

(segue da pag. 1)

Convegno a Palazzo Branciforte

Vino, cultura e turismo in Sicilia

Vino siciliano riconosciuto dall'Assessorato Regionale alle Risorse Agricole.

Hanno partecipato ai lavori, coordinati dal direttore della Federazione Aurelio Coppola, numerosi esponenti del mondo del vino, della cultura e del turismo. Tra essi Paolo Benvenuti, direttore dell'Associazione Nazionale Città del Vino, che ha presentato il rapporto annuale dell'"Osservatorio sul Turismo del Vino in Italia", da cui è emerso che il turismo enogastronomico nel Bel Paese resiste alla crisi ed è sempre più internazionale.

Alessio Planeta delle Cantine omonime e Salvatore Li Petri, direttore delle Cantine Settesoli, hanno comunicato le esperienze delle loro cantine nel campo dell'enoturismo; il sindaco Matteo Rizzo ha parlato dell'annuale esperienza del "Cous Cous Fest" a San Vito Lo Capo.

Sul turismo culturale sono intervenuti Caterina Greco, direttore del Parco archeologico di Selinunte, Gianfranco Marrone, semiologo, coordinatore del Master Cultura del gusto, e Girolamo Cusimano del Dipartimento Beni culturali dell'Università degli Studi di Palermo.

E' intervenuto, infine, Dario Di Bernardi, responsabile dell'enoturismo dell'Istituto Regionale Vini e Oli di Sicilia. Al termine del convegno è stato sottoscritto un protocollo d'intesa tra Confindustria Sicilia Alberghi e Turismo, il Movimento Turismo del Vino Sicilia e la Federazione Strade del Vino e dei Sapori di Sicilia. Il protocollo sancisce l'avvio del progetto Sicily Tasting Network, la cui finalità è quella di creare, utilizzando tutti gli strumenti messi a disposizione da ciascun partner, una rete per la promozione e la diffusione del turismo enogastronomico siciliano.

SALA TRATTENIMENTI La Pergola di Giglio Santa & C. Bar - Ristorante Pizzeria - Banchetti Contrada Adragna Tel. 0925 946058 - 941099	Café Giglio BAR Pasticceria - Gelateria Gastronomia Viale Antonio Gramsci, 54 Tel. 0925 943322 - 946058
SAMBUCA DI SICILIA	

Antico Mulino

BAR - RISTORANTE - PIZZERIA

a Di Bella Giuseppe & C.

APERTI A PRANZO

SERVIZIO DI PIZZA A DOMICILIO

C.DA ADRAGNA

SAMBUCA DI SICILIA - AG

Tel. 0925 946130 - Cell. 320 464939

NABES

city spa

CENTRO BENESSERE

Via F. Crispi, 141 - Tel. 0925 942324

SAMBUCA DI SICILIA - AG

nabes.mg@tiscali.it

Agrotecnica

Tutto per l'irrigazione
agricoltura - edilizia - ferramenta
elettrodomestici

Beta **Irri** **STIHL**
ATRA **U** **irritec** **ama** **SCARLETT**

Catalanella Anthony M. - Cell. 393 9827023

Via A. Gramsci, 70 - SAMBUCA DI SICILIA - AG

G & G

B. Giovinco A. Giglio

Lavori in ferro: Aratri - Tiller
Ringhiere e Cancelli
Infissi in Alluminio
Specializzato in
FORNI A LEGNA

C.da Casabianca

Tel. 0925 943841

SAMBUCA DI SICILIA

CANNATA MOTORI



Via Figuli, 20 - Tel. 0925 941583

Cellulare 360 398070

SAMBUCA DI SICILIA

La ricetta di Elvira SPAGHETTI ALLA SICILIANA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

400 gr. di spaghetti;
una bella melanzana;
un peperone;
500 gr. di pomodori;
1 spicchio d'aglio;
2 acciughe;
basilico;
olio, sale;

PREPARAZIONE

Sbucciate la melanzana, tagliatela a dadini, cospargete di sale e ponetela in uno scolapasta a perdere l'acqua di vegetazione; intanto, sbucciate i pomodori, privateli dei semi e tagliateli a pezzi. Ponete in un tegame l'olio con lo spicchio di aglio intero che toglierete quando sarà dorato; indi, gettate i dadini di melanzana ed allorché saranno dorati, aggiungete i pomodori, il peperone tagliato a striscioline e le acciughe sfilizzate e tagliate a pezzetti e qualche foglia di basilico. Aggiustate di sale e fate cuocere a lungo fino a che la salsa si presenti ben amalgamata. A parte, fate cuocere in abbondante acqua salata gli spaghetti, scolateli ed uniteli alla salsa. A piacere potete aggiungere del pecorino grattugiato e delle foglie fresche di basilico.

Piatto estivo, di facile preparazione e di sicura riuscita, adatto alle spaghetate da organizzare all'ultimo momento con gli amici.



mangimi ARMATO

Concessionario esclusivista
per la Sicilia

Saddler

**COMMERCIO
MANGIMI E CEREALI**

C.da Porcaria - Tel. 0925 941663 - Cell. 339 5098369 - 336 896960

SAMBUCA DI SICILIA

DON GIOVANNI

HOTEL

★ ★ ★ ★

C.da Pandolfina - Tel/fax +39 0925 942511 - Cell. 333 1252608

www.dongiovannihotel.it - info@dongiovannihotel.it

SAMBUCA DI SICILIA - AG

SUPERMERCATO

SIROS

Macelleria & Salumeria

V.le E. Berlinguer, 12/14 A - Tel. 0925.941523

92017 SAMBUCA DI SICILIA (AG)

Rizzuto e Gigliotta Impianti

s.n.c.

di Rizzuto Antonio & C.

**Impianti di Riscaldamento
Idrici - Condizionatori - Gas**



Tel. 368 7498679 - 368 970107

Via F.lli Rosselli, 26 - SAMBUCA DI SICILIA (AG)