

Ecco Sicily Food Festival: così Cefalù diventa 'capitale del gusto'

notizia pubblicata **05 Settembre 2018** alle ore **10:30** nella categoria **Eventi Senza categoria**



A Cefalù è tutto pronto per “Sicily Food Festival”, la festa del cibo siciliano, che si snoderà lungo l’incantevole cornice del lungomare della cittadina normanna dal 7 al 9 settembre. Una squisita esperienza culinaria, realizzata in collaborazione con la Regione Siciliana e con dei partner d’eccellenza tra cui STAL, il dipartimento di Scienze e tecnologie agroalimentari dell’Università di Palermo, IDIMED, istituto per la promozione e la valorizzazione della dieta Mediterranea, il Parco delle Madonie, con il marchio “Paniere Natura” e il Parco dei Nebrodi.

“Siamo molto fiduciosi – ha dichiarato il neo presidente dell’associazione organizzatrice Kefood, Davide Merlino – nel successo di questa manifestazione: il coinvolgimento del dipartimento STAL e dell’associazione provinciale cuochi e pasticceri di Palermo, che si esibiranno in magnetici show cooking, dà grande lustro all’evento, che punta a valorizzare le eccellenze gastronomiche siciliane. La grande novità di questa edizione, è la forte valenza culturale: sarà una tre giorni di masterclass, incontri formativi, seminari su focus tematici, grazie anche alla preziosissima collaborazione dell’istituto IDIMED. La sera si rimarrà ancora tutti insieme grazie all’intrigante cartellone curato dal direttore artistico dell’evento Mario Barnaba”.

Un villaggio del gusto anche “Gluten free” che, quest’anno, vanta la preziosa collaborazione dell’AiC Sicilia, l’associazione italiana celiachia, supervisionerà tutte le aziende che presentano piatti senza glutine

per confermare l'assoluta sicurezza per gli eventuali consumatori, in un susseguirsi di colori, sapori e profumi "made in Sicily".

Molto fitto è il programma culturale, così come ha spiegato la responsabile delle relazioni e delle partnership del Sicily food Festival, Francesca Cerami: "Dai focus tematici sulle birre artigianali di Sicilia, tenuti dall'enogastronomo Maurizio Artusi, si spazierà a quelli sul turismo agroalimentare e sviluppo locale, curati da GAL ISC Madonie, Parco delle Madonie, Parco dei Nebrodi, Bc Sicilia, Fondazione Scicolone e Associazione coltivare naturale".