

Percorsi emozionali nel distretto turistico Vini e Sapori di Sicilia



Art Sicilia

Da San Vito Lo Capo lungo una lingua di terra che riunisce 20 comuni, aziende, tipicità, pubblico e privato in un caleidoscopico viaggio tra gusto, storia e cultura .Il distretto turistico Vini e Sapori di Sicilia si racconta ed esce fuori dai confini locali presentando un paniere di prodotti e opportunità di tutto rispetto.Da Sambuca, borgo dei

borghi d'Italia, a Erice, gioiello medievale, passando per Trapani e Marsala, il media tour organizzato dalla agenzia leccese Protem in programma fino a venerdì, arma penne e obiettivi di 12 giornalisti di settore in arrivo da tutta Italia. Il Vino come cartolina liquida, è protagonista della visita degustazione presso Cantina Fazio a Fulgatore e Donna fugata a Marsala. Le Saline Ettore Infersa di Trapani, il centro dei due borghi e Palazzo Panitteri a Sambuca sono



invece le location in cui fare sintesi di storia, architettura e gusto del bello e della cura.

Incursioni teatrali invece a cura di Improvvisart. L'evento si incastona in un percorso virtuoso avviato con Cous Cous Fest e Inycon e culminato nella collaborazione tra la sponda italiana e quella tunisina, con Selinunte e Cartagine. La Vastedda della Valle del Belice dop, pregiato formaggio a pasta filata, il cioccolato di Modica, le 130 varietà di frumenti antichi, sono solo alcuni dei prodotti volano di crescita del distretto. Gli attori di Improvvisarti in costume hanno raccontato, tra storia reale e fantasia, la nascita di Vastedda e Minne ti Virgini, tra etimologia, leggende e racconti di tempi che furono. Sulle tavole, Cous Cous, sfincione, arancine (perché in questa zona della Sicilia si declinano al femminile), frittate con ortaggi, anellini al forno con carne e spezie, pane con panelle, parmigiana, Vastedda, il tutto inaffiato da Nero d'Avola. E per finire in dolcezza... morbide Minne ti Virgini