



Unioncamere Sicilia
Prodotti tipici e degustazioni
Servizio a pagina 16

Inaugurato all'aeroporto Fontanarossa di Catania il "Welcome Area" di **Unioncamere Sicilia**

Prodotti tipici e degustazioni così la Sicilia accoglie i turisti

Un piccolo museo delle eccellenze agroalimentari siciliane con oltre cento prodotti in mostra. Trentuno aziende coinvolte, due pomeriggi dedicati esclusivamente all'olio e 12 giornate per assaggiare le prelibatezze della tradizione isolana. Sono questi i numeri complessivi delle degustazioni di agosto presso il Welcome Area di **Unioncamere Sicilia** situato all'interno dell'edificio Norma (ex Terminal Arrivi) dell'Aeroporto di Catania. E così tra un assaggio di crema al pistacchio, un dolce di ricotta o un sorso di vino, la Sicilia dà il benvenuto ai passeggeri in transito a Fontanarossa, offrendo a turisti e curiosi un'anteprima del vasto patrimonio enogastronomico presente sull'Isola. «L'iniziativa – spiega **Vittorio Messina**, Vicepresidente di **Unioncamere Sicilia** – rientra tra le attività che il sistema camerale siciliano sta realizzando in occasione di Expo 2015. Le nostre aziende sono protagoniste non solo a Milano, ma anche in Sicilia e per questa ragione abbiamo scelto gli aeroporti come una delle vetrine dove mettere in mostra le eccellenze agroalimentari prodotte nell'Isola. L'obiettivo è quello di offrire ai turisti e ai passeggeri in transito in aeroporto un assaggio della

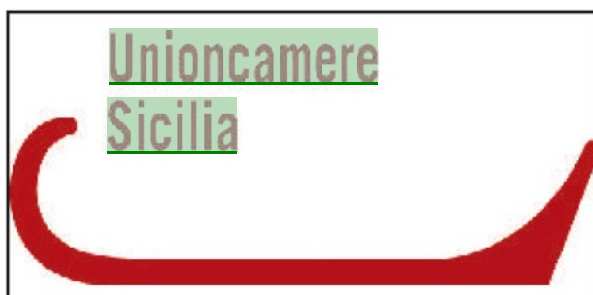
ricchezza enogastronomica che troveranno in Sicilia». «Senza considerare – conclude il presidente Messina – che agosto è un mese clou durante in quale, presso gli aeroporti, si registra un'impennata delle presenze di turisti consentendo così di raggiungere e intercettare un maggior numero di passeggeri interessati a conoscere la nostra produzione agroalimentare di qualità. I veri protagonisti di questa iniziativa, infatti, sono le imprese e i loro prodotti».

Lo spazio espositivo di **Unioncamere Sicilia**, inaugurato lo scorso mese alla presenza del presidente di Unioncamere nazionale **Ivan Lo Bello**, resterà allestito fino al prossimo 31 ottobre e raccoglie i prodotti tipici provenienti da tutta l'Isola, dall'olio al vino, dalle conserve ai dolci, passando per Dop, Igp e presidi Slow Food. «Puntiamo a far conoscere le produzioni siciliane all'estero e favorire così l'internazionalizzazione delle nostre imprese», commenta il dirigente di **Unioncamere Sicilia**, Santa Vaccaro. Che aggiunge: «In Sicilia sono iscritte oltre 450 mila aziende, un terzo di queste lavora nell'ambito dell'agroalimentare. Ecco perché questo è un settore strategico per la nostra economia sul quale le Camere di Com-

mercio stanno scommettendo anche in un'ottica di attrazione turistica».

L'iniziativa è inserita nell'ambito del progetto "Your Gate To Sicilian Excellence" elaborato dal sistema camerale siciliano in occasione di Expo 2015 di Milano. Il prossimo appuntamento con i sapori della Sicilia è per oggi, venerdì 21 agosto, con gli assaggi di torroni preparati secondo tradizione e di formaggi e dolci tipici. Il 22 e del 23 agosto, invece, sarà il turno di salumi, birra artigianale e dolci. Il calendario delle degustazioni proseguirà anche nel prossimo weekend: venerdì 28 si degusteranno vini e formaggi, sabato 29 si terrà la seconda giornata dedicata tutto all'olio durante la quale sarà possibile assaggiare e scoprire le differenze tra le varie cultivar presenti in Sicilia. E, *dulcis in fundo*, domenica 30 si chiuderà in bellezza con calici di vino e conserve tipiche della Sicilia orientale. I prodotti in degustazione sono offerti dalle aziende agroalimentari selezionate tramite l'avviso pubblico "Your Gate To Sicilian Excellence".

Il calendario dettagliato delle degustazioni è disponibile sul sito www.unioncameresicilia.it e nella pagina Facebook di **Unioncamere Sicilia**.



Da sinistra: Vito D'Antona, Giuseppe Bonura, **Ivan Lo Bello**, Santa Vaccaro

