WINE IN SICILY
WIS
Magazine

In evidenza

Regione europea della gastronomia 2025. La Sicilia protagonista da Identità Golose

di: Redazione

4 marzo 2025

Tutto è pronto per la cerimonia di apertura di ***Sicilia Regione europea della gastronomia 2025***, in programma **venerdì 7 marzo** nella sede di **Identità Golose Milano**, in un'autentica celebrazione di terroir, vini, oli e denominazioni alla luce di un'evidenza innegabile: l'enogastronomia è un linguaggio universale nell'esplorazione identitaria di un luogo, la Sicilia voce e destinazione d'eccezione. Un onore ma anche una grande opportunità e della quale la **Regione Siciliana** farà tesoro con una serie di appuntamenti in programma da **maggio** a **ottobre** in **venti comuni**, dove i visitatori potranno (ri)scoprire un patrimonio agroalimentare sempre più protagonista della cucina italiana e del mondo.

Questo e molto altro verrà svelato nell'ambito dell'evento promosso nell'Hub internazionale della Gastronomia. Nel capoluogo meneghino istituzioni e rappresentanti dei **consorzi di tutela DOP** e **IGP** il 7 marzo taglieranno il nastro sulla regione riconosciuta e premiata dall' ***International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism*** (IGCAT) per la sua unicità culturale, per le attività volte a stimolare la creatività e l'innovazione gastronomica, nonché a promuovere e a migliorare gli standard del turismo sostenibile.

"Il prestigioso riconoscimento internazionale di Regione Europea della Gastronomia 2025 rappresenta una grande occasione per l'isola e per chi come noi, in sinergia con le aziende del territorio, si è scommesso sulla candidatura della Sicilia. – ha dichiarato **Salvatore Barbagallo, Assessore all'Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea Regione Siciliana** – *Sono orgoglioso del programma che abbiamo approntato che comprende un format ospitato da venti comuni siciliani con un tour coast to coast dell'isola. Un viaggio lungo i sentieri del gusto che vedrà protagonista le nostre eccellenze gastronomiche, un patrimonio culturale da fruire insieme alla bellezza del nostro territorio e dei nostri paesaggi per innescare percorsi virtuosi di turismo gastronomico"*.

L'Assessorato regionale dell'Agricoltura ha messo a punto un palinsesto ricco di iniziative che entreranno nel vivo tra primavera, estate ed autunno; ogni weekend diversi comuni delle province della Sicilia si trasformeranno in veri e proprio villaggi gastronomici, in sinergia con la ristorazione, l'*hotellerie*, e tutti gli attori sociali del territorio con particolare attenzione alla sostenibilità, all'artigianato, alla stagionalità delle produzioni locali, nel segno di un turismo più vario e consapevole.

Luoghi differenti tra loro, alcuni tutt'oggi inesplorati, ma non per questo meno virtuosi degli altri, a tu per tu con l'autenticità e una straordinaria varietà di materie prime; dalla costa all'entroterra, ogni comunità resterà indelebile nel cuore dei visitatori grazie a un'offerta multiesperienziale vocata a riscoprire il volto più genuino dell'isola, a rafforzare il proprio status di destinazione enogastronomica di prim'ordine.

A Milano, negli spazi di via Romagnosi, alle **ore 11.00**, saranno **Salvatore Barbagallo**, Assessore all'Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea Regione Siciliana, **Elvira Amata**, Assessore per il Turismo, lo Sport e lo Spettacolo, e il Sottosegretario del Ministero dell'Agricoltura della Sovranità alimentare e delle Foreste **Luigi D'Eramo** ad accendere ufficialmente il primo riflettore sulla prestigiosa nomina nel corso di una conferenza stampa moderata dal giornalista **Nino Amadore** e alla quale seguirà l'inaugurazione di spazi espositivi e di degustazione che fino al **9 marzo** saranno animati dalle eccellenze enogastronomiche dei consorzi di tutela coinvolti in *Sicilia Regione europea della gastronomia 2025*.

Uva di Mazzarrone IGP, Arancia rossa di Sicilia IGP, DOP Arancia di Ribera, IGP Limone di Siracusa, IGP Pesca di Leonforte, Ficodindia dell'Etna DOP, IGP Carota Novella di Ispica, IGP Pomodoro di Pachino, Pistacchio di Raffadali DOP, DOP Pistacchio Verde di Bronte, Cioccolato di Modica IGP, IGP Sicilia olio, DOP Monti Iblei, Monte Etna Dop Olio, DOP Val di Mazara, DOP Vastedda della Valle del Belìce, Formaggio ragusano DOP, Pecorino Siciliano DOP, Piacentinu Ennese DOP, Provola dei Nebrodi DOP, Consorzio di Tutela vini DOC Sicilia: **ventuno** le **denominazioni** di pregio unite nel raccontare i figli migliori di un'isola *sempreverde*, simboli di biodiversità e sviluppo di territori e comunità, al centro de *La Gastronomia Siciliana nella Cucina Italiana. Il Valore della Candidatura a Patrimonio Mondiale dell'Umanità*, un *talk* alla presenza di docenti universitari ed esperti di gastronomia, con la partecipazione di rinomati chef in videocollegamento da Parigi, Londra e Los Angeles.

"Condividere anche in questa occasione sotto il profilo istituzionale l'importante riconoscimento di European Region of Gastronomy Sicily Awarded 2025 costituisce, non soltanto motivo di orgoglio, – ha sottolineato **Elvira Amata**, **Assessore Regionale Turismo Sport e Spettacolo** – *ma anche una straordinaria opportunità per favorire significative azioni di promozione del nostro territorio sotto l'aspetto più strettamente turistico in piena coerenza con i contenuti della programmazione dell'Assessorato che rappresento in cui il segmento gastronomico riveste carattere strategico. Un approccio che vede costantemente alimentare sul territorio virtuose sinergie a vantaggio di una promozione condivisa, elemento di particolare pregio rispetto alle finalità perseguite".*

Nel corso della stessa giornata spazio, inoltre, all'assegnazione del ***Premio Giornalistico Sicilia Regione europea della Gastronomia 2025*** ad **Anna Scafuri** di TG1 Rai, **Andrea Amadei** di Decanter – Radio Rai 2, **Maddalena Fossati** de La Cucina Italiana, **Eleonora Cozzella** per Il Gusto de La Repubblica, **Alessia Peraldo Eusebias** di Mag Studio Aperto – Italia Uno Mediaset, **Gabriele Principato** di Cook del Corriere della Sera, **Elisa Isoardi** di Linea Verde Rai 1, e a **Christian Schubert** di Frankfurter Allgemeine Zeitung; otto professionisti dell'informazione che con il loro lavoro e la loro dedizione hanno saputo distinguersi nel dare visibilità alla tradizione agroalimentare della Sicilia tra vizi e virtù.

Dal mare alla terra, dalla terra a tavola: l'incontro con l'anima più vibrante dell'isola proseguirà anche nella giornata di **sabato 8 marzo**, con quattro *cooking show* a cura dell'**Unione Regionale Cuochi Siciliani e dell'Associazione Italiana Cuochi Germania,** che trasformeranno Identità Golose Milano in un'inedita *wunderkammer* multisensoriale, all'insegna dei valori della cultura della dieta Mediterranea. *La colazione siciliana*, *Il brunch, fra tradizione e innovazione: i sapori della terra di Sicilia*, *La Merenda della Buona vita siciliana*, *Aperitivo sfizioso. 100 Sicilie con gusto*: dalle 10 alle 18.30 quattro momenti culinari condotti da chef qualificati in una vera e propria ricerca dell'essenza, e dove la semplicità diventa la chiave di tutto.

La celebrazione della pura sicilianità si concluderà domenica 9 marzo con la *Tavola della Festa*, un'esclusiva installazione artistica con le prelibatezze dell'isola, nonché uno straordinario *cooking show* a cura della **Sicilia di Ulisse**. Una *festa* del buon cibo, tra condivisione ed eleganza, dove brindare coralmente, con i vini offerti dalla **DOC SICILIA**, a *Sicilia Regione europea della gastronomia 2025*, l'isola premiata dal gusto e da un fascino senza tempo.

Promosso dalla Regione Siciliana, l'evento vedrà andare in scena, in un susseguirsi di *show cooking*, conferenze, incontri e degustazioni, dal 7 al 9 marzo sul palco di Identità Golose Milano, una terra felice e al contempo consapevole di aver intrapreso un percorso nuovo, fatto di tappe speciali che renderanno unico questo 2025.