

Sicilia: l'isola dei sapori

Sara Capraro (April 01, 2009)



Si è svolto a New York il primo 'Corso-Convegno sull'enogastronomia siciliana'. Importante momento per il progetto d'internazionalizzazione dell'economia e della cultura della più grande isola del Mediterraneo.

Sicilia, terra di sole, mare, antiche tradizioni. Una tra le poche isole a contare ancora paesaggi incontaminati, luoghi da scoprire e, perchè no, talvolta assaporare. Terra della buona e sana produzione agroalimentare, da sempre attrae con i suoi sapori i cultori di specialità enogastronomiche millenarie.

Ma se i più rimangono legati all'antica immagine di questa terra, quella storica, quella del vino fatto in casa, della pasta con le sarde, delle arance rosse, è bene ricordare che i tempi sono cambiati, e con essi la produzione di tutte quelle specialità che la contraddistinguono.

La Sicilia agroalimentare si è evoluta, le tecniche di produzione sono migliorate, e così molte delle sue specialità, prodotti oggi sicuramente diversi e migliori rispetto al passato.

Proprio alla valorizzazione e diffusione nel mondo di queste risorse, in cui rientra sicuramente la cucina, ma anche l'agricoltura e il turismo, è dedicato il progetto 'Corso-Convegno: l'enogastronomia siciliana', tenutosi dall'1 al 4 Aprile a New York.

Un' iniziativa promossa dall'Associazione Euroform e finanziata dalla Regione Sicilia, realizzata in collaborazione con il Consolato Generale d'Italia a New York. Intento primario, quello di promuovere l'immagine della regione attraverso la costruzione di luoghi d'incontro, di dibattito e di conoscenza di questa bellissima terra, dei suoi prodotti e delle innumerevoli opportunità che essa è capace di offrire.

Prima tappa del programma è stata la conferenza stampa tenutasi presso il Consolato di italiano di Park Avenue, dove il Presidente dell'Euroform, Dott. Salvatore Licata insieme ad Antonio Messina, Rappresentante dei Siciliani a New York, alla presenza del Console Generale d'Italia, Francesco Maria Talò e Viceconsole Giovanni Favilli, del Funzionario dell'Assessorato al Lavoro della Regione Sicilia, Dott. Vincenzo La Fata, ha introdotto e presentato le finalità del progetto.

"Negli ultimi anni la Sicilia è stata protagonista di un enorme miglioramento nel settore enogastronomico - ci ha raccontato Licata - dovuto a un grande sforzo produttivo incentrato molto sulla qualità. Questo progetto vuole dunque tradursi in una promozione dell'enogastronomia, per dimostrare al mondo intero che la Sicilia va avanti, si evolve e migliora in continuazione, e con essa i suoi prodotti. Fra questi, ve ne sono alcuni che negli ultimi anni sono riusciti ad imporsi con una gran forza sui mercati internazionali. Il vino ne è un esempio. E lo stesso discorso vale per l'olio d'oliva ed i formaggi di produzione nostrana".

L'atmosfera in Consolato Generale è rimasta sempre su una piacevole linea, divertente, grazie anche alla spassosa cadenza siciliana di molti dei 'conferenzieri' presenti.

Curiosi e divertiti tutti gli invitati, tra cui anche la deliziosa Christina Marracini, Miss Italia USA nel Mondo 2009, di origine siciliana, che non ha mancato di assaggiare le specialità offerte dopo la conferenza.

C'è stato però un momento che ha attirato di più l'attenzione di molti degli invitati: la storia del vino siciliano, raccontata durante la conferenza stampa dal Console Generale d'Italia Francesco Maria Talò. "Come sempre, quando si parla del buon cibo - ha detto il console generale - ciò che conta è la materia prima. Oggi in Italia, e soprattutto in Sicilia, stiamo vivendo un concreto miglioramento a riguardo, grazie ad un costante controllo di qualità, sanitario, ad una grande ricerca ed attenzione ad avere dei prodotti che siano sempre più competitivi a livello nazionale.

Prendiamo ad esempio i vini. Quelli siciliani, in passato, erano abbastanza importanti, noti, si ricordano con piacere. Però sappiamo anche che difficilmente superavano i confini dell'isola, o meglio, li superavano di nascosto. Le botti siciliane caricate sui treni o sulle navi dirette in Piemonte o in Francia, servivano per lo più a tagliare i vini prodotti in altri luoghi, poi rivenduti ad un prezzo maggiorato e con un'etichetta nuova, che nascondeva le reali origini del prodotto. Adesso, e lì sta tutta l'intelligenza e la capacità imprenditoriale di tante aziende siciliane, grazie al cui lavoro si è finalmente resa possibile la vendita diretta del prodotto, i migliori enologi del mondo riconoscono nei vini siciliani alcuni fra i migliori in termini di qualità".

"Stesso discorso vale per altri prodotti - ancora Talò - come ad esempio l'olio d'oliva, anch'esso con un'antica tradizione alle spalle, anche se solo da poco ha iniziato a competere con i migliori oli toscani e delle altre regioni italiane. E potremmo andare avanti con i formaggi e anche con i prodotti a base di pasta o dolciari. Il prodotto siciliano è buono, di alta qualità e fa bene. Cosa molto importante in tempi in cui, soprattutto qui in America, bisogna far attenzione a cosa si compra e a quanto si spende".



Dalle presentazioni, si è passati poi alle specifiche riguardanti un momento importante del progetto, il corso di formazione in enogastronomia siciliana. Una full immersion riservata a sedici cuochi, italiani e non, 'sottratti' per due giorni ai migliori ristoranti di New York per apprendere i segreti della cucina siciliana. Diretto dallo Chef Salvatori Presti, insegnante presso la Scuola alberghiera di Favara, Agrigento, e dal Sommelier Giuseppe Cumbo, il corso si tiene presso il Westchester Italian Cultural Center di Tuckahoe, New York. Una vera e propria lezione didattica che consente di sperimentare alcune pietanze e vini siciliani. Un'occasione unica per lanciare il messaggio più volte ribadito dallo stesso Presidente Licata, cioè "Sicilia vuol dire isola dei sapori, vuole dire qualità, vuol dire promozione del territorio".

Il programma si conclude con una cena di gala, sempre presso Westchester, dove le eccellenze della cucina siciliana danno il loro meglio.

Il progetto ci è piaciuto e ci ha incuriosito. Abbiamo perciò rivolto alcune domande sulla possibilità di un eventuale sviluppo al Presidente dell'Euroform, Salvatore Licata.

Dott. Licata, vorremmo innanzitutto sapere se è la prima volta che presentate questo progetto, e conoscerne eventuali sviluppi futuri.

"In Realtà questa è la nostra prima volta negli Stati Uniti, anche se si tratta di un lavoro che in passato abbiamo già presentato in Francia, in Bulgaria, in Lituania e in Inghilterra. Nei prossimi mesi abbiamo intenzione di andare anche in Canada, nel mese di Maggio, e a Los Angeles, a fine Giugno".

Nell'ideazione, così come anche nella realizzazione del corso di formazione in enogastronomia siciliana, avete puntato di più sugli italo-americani o sugli americani?

"Direi innanzitutto sugli italo-americani. Questo perchè se ne contano milioni negli Stati Uniti. Lo stile italo-americano, si sa, è conosciuto da tutti, e in particolare dagli americani, che sono continuamente contagiati dagli italiani che vivono qui negli States, perciò anche la nostra azione di marketing risulta essere molto facile. Partendo dall'italo-americano saltiamo all'americano vero e proprio con un passaggio facile ed automatico".

Che tipo di risposta vi aspettate proponendo questo progetto?

"Puntiamo molto a catturare l'attenzione degli americani, sperando che essa si traduca presto in un turismo che li porti qui da noi, in Sicilia. In questo momento, infatti, l'Euroform in collaborazione con un tour operator statunitense, sta preparando due/tre tipi di itinerario turistico. Pochi, ma di livello, di nicchia. Pensati per un turista che voglia assaporare non solo la bellezza del paesaggio, ma anche altro. Stiamo parlando di tre pacchetti viaggio, da proporre in diversi periodi dell'anno: uno in primavera, quando ad Agrigento ci sarà la Sagra del Mandorlo in Fiore, un'altro durante il periodo pasquale, ed infine un terzo verso settembre/ottobre, che si concili con la raccolta delle olive e del vino. Vogliamo portare i turisti americani nella nostra terra, e regalargli la possibilità di vivere un'esperienza diretta all'interno di aziende rurali. Le aziende con cui lavoreremo a questo progetto avranno per questo delle apposite sale organizzate a proiettare la loro storia, proporranno visite alle cantine, introdurranno gli ospiti nella vera e propria produzione enogastronomica siciliana. Un turismo personalizzato insomma, che permetta di apprezzare tutte le eccellenze di quella splendida terra che è la Sicilia".

Source URL: <http://ftp.iitaly.org/magazine/article/sicilia-lisola-dei-sapori>

Links

[1] <http://ftp.iitaly.org/files/miss1238792361.jpg>