

In evidenza Turismo

Cantina Fazio ed Erice Doc sulle navi per le isole Egadi

di: Redazione

14 settembre 2016



Scampoli d'estate. Andare a Favignana, Levanzo o Marettimo potrebbe rivelarsi più piacevole del solito: per il mese di settembre 2016, e nuovamente da maggio a settembre 2017, chi viaggia da e verso le isole Egadi potrà assaggiare a bordo delle navi della flotta della Liberty Lines e Caronte Tourist i vini della cantina Fazio e i prodotti di Erice Doc.

Cantina Fazio aderisce, infatti, a "Welcome to the Egadi Islands by Erice Doc", il progetto promosso dall'associazione Strada del Vino Erice Doc che mira alla promozione enoturistica delle eccellenze enogastronomiche di un territorio che va da Trapani a Favignana, passando lungo la costa per San Vito Lo Capo, Castellammare del Golfo, Scopello, Custonaci, e che comprende anche Erice, Segesta e Mozia. Il progetto rientra nell'ambito della campagna promozionale dell'assessorato regionale all'Agricoltura "In Sicilia c'è un mare di sapori", volto alla promozione e diffusione dei prodotti d'eccellenza dell'Isola ai turisti che si recano nelle isole minori.

L'obiettivo del progetto è, infatti, quello di promuovere la conoscenza e la diffusione delle risorse enogastronomiche prodotte nell'area dell'Erice Doc alle migliaia di turisti che visitano le isole Egadi a bordo delle navi ed aliscafi che partono dal porto di Trapani. Il piano della Regione e della compagnia di navigazione è finalizzato anche a migliorare la percezione dei turisti sui servizi di accoglienza a bordo e l'immagine complessiva della Sicilia occidentale come destinazione turistica ospitale.

Per tutto settembre, quindi, a bordo dei traghetti sarà allestito un angolo espositivo dove turisti e viaggiatori, guidati da hostess-sommelier, potranno degustare a bordo alcuni dei più apprezzati bianchi delle cantine Fazio di Erice, tra cui il **Calebianche Erice Doc**, prodotto da uve catarratto in purezza. Un vino di punta della Fazio, proveniente da un vitigno autoctono coltivato in queste terre da tempi immemorabili. Ad accompagnare i vini ci sarà anche una selezione delle eccellenze gastronomiche prodotte nell'area Erice Doc che aderiscono al circuito dell'associazione: l'olio extravergine d'oliva **Dop Valli trapanesi** prodotto dai Premiati Oleifici Barbera, i prodotti di tonnara **Nino Castiglione**, il sale marino di Trapani Igp prodotto dalle **Saline della Laguna**, il Pane artigianale da grani antichi del **Forno Martinez**.

Il progetto di valorizzazione sarà svolto anche sugli aliscafi Liberty Lines, dove durante tutta la traversata verso le Egadi sarà proiettato un video promozionale sull'Erice Doc e distribuite brochure informative del territorio, dove saranno segnalati i luoghi delle isole (ristoranti, enoteche e winebar) dove i turisti potranno fare esperienze gustative dei prodotti dell'Erice Doc. Il progetto, infatti, intende valorizzare tutta la filiera agroalimentare, dai produttori di eccellenze certificate agli addetti la ristorazione fino alle enoteche.

“Il turista è il migliore promotore del territorio e delle eccellenze della Sicilia – spiega Vincenzo Fazio, presidente della Strada del vino Erice Doc e manager della Casa vinicola Fazio – accoglierlo con un benvenuto a bordo accompagnato da un calice di vino Erice Doc fa crescere la percezione positiva della sua vacanza e la reputazione della destinazione”.

“Welcome to the Egadi Islands by Erice Doc” sarà riproposto anche durante la prossima stagione estiva, da maggio a settembre 2017, per raggiungere un numero sempre maggiore di turisti e diffondere la conoscenza nel mondo di questo territorio e delle sue risorse enologiche e gastronomiche.

Geraldine Pedrotti – press@casavinicolafazio.it