, lenticchie, confetture e mandorle che faranno assaggiare tutto ciò che realizzano.

Le degustazioni vere e proprie si svolgeranno dalla tarda mattinata mentre il "Grigliata Day" inizierà verso le ore 13, dove verrà distribuito il panino con la salsiccia più un bicchiere di vino, pagando il costo popolare di 3 euro. A seguire, i tre momenti del gusto e dello spettacolo saranno omaggiati dall'organizzazione: "Pasta Show" ore 14:30 con "Il Pastaio Matto", "Pizza Show" ore 15:30 con la pizzeria "Apud Jatun" di Alessandro Traina che preparerà le pizze con la mortadella di Salvatore Bilello – produttore di Camporeale che ha ricevuto a Modena un importante riconoscimento nazionale per le Migliori Mortadelle d'Italia e alle ore 16:30 "Focaccia Show", tenuto da Euroform, nell'ambito del "2° Focaccia Fest".

Schiticchio in vigna

Tenute Inghilleri

Se oltre ad amare gli *'schiticchi'* all'aria aperta siete anche appassionati del 'buon bere' l'appuntamento è lunedì **1 maggio** alle ore 11:00 in contrada Grisì (in provincia di Palermo) presso le Tenute Inghilleri. Un'esperienza pensata per gli amanti della natura, le famiglie e gli amici che permetterà di degustare un buon calice di vino tra i filari delle vigne da cui nasce, abbinandolo ai sapori del territorio e godendosi un momento di relax.

La giornata prevede giro in trattore in mezzo alle vigne, musica dal vivo, ottimo cibo e tanto vino. Per conoscere il menù ed eventuali prenotazioni potete consultare la [pagina fb](#).

Cantina Di Giovanna

Anche la Cantina Di Giovanna offre la possibilità di trascorrere il **25 aprile e il 1 maggio** all'aria aperta all'insegna del **vino di qualità**. L'azienda è gestita dai fratelli Gunther e Klaus e si trova in montagna, sulle falde del **Monte Genuardo, Riserva naturale protetta**.

I vigneti di famiglia sono coltivati in biologico tra **Sambuca di Sicilia e Contessa Entellina**, nel cuore della Sicilia occidentale. Dopo il benvenuto la visita sarà un'opportunità unica di vedere l'intero processo di produzione biologica, dal vigneto alla cantina. Un viaggio sensoriale del territorio e della cultura siciliana con una selezione dei vini biologici e olio extravergine di oliva, abbinati ad un pranzo a base di prodotti locali. Per prenotare inviare un'e-mail a winetour@di-giovanna.com o andare sul sito.

Primo Maggio in Cantina CVA Canicattì

CVA Canicattì, lunedì primo maggio, offrirà in degustazione la maggior parte delle etichette della propria gamma dei vini, dal pluripremiato Fileno Grillo in purezza, passando per 1934, omaggio a Pirandello, blend di Chardonnay e Grillo e Diodoros, un autentico matrimonio d'amore tra Nero D'Avola, Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio: il vino sarà l'ingrediente principale di una giornata dedicata alla solidarietà, allo spirito mutualistico della cooperazione oltre che al gusto dei sapori agrigentini e alla convivialità.

Prenderanno inoltre parte alle attività della giornata diverse aziende e professionalità locali come lo chef del ristorante afro-senegalese Ginger, Mareme Cisse ed uno tra i migliori sei macellai al mondo, Gianni Giardina. Non mancheranno la pasticceria ed i gelati artigianali di Dolcemente Carusotto e il tipico street food siciliano ed i panini di Facefood, di Ferrante Banner e dell'Apizza di Michele Bellavia, la cui pizza al forno a legna su "tre ruote" è diventata, nel tempo, un'istituzione locale. Previste anche un'area con animazione dedicata ai più piccoli, con attività didattiche e di intrattenimento, spettacoli e tante esibizioni musicali che spazieranno dai sound più classici a quelli più ritmati, briosi e coinvolgenti, che invita al ballo e al divertimento. Durante l'arco della giornata si alterneranno il cantautore, musicista e scrittore Salvatore Nocera Bracco, il produttore indipendente e sound engineer Armando Cacciato, i Malarazza 100% Terrone, con il loro stile unico e personale folk-rock; infine ci saranno gli Skapò, con il loro repertorio di musica nazionale ed internazionale e, infine, un tuffo negli anni '70 - '80 con la Disco Dance dei Groonyl. Per info, costi e prenotazioni, scrivere a info@cvacanicatti.it

25 aprile al Parco Archeologico di Selinunte

In occasione dell' Earth Day – Giornata della Terra, al Parco Archeologico di Selinunte sabato (22 aprile) alle 11, bambini e famiglie potranno partecipare al laboratorio di CoopCulture, *Proteggi-amo la Terra!* pensato proprio per spingere alla salvaguardia e al rispetto il pianeta in cui viviamo. Partendo dal **mito di Demetra**, si potrà realizzare la facciata di un tempio greco su cartoncino con materiali da riciclo. Ticket: 5 euro.

E dal **21 aprile a martedì 25**, giornata che da quest'anno sarà a ingresso gratuito, e poi dal 28 aprile all'1 maggio, si potrà partecipare a visite diverse di CoopCulture che approfondiranno percorsi, zone del sito o particolari temi costruttivi. Con "Selinunte highlights" (alle 10.30) si seguirà un tragitto bellissimo e suggestivo, molto approfondito, che include sia la Collina Orientale, che il Baglio Florio e la zona dell'Acropoli da raggiungere con le navette ecologiche. Ma si potrà passeggiare tra i templi scoprendone minuziosamente la storia e le tecniche costruttive, anche a partire dalla mostra *Ars Aedificandi* di MondoMostre (alle 12); o seguire l'archeologo alla scoperta dei segreti dell'antica città greca, la grande agorà e i templi spazzati via (sembra) da un terremoto (alle 15.30). Per info e costi consultare il sito.

Sagre in Sicilia il 25 aprile

Eventi in provincia di Palermo

Sagra del carciofo il 25 aprile 2023 a Cerda (PA)

Eventi in provincia di Caltanissetta

Sagra del Carciofo Violetto di Niscemi dal 25 aprile 2023 al 3 maggio 2023 a Niscemi (CL)

Eventi in provincia di Catania

Sagra della Ricotta Vizzini il 25 aprile 2023 a Vizzini (CT)

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/schiticchio-co-cosa-fare-dove-andare-sicilia-25-aprile-1-maggio-2/>

Generato il 16/03/2026