



foto di Fabio Florio

Simposio degli Dei. *“Di fronte agli antichi e maestosi Templi Greci, sotto un estivo sole calante, d’improvviso appaiono strane figure, impalpabili come ombre bianche, reali come statue di marmo: sono i personaggi del Mito”*. Così ha inizio **l’esclusivo spettacolo teatrale Il Simposio degli Dei**. Il passato irrompe nel presente e gli dei si rivolgono direttamente a noi umani... **in fondo il mito non ha tempo**.

Eterno come alcune specialità culinarie che dalla Grecia antica si sono conservate, a volte attualizzate, nella **tradizione gastronomica siciliana**. Le stesse delizie che lo **chef Rosario Matina** propone nella cena evento de Le Stoai – Il Simposio degli Dei. **Per un’esperienza di autentica estasi anche per il palato**.



foto di Fabio Florio

Sìtos, Àrtos e Boletinos, il pane del Simposio degli Dei

Iniziamo dall’alimento principale delle nostre cene, quello che proprio non può mancare... il **pane**. Pane e cereali erano alla base dell’alimentazione dei Greci di età classica e ne esistevano di vari tipi per omaggiare **Demetra, dea delle messi e del raccolto**. Le **olive in salamoia** costituivano uno stuzzicante abbinamento che preparava il palato al pasto. Ecco allora **Sìtos**, un **pane friabile all’olio extravergine di oliva e**

rosmarino con olive verdi. Ma anche **Àrtos**, un pane croccante di grano antico con formaggio pecorino e salsiccia secca al finocchietto, condito con olio extravergine di oliva e origano rosso di Carcaci.

Durante le feste, i riti e i banchetti, infatti, gli antichi greci amavano gustare cereali, formaggi e carni preparati in varie combinazioni. Immane era il condimento a base d'olio d'oliva e particolari erbe aromatiche. E parlando di pane non può mancare **Boletinos**, soffice e caratteristico per la sua **forma di fungo con sopra semi di papavero**. Il Boletinos era uno dei panetti più ambiti nei banchetti d'età classica. Una tradizione che ancora oggi continua nella panificazione artigianale siciliana, soprattutto nei panetti votivi.



foto di Fabio Florio

Simposio degli Dei, da Làganon all'arancina

Si entra nel vivo della cena con i piatti forse più originali de Il Simposio degli Dei.

Làganon è una **zuppa croccante di pasta e legumi**. Nel periodo in cui fu fondata Akragas, l'antica Agrigento, si sviluppò, insieme a quella del pane, la preparazione di questo tipo di pasta di cui gli antichi greci erano molto ghiotti. In qualche modo il **progenitore della odierna arancina**.

Altra zuppa, ma questa volta di **pesce su crema di farro**: è **Ichthyia**. Il pesce era presente sulle tavole degli antichi Greci soprattutto nei banchetti. In questo caso abbinato a cereali, olio d'oliva ed erbe aromatiche, per una deliziosa unione fra divinità di terra e mare.

Si prosegue con **Sardinee**, **sarde in agrodolce cucinate in foglie di vite**. Un tipo di cottura molto utilizzato dagli antichi greci, per esaltare la sapidità del pesce e infondere un particolare aroma.

E poi un piatto unico: **Chytós**, **macco di fave con gàron**. Il tipico macco di fave siciliano è un retaggio della cucina greca, una purea squisita e vellutata resa ancor più irresistibile dal gàron, una **salsa di pesce simile all'odierna pasta di acciughe**. Un abbinamento che, oggi come allora, crea una soave armonia tra dolcezza terrena e sapidità marina.



foto di Fabio Florio

Cassata siciliana al Simposio degli Dei

Non potrebbe concludersi la cena senza un grande classico della pasticceria siciliana. **Amòrbites** è l'antenata della cassata. Una ricotta lavorata e dolcificata con miele, probabilmente servita con pezzi di morbida focaccia.

Gli antichi greci amavano terminare il banchetto con la frutta

e in particolare con **l'uva in onore di Dioniso, dio del vino che accompagnava tutto il simposio**. Ecco allora ***Stafylí***, chicchi d'uva fresca e melograno. E poi l'immane ***Ambrosia***, il nettare degli dei. Una **bevanda misteriosa e inebriante**, un elisir di lunga vita che faceva la sua comparsa nei banchetti dell'Olimpo e nelle invocazioni rituali. A base di **vino, spezie e miele**, si riteneva capace di rinnovare in ciascuno divino vigore e letizia.



foto di Fabio Florio

Il regista del gusto del Simposio degli Dei, Rosario Matina

L'arte del convito nella Grecia antica ha lasciato **numerose eredità nella cucina siciliana**. Per questo, nell'atmosfera magica e suggestiva de Le Stoai, nel corso dello spettacolo teatrale e musicale ispirato al mito, si gusteranno gli **autentici cibi dell'antica Grecia** da cui la cucina siciliana tra origine e ne custodisce i sapori.

Accurati studi su testi storici hanno permesso di recuperare alcune **antiche ricette** che lo **chef Rosario Matina, regista del gusto**, è riuscito a ricreare per l'occasione. **Piatti che stupiscono i commensali** con sapori e abbinamenti nuovi. Originario di Favara, Rosario Matina è da sempre **appassionato alla storia delle tradizioni gastronomiche e culturali della Sicilia**.

La cena rappresenta la **parte centrale della serata**, durante la

quale gli attori continuano la recitazione tra i commensali. Proprio dall'interazione spontanea tra i diversi interlocutori, nasce uno spettacolo nello spettacolo, una rappresentazione ogni volta unica.



foto di Fabio Florio

Le Stoai – Simposio degli Dei

Il Simposio degli Dei è uno spettacolo esclusivo in tre atti che accompagna, con due appuntamenti a settimana, **tutta l'estate siciliana fino al 28 ottobre 2022.**

Un'esperienza unica che si ispira alla **storia millenaria dell'antica Grecia**, per valorizzare, attraverso l'arte e la cultura, la bellezza attuale del territorio. L'ambientazione infatti è quanto di più spettacolare si possa immaginare: la **Valle dei Templi**, il **parco archeologico più esteso del mondo**. In questa atmosfera magica e suggestiva si gusteranno gli **autentici cibi dell'antica Grecia** da cui la cucina siciliana tra origine e ne custodisce i sapori.

Sull'affascinate scenario della **Valle dei Templi**, il Simposio degli Dei è pronto a condurre lo spettatore attraverso **arte, natura e cultura** in una entusiasmante esperienza. Gustando cibi di una tradizione antica, ascoltando **musiche dalle vibrazioni ancestrali** e assistendo a **danze rituali**, si rivive il mitico incanto del mondo greco.

Lo spettacolo si svolge **alle ore 20.30** e dura circa 2 ore. Di seguito le date previste.

Agosto: mercoledì 3, venerdì 5, martedì 9, giovedì 11, lunedì 15, giovedì 18, venerdì 19, martedì 23, venerdì 26, mercoledì 31. **Settembre:** venerdì 2, martedì 6, giovedì 8, mercoledì 14, venerdì 16, mercoledì 21, venerdì 23, mercoledì 28, venerdì 30. **Ottobre:** mercoledì 5, venerdì 7, mercoledì 12, venerdì 14, mercoledì 19, venerdì 21, mercoledì 26, venerdì 28.

Il costo del biglietto è di 75 €, comprensivo di cena a menu fisso con vini. Per i bambini tra i 4 e i 10 anni il costo è di 30 € con menù bimbo; tra gli 11 e i 16 anni il costo è di 50 € con menù completo.

Elena Cogo per Ufficio Stampa



foto di Fabio Florio

INFORMAZIONI

<https://stoai.show/>

ARTICOLI CORRELATI

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/alberghi-location/alba-palace-di-favara-lusso-nella-valle-dei-templi/>

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/cultura-appuntamenti/teatro-le-stoai-nel-cuore-della-valle-dei-templi/>