Siracusa. Il limone Igp e i suoi molteplici usi: per scoprirli c'è Limoniculture, dal 24 al 26 settembre

Si chiama “Limoniculture” ed è la festa del limone Igp di Siracusa che dal 24 al 26 settembre si terrà presso la galleria regionale di Palazzo Bellomo. Una tre giorni per scoprire il prezioso agrume siracusano e le sue molteplici sfumature culturali ed economiche: dall’industria dei profumi a quella del food, dal legame con il territorio e le sue bellezze architettoniche alla musica e alla poesia.
Ampio e vario il programma e molti gli ospiti previsti che discuteranno di economia, agroalimentare, cultura, promozione dei prodotti del territorio: dal percorso sensoriale con Valeria Rizza e Vilfredo Raymo, alle “Parole che sanno di limone” accompagnate dalle poesie di Giusy Norcia e dalla musica di Angelo Loia, passando attraverso le conversazioni dedicate all’arte di Ornella Fazzina e Michele Romano e le melodie degli Archi Ensemble; spazio alla valorizzazione della creatività imprenditoriale con la presentazione dell’inedito Cioccolato al Limone dell’Antica Dolceria Bonajuto di Modica e la birra “Nura” del birrificio siciliano Malarazza, che utilizza tra gli ingredienti il Limone di Siracusa Igp.
Il trionfo delle note agrumate sarà invece riservato all’ultima giornata, nello spazio dedicato a Licco, ovvero il Lemon Ice Cream Contest Ortigia: quattro le gelaterie della città che si sfideranno nella riproposizione del classico gelato al limone sotto la supervisione di Carlo Ottaviano, giornalista enogastronomico.
Le tre serate saranno accompagnate dalle proiezioni dei corti di Gianluca Agati e Valeria Rizza, “Scent of a lemon”, “Il limone ama il viaggio”, “Le virtù del limone” e “Un gelato al

limone”.