

La top ten di luoghi e cibo per conquistare il mercato a stelle e strisce

Pistacchio, olio, sale marino e mandorle ecco come raccontare l'Isola agli americani

Una classifica speciale di luoghi turistici abbinati al cibo.

A redigerla non è un ente istituzionale ma un'esperta del settore che da vent'anni racconta la Sicilia agli americani. Si tratta di Sally Veilette, imprenditrice americana a capo di Hands on Sicily ed esperta di turismo incoming dagli Usa, che nei giorni scorsi ha partecipato al meeting internazionale di [Unioncamere Sicilia](#) organizzato presso l'Auditorium di Expo Milano.

Nel top ten ce n'è per tutti i gusti. Si parte da un arancino al pistacchio da gustare direttamente a Bronte all'olio extravergine d'oliva di Chiaramonte Gulfi, magari da assaggiare in

abbinamento con un po' di pane nero di Castelvetrano. E sempre nella zona del Trapanese, l'imprenditrice americana suggerisce di non perdere la pasta con farina di legumi prodotto a Salemi.

Nella speciale graduatoria non possono mancare poi i pomodorini di Pachino, la cioccolata di Modica, le mandorle di Avola e il sale marino di Trapani. Da non perdere poi il fascino delle tonnare sparse per tutta la Sicilia. E, dulcis in fundo, la classifica si chiude con una chicca: la nonna.

“Negli Stati Uniti – spiega l'imprenditrice – non c'è la cultura del buon cibo e tantomeno quella di sedersi a tavola e gustare un pranzo

fatto in casa. Si mangia velocemente e si comprano cibi già pronti. In Sicilia, invece, è tutto di verso. Qui si può apprezzare il piacere di stare a tavola e scoprire che mangiare bene può essere la parte più bella della propria vacanza. Ecco perché gli americani restano a bocca aperta di fronte a una donna che prepara il pranzo della domenica per tutta la famiglia. Incontrarne una è per loro una grande fortuna che permette di vedere con i propri occhi tutto l'amore che quest'Isola nutre verso la cucina”.

“È questa – conclude sorridendo – è sicuramente l'esperienza più bella che può fare un turista in viaggio in Sicilia”.

