



AEROPORTO DEGLI IBLEI

slowbook

PASSEGGIANDO E DEGUSTANDO IL TERRITORIO
WALKING AND TASTING THE TERROIR

speciale *sicilia* isola da scoprire
Special Sicily Island to discover



PREMIO SICILIA ISOLA DA SCOPRIRE, EDIZIONE INTERNAZIONALE
THE JOURNALISM AWARD "SICILY ISLAND TO DISCOVER" INTERNATIONAL EDITION

COMISO, IL SUO AEROPORTO E LE NUOVE ROTTE
COMISO AIRPORT AND NEW FLIGHTS

ACIREALE E I SUOI TESORI
ACIREALE AND ITS TREASURES

SPECIALE CONSORZIO DEI VINI ETNA DOC
SPECIAL ETNA DOC WINE CONSORSIUM

Sicilia
excellence.eu



WWW.SICILIAEXCELLENCE.EU
QUADERNI DI VIAGGIO OTTAVA EDIZIONE
TRAVEL BOOK 8^A EDITION



info

**Festival della Nivarata
Acireale (CT)**

**Organizzazione
Progetti Collaterali**

**Tel. +39 333 7036366
info@nivarata.it**

www.nivarata.it



Acireale, la dolce

Ad Acireale, la cittadina dove la tradizione dei dolci siciliani è molto radicata e i maestri pasticceri sono premiati in tutte le più importanti manifestazioni mondiali, nasce l'evento più dolce del mondo, il Festival della Nivarata; dal nome che gli antichi nivaroli del medioevo davano al ghiaccio che raccoglievano e custodivano nelle grotte "neviere" dell'Etna; "a Nivarata", è la "nonna" della granita, il dolce freddo al cucchiaino, tutto siciliano.

Il festival internazionale, organizzato da Progetti Collaterali, dal 2012 promuove la granita siciliana artigianale; si svolge annualmente il primo weekend di giugno con un grande successo di pubblico.

Durante le giornate del festival, i "Mastri granitieri" in gara, presentano il meglio delle loro creazioni: dalla "Mandorla all'Araba", (aromatizzata con cannella) alla "Rossa" (frutti di bosco, succo di arancia e bacche di goji), alla "Melogra-lallà" al melograno e tanti altri nuovi gusti che si mescolano alle classiche granite tipiche siciliane. Il concorso del Festival, riservato ai maestri gelatieri, viene curato dagli organizzatori con particolare impegno.

Grazie a loro questa preziosissima "eccellenza" del territorio siciliano è salvaguardata e promossa in tutto il mondo.

TVT

Sweet Acireale

Acireale is the city where the sicilian sweet tradition is very importante in the live of the people. The pastry chef masters receive a lot of awards in all over the word. So born the Festival della "Nivarata", old name used in the Middle Age, given to the snow becoming ice and putting in the caverns of Etna. This is the ancestor of the Slush.

The International festival, organized by Progetti collaterali, since 2012 promote the handmade sicilian slush, happens every year the 1st week-end of june Big success.

During the week-end the masters presents our own best creations like "Amonds to the Arab". The Red Fruits" and typical tastes. The event reserved to the Pastry Chef Masters meets a big public and journalists agreement.