

I sapori tipici in vetrina a Castellana

## Gourmet di tutto il mondo tra i prodotti madoniti

**CASTELLANA SICULA.** (\*mauffi\*) I torroncini e lo sfoglio della pasticceria artigianale di Maurizio Di Gangi di Calcarelli, le delizie di cioccolato del pasticciere Luigi Ferruzza di Castellana Sicula e non poteva mancare la carne di struzzo e l'olio extra vergine di oliva dell'azienda agrituristica Sant'Andrea, sempre di Castellana Sicula. Gusti rigorosamente in «salsa» madonita che martedì scorso hanno conquistato il palato di importanti esperti dell'enogastronomia internazionale. L'occasione per fare vetrina delle tipicità del territorio è stata la seconda giornata del convegno «Terrae mirabiles», svoltasi a Castellana Sicula.

All'interno della manifestazione, patrocinata dall'associazione «Emozioni del palato», quest'anno hanno trovato spazio le produzioni di qualità della

tradizione del territorio. Ingredienti rigorosamente mediterranei, prima che siciliani: i due caratteri distintivi che continuano ad accreditare il marchio madonita dell'enogastronomia nel mondo. E se lo dicono i cinesi è possibile crederci: tra gli ospiti della giornata castellanese, organizzata da Gandolfo Brancato dell'azienda villa Sant'Andrea, i rappresentanti della «Casa Mia Wines» e della «Asia Food and Wines», due grosse realtà asiatiche alberghiere e di ristorazione. Presenti anche Fabio Zanasi dell'Istituto Superiore di Sanità, Carlo Anellini, di «Ambiente e territorio» e Raffaella Zangara, specialista in olivicoltura. La nomenclatura giusta per ribadire che la tavola è anche un piacere che premia la qualità. Quel valore aggiunto che fa la differenza e che le Madonie hanno dato prova di possedere. **MAURILIO FINA**