

Prende forma la prima edizione di Sicilia, rassegna-evento dedicata alla nostra terra
Eccellenze siciliane all'Eur
L'enogastronomia dell'Isola in vetrina a Roma con 50 aziende



Natale Giunta con Antonella Clerici (mg)

ROMA - Si svolgerà dall'11 al 13 aprile 2014, nel prestigioso Palazzo delle Fontane, a Roma Eur, la prima edizione di Sicilia, rassegna-evento dedicata alla Sicilia e alla sua scoperta. A rappresentare l'Isola saranno i prodotti e le idee innovative di 50 selezionatissime aziende medio-piccole locali. È di Annamaria Inaudi, titolare di una società di comunicazione messinese, e di Natale Giunta, famoso e rinomato chef siciliano, anche noto al pubblico televisivo per la sua partecipazione alla trasmissione

sabile commerciale del progetto. La prima sillaba "Si" parla della positività, perché vogliamo far scoprire tutto ciò che di positivo c'è in Sicilia. La sillaba "ci" sta per gruppo, corralità, stare insieme. Infine, la sillaba "lia" significa lievezza, allegria, quella felicità o quell'innocismo 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 della ricetta per conoscere la Sicilia - ha sottolineato Natale Giunta, coordinatore della parte ristorativa -. Questa nostra iniziativa non è una fiera, è 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."

In primo piano quindi ci saranno le eccellenze agroalimentari della Sicilia che molti spesso non apprezzano in giro per il mondo. Fatti pensare ai pistacchi di Bronte, linappe Interdoppio, vitigno di Giarratana, Cudrillofrotta di Dolia, fan-

techia di Ustica o ancora il mandorlino tardivo di Caccato. Questi sono solo alcuni dei 25 presidi Slow food in Sicilia, circa il 15 per cento di quelli sostenuti dall'associazione in tutta Italia, che anche quest'anno sono stati presenti all'appuntamento con il Salone del gusto di Torino.

All'interno della manifestazione, che vedrà anche diversi momenti live e tante performance, per tutta la sua durata verrà allestito un elegante ristorante con ambientazione siciliana dove poter gustare le migliori prelibatezze della cucina isolana. Per incentivare e promuovere il turismo siciliano, saranno disponibili per i visitatori gli originali "Sicilian Box", interessanti pacchetti-vacanza che garantiscono un soggiorno indimenticabile in una location a scelta tra le più esclusive della Sicilia, in strutture turistiche di altissima qualità con l'importante vantaggio di acquistare i servizi ad un costo contenuto.

Sarà inoltre presente un'area "Sicilian Friendly", dedicata alle aziende che, per la propria produzione, utilizzano materie prime provenienti esclusivamente dalla Sicilia. Non mancherà infine una zona business destinata agli incontri tra gli operatori professionali e i buyer italiani e stranieri.

Michele Giuliano

Comune di Camporeale di Linate
Avviso di gara n. 0001/2014 per la prima gara di appalto per la fornitura di servizi di pulizia, manutenzione e gestione del verde pubblico e privato.

Chia di Starnella
AVVISO AL PUBBLICO
Città di Starnella - Avviso al pubblico di gara della procedura di affidamento del servizio di pulizia, manutenzione e gestione del verde pubblico e privato.

Per la pubblicità legale e finanziaria rivolgersi a:
Direzione Vendite, tel. 095.388268
Email: direzionevendite@quodisicilia.it
Via Principe Nicola, 22 - Catania

Edilizia: oggi stop 8 ore, si manifesta a Milano, Roma, Napoli e Palermo
ROMA - Ritornare il contratto nazionale, scaduto da un anno, le cui trattative si sono interrotte per l'irresponsabilità delle controparti Ancc e Coop: questi le richieste che oggi porteranno nelle piazze di Milano, Roma, Napoli e Palermo i lavoratori dell'edilizia. In occasione dello sciopero nazionale di 8 ore indetto da Fimca-Uil, Filca-Cisl, Filica-Cgil a seguito dell'interruzione della trattativa per il rinnovo del Contratto nazionale di lavoro del settore edile (Ape), l'istituto confederale che garantisce il riconoscimento economico dell'anzianità di mestiere connesso alla disoccupazione e del "modello" lavorativo. I sindacati puntano il dito anche verso il governo, perché non ha "né investimenti né scelte strategiche per rilanciare il settore e per riformare e sostenere, come stanno facendo altri governi europei con importanti risultati, un nuovo modello di edilizia basata sulla qualità e sulla sostenibilità sociale ed ambientale". Anche legge di stabilità "non dà risposte ai lavoratori e ai pensionati", proseguono i sindacati ricordando che sabato 14 ci sarà la mobilitazione confederale.

400 ettari di parco agrigentino in concessione destinati alla produzione tradizionale
Progetto "Diodoros": nuova vita produttiva per la Valle dei Templi
Implementare il turismo rurale ed enogastronomico dell'area
PALERMO - La Valle dei Templi ad Agrigento non è soltanto arte e cultura. Vino, olio, mandorle e pistacchi danno una grossa mano d'aiuto allo sviluppo turistico del patrimonio UNESCO. Il progetto "Diodoros", nel terreno che si estendono sotto il tempio di Giunone, nel cuore della Valle, porterà alla produzione tradizionale anche di prodotti del territorio nel 400 ettari del parco destinati alla coltivazione, dei quali 120 già affidati in concessione a privati per rilanciare a vita produttiva.
"La valle - ha detto il direttore generale del parco della Valle dei templi - è quindi non solo un giacimento archeologico di primaria importanza per la Sicilia e l'intero Mezzogiorno d'Italia ma anche, e soprattutto, l'attuazione di un modello che individua nel recupero delle antiche culture e nella tutela della biodiversità, uno strumento vitale per salvare il paesaggio, quel delicato sistema che intreccia elementi materiali e immateriali e che vorremmo tramettere alle future generazioni".
E così che si vuole fare tornare i moderni contadini, con i loro ritmi di campagna, con il loro sapere e la loro manualità. All'interno del progetto Diodoros è stato già prodotto un vino, un blend di nero d'Avola (90%), nerello cappuccio e nerello mascalese, che è il primo tassello del piano per il rilancio dei flussi turistici in questi territori, colturi da un vero e proprio processo di spopolamento, attraverso alcuni aspetti che possano intercettare un pubblico più vasto che va dagli appassionati di archeologia a quelli del turismo rurale ed enogastronomico.
Due prestigiosi e significativi riconoscimenti sono già stati attribuiti al Parco Archeologico e Paesaggistico della Valle dei Templi per le qualità dell'olio "Diodoros", uno è stato assegnato dall'EnviHobby Club dei Colli Malesinatesi di Gradara nell'ambito del 21° Concorso Nazionale degli oli extravergini di oliva "L'Orvieto d'Oro". L'altro riconoscimento arriva dal Premio Nazionale "L'Oru d'Italia 2012", concorso giunto alla sua terza edizione e che è culminato nella manifestazione ufficiale di premiazione ribattezzata "Il Gran gala dell'olio italiano".
Adriano Agostino Zucconi 24