Nero di Ferla, il tartufo nero degli Iblei protagonista tra gusto ed eleganza

Piazza San Sebastiano si è trasformata in un raffinato salotto gourmet, con il profumo inconfondibile del tartufo nero degli Iblei ad accompagnare una serata capace di esaltare il meglio del territorio. La tredicesima edizione di Nero di Ferla ha confermato il valore di una manifestazione che, anno dopo anno, è riuscita a ritagliarsi un posto di primo piano nel panorama degli eventi enogastronomici siciliani.

Il cuore del borgo si è vestito di eleganza grazie ai suggestivi allestimenti sostenibili realizzati da Ricicreo, che ha saputo coniugare creatività, design e recupero dei materiali, regalando alla piazza un'atmosfera ricercata e accogliente. Un colpo d'occhio che ha fatto da cornice perfetta ad una manifestazione ormai diventata simbolo dell'identità di Ferla.

Protagonista assoluto è stato naturalmente il tartufo nero degli Iblei, lo scorzone, valorizzato attraverso un percorso gastronomico che ha conquistato i tanti presenti. I menu, curati da Fuoriclasse, hanno raccontato la versatilità di un'eccellenza del territorio, con piatti in cui il tartufo ha esaltato sapori e profumi.

Ad accompagnare il pubblico anche la musica dei Neri a Pois, che hanno alternato eleganza e coinvolgimento, impreziosendo lo spettacolo con la raffinata voce di Nicoletta Palermo, capace di creare la giusta atmosfera tra grandi classici e sonorità ricercate.

A condurre la serata è stato il giornalista Gianni Catania, che ha accompagnato ospiti e pubblico in un viaggio tra gastronomia, curiosità e valorizzazione del territorio, dando ritmo ai diversi momenti della manifestazione.

Nel suo intervento, il sindaco Michelangelo Giansiracusa ha

ricordato come il lavoro portato avanti dall’Amministrazione comunale in oltre un decennio per la riscoperta e la valorizzazione del tartufo nero degli Iblei abbia dato vita a una delle più efficaci operazioni di marketing territoriale della Sicilia. Un percorso costruito con determinazione, capace di trasformare un prodotto d’eccellenza in un potente strumento di promozione del territorio, attirando ogni anno visitatori, appassionati e curiosi.
“Nero di Ferla” continua così a dimostrare che investire sulle proprie eccellenze significa costruire sviluppo, turismo e identità. La tredicesima edizione si chiude con il successo di pubblico e con la conferma di una formula vincente, nella quale gusto, cultura, sostenibilità e spettacolo si fondono in un’unica esperienza, facendo di Ferla una delle capitali siciliane dell’enogastronomia di qualità.