

Appuntamenti

# Taurmè Day 2025 In arrivo la terza edizione del viaggio tra le eccellenze siciliane

di: Redazione

6 marzo 2025



Un evento che celebra i sapori autentici della Sicilia e promuove il lavoro dei piccoli produttori locali: è il **Taurmè Day**, giunto alla sua terza edizione, appuntamento ormai consolidato per la comunità enogastronomica che offre la possibilità di scoprire e degustare il meglio dei prodotti siciliani. L'evento, ideato da **Giuseppe Miuccio** e **Antonio Spartà**, fondatori dell'azienda "**Taurmè –Taste of Sicily**", insieme a **Luca Miuccio**, executive chef del Grand Hotel San Pietro di Taormina, si terrà il prossimo **23 marzo** presso il **Palazzo dei Congressi di Taormina** dalle ore 10.30 alle ore 19.00. Qui, operatori del settore Ho.Re.Ca. e wine & food lovers avranno la possibilità di incontrarsi, degustare e conoscere da vicino una selezione di piccoli produttori.

Nell'anno in cui la Sicilia è stata proclamata **Regione Enogastronomica d'Europa 2025**, prima regione italiana a ricevere tale riconoscimento per il suo valore storico, culturale e gastronomico, la manifestazione offre un'opportunità unica di interazione diretta tra i produttori delle principali filiere agroalimentari e i consumatori, con l'intento di far conoscere e apprezzare i prodotti biologici del catalogo del brand **Taurmè** e valorizzare i piccoli produttori locali, spesso poco visibili, ma custodi di qualità e autenticità. L'evento si propone anche di far comprendere al fruitore finale la cura e la passione con cui questi prodotti vengono creati. Non solo un viaggio culinario, dunque, ma una vera e propria missione culturale che unisce passione, qualità e autenticità, in cui i protagonisti saranno i partner della paniera di Taurmé.

Ogni piano del Palazzo dei Congressi permetterà ai partecipanti di immergersi in un'esperienza gastronomica completa dove cibi e vini si fanno ambasciatori dei valori legati ad ogni singola azienda: dal focus rivolto al mondo della pizza, con cotture espresse continue che permetteranno assaggi appena sfornati dai maestri pizzaioli, a quello su vino e birra; dalle proposte per la colazione, alle degustazioni dei piatti degli chef e dei prodotti esposti; fino a culminare nella terrazza con vista sull'Etna che accoglierà il banco mixology con tutte le novità del momento.

*“Visto il successo delle scorse edizioni – racconta Giuseppe Miuccio – anche quest’anno ci impegniamo a confermare l’evento, non solo per il riscontro favorevole del pubblico, ma anche perché siamo spinti dall’entusiasmo dei nostri produttori che desiderano creare, attraverso il contatto diretto, maggiore consapevolezza nel consumatore. Ed è anche nell’ottica di questa consapevolezza che quest’anno abbiamo scelto di puntare sulla sostenibilità, considerando anche che le nostre aziende si sono già adoperate per realizzare una filiera completamente biologica e per investire in mezzi a basso impatto ambientale. Per dare forza a ciò, abbiamo altresì chiesto ai professionisti del settore, chef e pizzaioli che parteciperanno all’evento, di realizzare le loro proposte utilizzando prodotti biologici e tecniche sostenibili”.*

Il tema della terza edizione sarà dunque **“La sostenibilità a 360 gradi”**, tema che non solo coinvolge gli imprenditori e gli esercenti del settore enogastronomico, ma che richiede anche scelte responsabili da parte dei produttori e dei consumatori, sempre più attenti e consapevoli delle origini e della qualità di ciò che arriva sulle loro tavole. E poiché quello della sostenibilità è un concetto globale che tiene conto, oltre che della dimensione ambientale, anche delle tematiche sociali ed economiche, l’edizione di quest’anno di Taurmè Day si incentrerà sul confronto e sulla riflessione attraverso un talk che coinvolgerà professionisti del settore, produttori, imprenditorie istituzioni.

---

Per ulteriori informazioni sull’evento e sui produttori siciliani coinvolti e per l’acquisto dei biglietti si invita a visitare il sito [www.day.taurme.it](http://www.day.taurme.it).

Gli addetti ai lavori del canale Ho.Re.Ca. e la stampa potranno partecipare gratuitamente previa registrazione online sullo stesso sito.

Gli addetti ai lavori del canale Ho.Re.Ca. e la stampa potranno partecipare gratuitamente previa registrazione online sullo stesso sito.