

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 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 melanzane. 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 Florioper** 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** abbinata 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 **Pisti**.

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 Crisafidocente** 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, **Pietradolceda** 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 **birrificcio artigianale catanese Sikulfiche** 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