Sì-ci-lia 2014: L'eccellenza siciliana si presenta a Roma

Data: Invalid Date | Autore: Caterina Portovenero



MESSINA, 28 NOVEMBRE 2013- (Riceviamo e pubblichiamo) Si chiamerà “Sì-ci-lia” e sarà la prima rassegna-evento che porterà a Roma le grandi eccellenze, spesso poco conosciute, della Sicilia e della cultura siciliana. L’iniziativa è di due giovani imprenditori dell’Isola, Annamaria Imondi e Natale Giunta: entrambi innamorati del loro lavoro e della loro terra, hanno deciso di puntare ad un progetto molto ambizioso e di portare la Sicilia direttamente a Roma. La Imondi è titolare della società di comunicazione messinese Free Born Group, mentre Giunta è il famoso chef del ristorante Castello a Mare di Palermo, oltre ad essere noto al pubblico televisivo per la sua partecipazione alla trasmissione “La Prova del Cuoco” di Antonella Clerici. L’evento si svolgerà dall’11 al 13 aprile 2014 nel prestigioso Palazzo delle Fontane, a Roma Eur: solo 50 selezionatissime aziende medio-piccole siciliane vi potranno presentare le proprie idee innovative e i loro prodotti tradizionali.

Alimentazione, artigianato, design, arte, tecnologia, turismo, cultura: saranno questi i temi forti di “Sì-ci-lia 2014”, che vedrà anche diversi momenti live e tante performance. In programma, tra l’altro, l’allestimento di un elegante ristorante con ambientazione siciliana che, per tutta la durata della rassegna-evento, consentirà di assaggiare le migliori prelibatezze della cucina isolana. Sarà anche presente un’area per le aziende “Sicilian Friendly”, che realizzano prodotti molto noti utilizzando materie prime provenienti dalla Sicilia. Disponibili per i visitatori anche gli originali “Sicilian Box”, interessanti pacchetti-vacanza in Sicilia in strutture turistiche di alta qualità ma di costo contenuto. Non mancherà una zona business per gli incontri con buyer professionali italiani e stranieri.[MORE]

“Il titolo Sì-ci-lia è un acronimo denso di significati importanti per noi”, ha spiegato Annamaria Imondi, che è responsabile commerciale del progetto. “La prima sillaba “Sì” parla della positività, perché vogliamo far emergere finalmente tutto ciò che di positivo c’è in Sicilia. La sillaba “ci” sa di gruppo, di coralità, di stare insieme, di casa. Infine, la sillaba “lia” significa lietezza, allegria, quella felicità e quell’umorismo che sono così presenti nel carattere di noi siciliani. Tre piccole sillabe che parlano della nostra terra e della nostra gente e che vorremmo, con questa nostra iniziativa, far conoscere meglio ed apprezzare a Roma, in Italia e in tutto il mondo”.

“Il mio lavoro mi ha insegnato che la cucina è un ottimo ambasciatore della cultura di un popolo, ma non basta assaggiare la pasta con le sarde o i cannoli alla ricotta per conoscere la Sicilia”, ha sottolineato lo chef Natale Giunta, che naturalmente coordinerà la parte relativa all’alimentazione e alla ristorazione. “Questa nostra iniziativa non è una fiera, né una mostra: vorremmo riuscire a portare a Roma i colori, i profumi, i gusti, le atmosfere della Sicilia. Sarà come aprire la porta della nostra casa per mostrare che, ben oltre gli stereotipi che riguardano la realtà siciliana, ci sono idee nuove, nuovi prodotti e tanta voglia di futuro”.

(Fonte: **Ufficio Stampa Mediarkè srl**)

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/si-ci-lia-2014-leccellenza-siciliana-si-presenta-a-roma/54485