

Focus sulle eccellenze siciliane

Agroalimentare, esperti all'Expo

Convegno su “Cibo e sistemi culturali tra tradizione e innovazione”

“Le eccellenze del sistema produttivo siciliano: Cibo e sistemi culturali tra tradizione e innovazione”: è il titolo del convegno che si terrà oggi nell'Auditorium dell'Expo di Milano. Organizzato da [Unioncamere Sicilia](#) nell'ambito del progetto “Your gate to Sicilian Excellence”, il meeting metterà a confronto docenti universitari, scrittori ed esperti internazionali per parlare di vivere e mangiare sano, raccontando l'esperienza enogastronomica siciliana e le peculiarità della dieta mediterranea, non a caso definita dall'Un-

sco patrimonio immateriale dell'umanità. Aprirà i lavori il vice presidente di [Unioncamere Sicilia](#), [Vittorio Messina](#). Previsti gli interventi di Giacomo Dugo, docente di chimica degli alimenti all'Università di Messina, della scrittrice Simonetta Agnello Hornby e dell'archeologo scozzese Jonathan Wordsworth. Al meeting parteciperà anche Giuseppe Parello, direttore del Parco Archeologico Valle dei Templi, che racconterà l'esperienza della produzione di olio di oliva extravergine all'interno di un sito archeologico. La chiusura dei lavori è affidata all'assessore regionale alle Attività produttive, Linda Vancheri.

All'Expo, vetrina anche per i dolci verghiani; approdati nel padiglione della Sicilia grazie al Gruppo di Azione Locale Nat Iblei che raggruppa diciassette comuni iblei. Così si è puntato su cassatelle di ricotta e nucatole, biscotti a base di mandorle, cannella e cacao, in un paniere composto da cibi salati, ed accompagnati dal distillato di miele di Sortino, che hanno suscitato interesse fra i visitatori rimasti incantati anche dalla presentazione nello show cooking su come si preparano questi due gustosi dolci realizzati dalle sapienti mani del vizzinese Antonio Terlatto, Carmelo Chiamonte, Gaetano Quattromani e Andrea Ali. ◀

