Gran Galà del Pizzolo di Sortino, via alle terza edizione tra gastronomia, storia e spettacolo

Profumo di origano, formaggio fuso, ingredienti della tradizione e quel pizzico di segreto che rende la sua crosta inimitabile. Torna, con la terza edizione, il Gran Galà del Pizzolo di Sortino. L'atteso appuntamento con l'indiscussa eccellenza del territorio sortinese, con tanto di marchio Deco registrato, è fissato per il week end del 20 e 21 giugno prossimi, con appuntamenti di gastronomia, musica e spettacoli.L'evento, ormai punto di riferimento insostituibile nel panorama enogastronomico della Sicilia sud-orientale, si prepara a trasformare ancora una volta il suggestivo borgo ibleo nella capitale del gusto. Il pizzolo è una vera e propria opera d'arte culinaria, che parla di identità e di territorio. il Gran Galà sarà l'occasione perfetta per testare la versatilità di questo prodotto. I maestri pizzolai di Sortino si sfideranno a colpi di creatività, garantendo al contempo i grandi "classici". L'apertura degli stand è prevista per le 19:00 di sabato. Contestualmente saranno inaugurate le mostre fotografiche organizzate per l'occasione. In serata, in piazza Santa Sofia, protagoniste saranno le intramontabili melodie di Ennio Morricone con Francesco Drago al piano ed il suo Trio d'Archi. Gli stand rimarranno aperti fino a mezzanotte. La giornata di domenica inizierà alle 11:00 e a mezzogiorno in poi sarà allietata dallo spettacolo itinerante de "I Cumpari", fino alle 15:00. Ancora musica di alto livello, in serata, in piazza Santa Sofia con il soprano Manuela Infalletta. Rimarranno aperti i musei dei Pupi, dell'Antiquarium Sortinese, del Carretto Siciliano, La Casa dei Nonni. Nelle giornate del Gran Galà sarà attivo il

servizio navetta gratuito. L’amministrazione retta dal sindaco Vincenzo Parlato torna quindi a celebrare una tradizione, spingendo al contempo verso la valorizzazione turistica del territorio, unendo la gastronomia alle bellezze storiche e naturalistiche di di Sortino.