

Macarìa, a Terrasini la quarta edizione del festival dedicato alla pasta

Autore: Manuela Zanni

Data: 20 Settembre 2023



Giunto alla sua **quarta edizione**, **Macarìa** è il primo **festival dedicato alla pasta** con l'obiettivo di celebrare, attraverso quello che forse è l'alimento più distintivo della cucina italiana nel mondo, nonché elemento fondamentale della dieta mediterranea, la cultura e la tradizione gastronomica della nostra penisola.

Macarìa: “la pasta rende beati”

La manifestazione si svolgerà dal **29 settembre all'1 ottobre** a [Terrasini](#), nota località turistica della provincia di Palermo a pochi chilometri dall'**aeroporto Falcone-Borsellino**, e prende il nome dal termine greco da cui, secondo il filologo Agnolo Morosini, deriva il termine macaronis: nell'antica Grecia la ??????? era un impasto di orzo e brodo, ma il termine significava anche “beatitudine”. Dunque la pasta come cibo che rende beati.

Festival della pasta



— **TERRASINI**

Una kermesse di risonanza internazionale che pone le sue basi nel territorio siciliano grazie all'intervento del **Dipartimento dell'Agricoltura della Regione Siciliana** e con l'importante sostegno del **Comune di Terrasini** e di **Palazzo d'Aumale**, [Museo Regionale di Storia Naturale e Mostra permanente del Carretto Siciliano](#), polo culturale della città e grande attrattiva turistica locale.

Un fine settimana dedicato all'alimento principe della dieta mediterranea

Un weekend di degustazioni, laboratori per grandi e piccini sulla preparazione della pasta, cooking demo che vedranno la partecipazione attiva di chef che mostreranno le tecniche di cucina, tavole rotonde e approfondimenti, oltre a concerti live serali, il tutto sarà ospitato dentro lo splendido baglio dell'ottocentesco **Palazzo d'Aumale**. E non è un caso che, per rendere omaggio alla regina della tavola italiana, la scelta del luogo sia ricaduta nella provincia del capoluogo siciliano, perché è qui, proprio tra Palermo e Trabia, che sotto la dominazione araba nei due secoli a cavallo dell'anno Mille, nasce la pasta di grano duro.



Sarà dunque quest'ultima, che sia in bianco o condita, con carne o con pesce, vegetariana o vegana, o ancora adatta a chi soffre di celiachia, la regina della manifestazione che ambisce a diventare luogo di riferimento sul dibattito e sul ritrovo delle eccellenze regionali e nazionali. L'intento è infatti quello di riappropriarsi di questo primato partendo dalla valorizzazione della materia prima, i grani autoctoni siciliani, e arrivando alla secolare tradizione che ha la Sicilia sulla lavorazione delle paste secche. L'obiettivo di lungo termine, invece, è quello di trasformare il festival in un evento nazionale e internazionale al fine di promuovere le produzioni di pasta secca siciliane e le materie prime siciliane.

Ogni sera avrò un tema diverso

Ogni serata sarà dedicata ad un tema che costituirà il *fil rouge* di tutte le attività in programma: il **venerdì** sarà dedicato all'importanza della filiera del grano e al processo di trasformazione della pasta nei secoli; il **sabato** sarà invece incentrato sull'importanza dell'integrazione sociale e dell'inclusività per la crescita economica e sociale all'interno del settore agroalimentare; la **domenica**, invece, sarà dedicata al racconto delle nuove frontiere della pasta e dei grani nel settore della ristorazione.

Il programma della manifestazione

Il festival, ricco di eventi per tutte le età e tutti i gusti, si svolgerà secondo il seguente programma:

Venerdì 29 settembre

- h. 17.00 – Tavola rotonda “La filiera del grano e il processo di trasformazione nei secoli della pasta”
- h. 18.00 – Cooking demo chef Fabio Potenzano, ristorante “Tutti a tavola” (Bagheria – PA)
- h. 19.00 – Cooking demo chef Giuseppe Costa, ristorante 1 stella Michelin “Il Bavaglino” (Terrasini – PA)
- h. 19.30 – Apertura ristorante all’aperto Macaria
- h. 21:30 – QPGA Tribute band Claudio Baglioni con presentazione di Sonia Hamza

Sabato 30 settembre

- h. 17.00 – Tavola rotonda “L’Inclusione e Integrazione per la crescita economica e sociale all’interno del settore agroalimentare “
- h. 18.00 Cooking demo chef Hajer Aissi, ristorante Cantina Siciliana (Trapani)
- h. 19.00 – Cooking demo chef Antonio Campo, ristorante Moltivolti (Palermo)
- h. 19.30 – Apertura ristorante all’aperto Macaria
- h. 21:30 – Spettacolo di voguing a cura di Marika Veca e dedicato all’inclusività sociale

Domenica 1 ottobre

- h. 17.30 – Tavola rotonda tra ristoratori sul futuro della pasta nella ristorazione
- h. 18.00 – Cooking demo chef Accursio Craparo, ristorante 1 stella Michelin “Accursio” (Modica – RG)
- h. 19.00 – Cooking demo chef Dionisio Randazzo, ristorante “Nunziatina” (Taormina – ME)
- h. 19.30 – Apertura ristorante all’aperto Macaria
- h.21.30 – Spettacolo musicale di artisti e performer

Come partecipare alla manifestazione

L’evento sarà aperto al pubblico di stakeholder e curiosi che vorranno degustare le pietanze e assistere agli spettacoli previsti per le tre sere. Per degustare le proposte dei ristoratori e le birre delle aziende di Bruno Ribadi, Timilì e T21, si potranno acquistare token convertibili nei punti cassa al prezzo di 3 euro l’uno. Per partecipare alle cooking demo occorre prenotarsi tramite la **pagina Facebook di Macaria**. Sarà inoltre possibile visionare il **museo d’Aumale, al costo di 6 euro**, previa prenotazione all’indirizzo mail **info@macariafestival.it** selezionando una delle seguenti fasce orarie: 19:00-19:30, 20:00-20:30, 20:30-21:00. Per info e prenotazioni consultare il sito della manifestazione.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/macaria-a-terrasini-la-quarta-edizione-del-festival-dedicato-alla-pasta/>

Generato il 21/05/2025