

Domenica 20 e lunedì 21 novembre a Palermo un grande evento Le Soste di Ulisse
Una due giorni di grandi degustazioni enogastronomiche con grandi ospiti

La Sicilia è un continente sarà il tema della grande convention siciliana organizzata per il 20 e 21 novembre a Villa Igiea a Palermo da Le Soste di Ulisse.

Sono previsti, momenti di dibattito e confronto su importanti temi enogastronomici, interverranno i più autorevoli giornalisti di settore e la maggior parte di addetti ai lavori del turismo e dell'enogastronomia di qualità. I protagonisti assoluti saranno gli chef de Le Soste di Ulisse con le loro interpretazioni culinarie, che proporranno durante la cena di domenica 20 novembre.

A darne notizia il presidente dell'associazione: lo chef due stelle Michelin Ciccio Sultano.

“La festa delle Soste di Ulisse sarà il luogo in cui potremo esprimere al meglio, coinvolgendo le più autorevoli testate giornalistiche e i migliori chef nazionali ed europei, le prospettive della cultura siciliana che nell'enogastronomia, nell'accoglienza e nell'ospitalità raggiunge livelli di eccellenza, per tradizione”.

“La ricerca della felicità – continua Sultano – che è l'essenza del nostro lavoro, è quasi una caratteristica antropologica dei siciliani, noi puntiamo a valorizzarla e a promuoverla ai quattro angoli del mondo”.

Siamo convinti che sia necessario dare uno scossone all'immagine della Sicilia, abbiamo chiamato a raccolta docenti universitari, giornalisti, sommelier per aiutarci ad individuare la strada migliore per promuovere un'immagine positiva della Sicilia. Siamo convinti che questo evento possa rappresentare una occasione di crescita per la nostra Isola.

Vogliamo ricordare a tutti la straordinarietà della Sicilia: possiede veri e propri giacimenti di arte, natura e cultura senza eguali al mondo”.

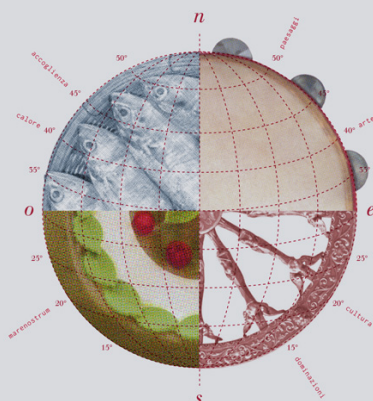
Per Pino Cuttaia chef due stelle Michelin de La Madia di Licata e Vice Presidente de Le Soste di Ulisse “La Sicilia della ristorazione e dell'hotellerie i questi anni è cresciuta molto e il fatto che il nostro evento sia diventato così importante grazie alla presenza dei più autorevoli protagonisti della scena enogastronomica è la migliore testimonianza del ruolo che a livello nazionale ci viene riconosciuto”.

Per lo chef stellato Tony Lo Coco de I Pupi di Bagheria “Questo evento rappresenta una grande occasione per Palermo, per tornare ad occupare il posto che merita e per essere immaginata come una grande città in cui è possibile organizzare eventi di questa portata”.

Fra i protagonisti dell'evento anche le cantine della ricca collezione Le Soste di Ulisse che raccoglie le migliori espressioni enologiche siciliane. Saranno oltre 20 per rappresentare tutti i territori e per essere abbinata al meglio alle preparazioni gourmet degli chef.

Lunedì 21 novembre grande spazio alla cultura gastronomica popolare gli chef de Le Soste di Ulisse, accanto a grandi artigiani siciliani, si cimenteranno con il cibo di strada. La più autentica delle espressioni gastronomiche che da secoli contraddistingue l'isola verrà celebrata nella splendida ambientazione di Villa Igiea.

SICILIA
CONTINENTE
GASTRONOMICO



20/21
NOVEMBRE
2016

GRAND HOTEL
VILLA IGIEA
MGALLERY
BY SOFITEL
PALERMO



Sicilia continente gastronomico

20 - 21 novembre Grand Hotel Villa Igiea

MGallery By Sofitel

Palermo

Salita Belmonte, 43

Telefono: 091 631 2111

villa-igiea@amthotels.it

<https://www.facebook.com/events/298664707175066/>

www.lesostediulisse.it

info@lesostediulisse.it

#SiciliaContinente

[facebook.com/LeSostediUlisse](https://www.facebook.com/LeSostediUlisse)

twitter.com/LeSostediUlisse

[instagram.com/LeSostediUlisse](https://www.instagram.com/LeSostediUlisse)

UFFICIO STAMPA

www.yesarea.it

info@yesarea.it

+39 366 8225563

Cantine partner

Baglio di Pianetto, Planeta, Feudo Principi di Butera, Benanti, Pietradolce, Tasca d'Almerita, Tenuta delle Terre Nere, Cos, Tenute di Fessina, Rio Favara, Terrazze dell'Etna, Feudo Maccari, Donnafugata, Firriato, Duca di Salaparuta, Rallo, Valle dell'Acate, Cusumano, Cantine Nicosia, Steinbrück, Frank Kornelissen, Tenuta Gorghi Tondi.

Aziende Sponsor

Azienda Agricola Mulinello, L'aia gaia, FOOD custodi dei sensi, FAO 37, Premiati Oleifici Barbera, Associazione Produttori Cipolla Paglina di Castrofilippo, by Ciuro, CO.AL.VI, Coalma, Cronache di Gusto, Dolce Incontro, Essence of Sicily, Fondazione Tommaso Dragotto, Molini del Ponte, Electrolux, Il tempo delle storie, Künzi, La Perla del Sud, Longino & Cardenal, Lumaca Madonita, Moak, Moët Hennessy Italia, En.Mo., Macelleria La Paisanella - Agostino, Ristorando, RON Pizza & Putia, Rosso di Mazara, Sicily by Car, YES! A R E A, Sicily Life Style, Slow Smoking - Federico Marino, Steinbrück, birra Tari, Tartufo siciliano, Tera Vecchia Legumi, Tomarchio, Le Trazzere del Gusto, Valle del Grano, Vecchio Carro, Nero dei Nebrodi, Velier, YESnews.