Sicily Fest 2023, i sapori della Sicilia diventano British e fanno impazzire Londra

Data: Invalid Date | Autore: Redazione

Dal 20 al 23 aprile torna a Londra l’ottava edizione di Sicily Fest, l’unica fiera enogastronomica londinese interamente dedicata alla Sicilia. Quattro giorni ricchi di contenuti e appuntamenti dedicati alle eccellenze enogastronomiche e culturali che rendono la regione famosa in tutto il mondo. L’appuntamento sempre al Business Design Centre, cuore pulsante del caratteristico quartiere Islington, prevede decine di stand esclusivamente dedicati al food, 5 cantine, 1 birrificio, 2 bar, 6 chef e sommelier, 16 masterclass comprensive di wine experience, 5 concerti di musica dal vivo e 6 DJ set.

L’evento

Nei 2mila MQ che occupano la parte centrale della venue, centinaia di prodotti caratteristici siciliani come capperi, mandorle, arance, pistacchi, sale, verdure e molto altro ancora, saranno presentati al pubblico nelle varie aree in cui è suddivisa la fiera. Decine di stand enogastronomici offriranno i tipici piatti dell’isola come gli gnocchi al pesto trapanese, pane e panelle, arancini, pane cunzato, panino con milza, pasta al nero di seppia e pasta pesce spada e melenzane. Spazio anche ai grandi classici della pasticceria dell’isola come cannoli, cassate, granite, crema di caffè, tiramisù al pistacchio e paste di mandorle. L’intera offerta prevede sempre prodotti per vegani, vegetariani, celiaci e kids.

La mission

Promuovere le eccellenze siciliane a Londra è una vera e propria mission, rivelatasi, edizione dopo edizione, una scelta apprezzata dal pubblico e non solo. Sicily Fest è diventata negli anni una piattaforma strategia tra B2B e B2C rivolta da un lato ai numerosi expat italiani e siciliani, ma anche a inglesi ed europei. Il “sicilian food” diventa al contempo un’attrattiva culturale e turistica per il pubblico, ma anche un’occasione di business per gli addetti ai lavori del settore ristorazione.

“Se lo scorso anno abbiamo rialzato la testa dopo l’emergenza pandemica, -dichiara Sarah Spampinato, fondatrice e project manager dell’evento- quest’anno sarà l’edizione del consolidamento: puntiamo alle 50mila presenze. E non ci fermiamo qui, siamo al lavoro per portare il format in tutta Europa”.

Si rinnova anche quest’anno la partecipazione ufficiale della Regione Sicilia. Sarà presente infatti lo stand istituzionale dell’Assessorato al Turismo, una partecipazione che rientra nel progetto See Sicily e ritenuta strategica dall’assessore Elvira Amata, che dichiara: “La Sicilia a Londra, protagonista di uno dei più importanti street food europei. Un plauso agli organizzatori del Sicily Fest. Sono orgogliosa di appoggiare questo tipo di iniziative che riescono a condividere con il mondo tutti i prodotti tipici di questa nostra straordinaria isola: vino, pasta, frutta secca, cous cous, liquori, cannoli, arancini, sfince, pizza fritta, cassate saranno protagonisti per un intero week end nella metropoli più cool d’Europa. Turismo è anche lasciare tracce delle nostre tradizioni fino a diventare, conoscenza e identità anche negli altri paesi”. Nello stand della Regione, oltre all’assessore, sarà presente l'Associazione Florio per la valorizzazione del territorio attraverso, l'arte, la musica, la gastronomia, la cultura e il turismo come il Taormina Film Fest o il Sicilia Jazz Festival.

“In un momento storico, dove la cucina italiana è stata candidata come patrimonio immateriale dell’UNESCO, e dove, nei prossimi due anni si dovrà promuovere il nostro cibo in Italia e nel mondo, eventi come il Sicily Fest diventano veicoli fondamentali e di grandissima importanza -commenta Francesca Dassori (Direttrice APCI-UK)-. Come associazione professionale di categoria siamo orgogliosi di essere parte integrante di questo evento e di poter collaborare con i nostri chef, per portare avanti cultura e tradizioni culinarie all’estero”.

Non è scontato. In Sicilia si mangia benissimo. Il “sicilian food” è un must per chiunque voglia avere a che fare con questo territorio ricco di tradizione e cultura millenarie. Street food autentico, non è solo buon cibo, è un pezzo di Sicilia, della sua tradizione, delle tante culture che l’hanno attraversata lasciando una traccia che si è stratificata fino a diventare reperto, conoscenza e identità. Una qualità che si estende dalle fertili pendici dell’Etna fino alla punta occidentale dell’isola in un viaggio del gusto, attraverso le eccellenze artigianali che preservano negli anni la qualità delle materie prime e dei prodotti. Tra le più significative rappresentanze L’Antica Dolceria Bonajuto, che da sei generazioni e da più di 150 anni produce artigianalmente cioccolato, dolci e torroni della tradizione modicana e siciliana, per lo più d’origine araba o spagnola, inserita anche dall’Eurispes tra le 100 eccellenze d’Italia.

Masterclass e Wine Experience

Completano l’evento 16 masterclass abbinate a una wine experience. Il pubblico potrà partecipare a una serie di appuntamenti condotti da chef e sommelier, dove poter assistere alla preparazione di varie ricette e successivamente degustare i piatti in abbinamento a una selezione di vini. Tra i contenuti caponata e piatti vegetariani, antipasti, pasta fresca, macco di fave e uno speciale focus dedicato al pistacchio tra dolce e salato in collaborazione con Pistì.

Gli chef e i sommelier

Tra gli chef che prenderanno parte all’evento ci sarà Theo Randall, inglese specializzato in cucina

italiana. È il proprietario di Theo Randall all'InterContinental Hotel London Park Lane, premiato con una stella Michelin al The River Café di Londra. Loredana Crisafi docente chef e Fondatrice presso Myda Scuola di Cucina, lo chef executive direttore di produzione presso Bracco gastronomia italiana Rosario Matina. Vittorio Meli Head Chef presso Hyatt Place London City East e Carmelo Carnevale Presidente delegato dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani nel Regno Unito. Saranno poi presenti i sommelier di AIS (Associazione Italiana Sommelier) coordinati da Marco Oliveri.

Le cantine, la birra e gli spirits

Quattro prestigiose cantine siciliane porteranno i loro vini in fiera, dai rossi Nerello Mascalese ai bianchi Carricante, ma anche rosè e spumanti. Tra queste Baglio Oro da Trapani, Pietradolce da Catania, Tenute Lombardo da Caltanissetta, Tenute Foti Randazzese da Catania e Principi di Butera da Caltanissetta. Anche la birra protagonista di questa edizione con il birrificio artigianale catanese Sikulí che proporrà una selezione di bionde, rosse, imperial e molto altro. Passando alle gradazioni più importanti non mancheranno il gin e la vodka di Aquamaris, gli amari di Paesano e Picciriddu, e i liquori di Battiato Wine & Spirits.

La musica

Il programma musicale poi completa la manifestazione con un tocco di note siciliane. Nei quattro giorni dell’evento si susseguiranno i concerti di Sud Sound System, Vincenzo Spampinato, Lello Analfino (Tinturia), Sarah Jane Morris con Daria Biancardi e Davide Shorty. Mentre per i DJ set sono previste le esibizioni di Licht e 180gr Xperience.

Le partnership

Per l’edizione 2023 oltre alla prestigiosa partnership con la Regione Sicilia, Sicily Fest ha ricevuto anche il patrocinio da parte del Consolato Italiano a Londra, la collaborazione con APCI UK - Associazione Professionale Cuochi Italiani delegazione Regno Unito e il ramo britannico di Confassociazioni UK Confederation.

giovedì 20 aprile dalle 18:30 alle 23

venerdì 21 aprile dalle 12:00 alle 23

sabato 22 aprile dalle 12:00 alle 21

domenica 23 aprile dalle 11:00 alle 18:30

Business Design Centre
52 Upper Street
Islington
London N1 0QH

Ingresso 4,5 £ giornaliero / 12 £ abbonamento

Infoline IT +393401588750

Infoline UK +447803534077

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/sicily-fest-2023-i-sapori-della-sicilia-diventano-british-e-fanno-impazzire-londra/133424