



COMUNICATO STAMPA

Mangiare italiano significa saper guardare alla qualità e alla salubrità dei prodotti ma anche essere trascinati in una esperienza che solletica i sensi: dal gusto all'olfatto alla vista. Il cibo italiano è colorato, profumato, saporito. Forti di questo straordinario patrimonio, e di questa consapevolezza ormai universalmente condivisa, ventuno aziende dell'agroalimentare siciliano di qualità presentano propri prodotti al Summer fancy food 2013 di New York, che si svolge dal 30 giugno al 2 luglio 2013 e rappresenta uno degli appuntamenti di maggiore rilievo mondiale nel settore.

I prodotti, esposti nello stand dell'Assessorato alle attività produttive della Regione Siciliana organizzato nell'ambito del progetto Sicilyfoodproject, sono i più diversi: dall'olio al vino, dalle conserve alla pasticceria, dal caffè ai capperi, e, ancora, formaggi, uova pasquali e prodotti per granite, aceti e concentrati di frutta fino ad arrivare alle farine e alla pasta di grano duro, così da proporre ad un pubblico di compratori, sempre più attenti alla qualità, una realtà produttiva che non teme rivali nel mondo e che rappresenta il meglio del "mangiare mediterraneo".

Le aziende selezionate dalla Regione Siciliana e presenti alla fiera di New York, costituiscono un esempio virtuoso di un modo di produrre attento all'intera filiera e che è in grado di portare sulle tavole di tutto il mondo i profumi, i colori, i sapori di una terra straordinaria come la Sicilia. Si tratta del pastificio Tomasello di Casteldaccia (Pa) che produce pasta di semola di grano duro; Manfredi Barbera e figli di Palermo che produce olio extra vergine d'oliva anche biologico; Dolfin di Riposto (Ct) che produce uova pasquali e prodotti per granite; Carlino di Sciacca (Ag) che lavora prodotti ittici; la Campisi di Marzamemi (Sr) che produce conserve vegetali ed ittiche; Frantoi oleari Cutrera di Chiaramonte Gulfi (Rg) che produce olio extra vergine; Il Consorzio Proexportsicily di Palermo che produce olio, vino e conserve; la Si.for di Belmonte Mezzagno che produce formaggi; Morosito caffè di Capo d'Orlando (Me); Dolci e salati di Comitini (Rg) specializzata in pasticceria e gastronomia siciliana; Etna gelo di Belpasso (ct) di produce bucce per cannoli e frutta di marzapane; Stramondo di Salemi (Tp) che produce concentrati di frutta fresca e preparati per bibite; Acetificio Bonanno di Palermo; La Delizia di Grotte (Ag) che produce pasticceria siciliana surgelata; Calaciura di Belpasso (Ct) che produce conserve alimentari; Maia di Ventimiglia di Sicilia (Pa) che produce olio extravergine di olive; La Bonomo e Giglio di Pantelleria che produce capperi e derivati anche sott'olio; la Molini del Ponte di Castelvetrano di produce farine integrali anche di antica tradizione; la Judeka di Caltagirone (Ct) che produce vino; il Baglio dei fenicotteri di Pachino (Sr) che produce olio e vino e la Sabra di Catania specializzata in pasticceria secca tipica.

Palermo 24 giugno 2013