

A Siracusa il congresso de Le Soste di Ulisse: “Di che Sicilia siamo fatti?”, al Minareto

A Siracusa il congresso de Le Soste di Ulisse sul tema “Di che Sicilia siamo fatti?”. Un momento di incontro ed approfondimento, “aprendo” la propria visione a tutte le componenti che generano conoscenza, stimolo e desiderio per scoprire il meglio della Sicilia e del suo ruolo centrale nel Mediterraneo, tra Cultura Gastronomica ed Alta Ospitalità; un momento di incontro e scambio tra primari Operatori, Stampa e professionisti del Settore – nazionali ed internazionali – circa l’evoluzione necessaria a tutto il settore, per adeguarsi e rispondere alle istanze dei mercati “pregiati” del Turismo.

“In qualità di presidente dell’Associazione, sono molto emozionato nel vedere nuovamente lo svolgimento del Congresso de Le Soste di Ulisse 2023, dopo questi anni molto complessi per tutto il nostro mondo”, dichiara lo chef bistellato Pino Cuttaia. “È una importante occasione per dare un nuovo impulso alla nostra Associazione, particolarmente in un contesto così profondamente cambiato e, soprattutto, ora che la Sicilia tutta vive un momento di grande attenzione come destinazione di un Turismo internazionale colto e non solo balneare. Voglio ringraziare tutti quelli che hanno creduto in noi, nel valore del nostro lavoro ed in particolare Antonio La Spina nostro associato e titolare del Minareto, lo splendido Resort nel golfo di Siracusa, che ci ospita nuovamente dopo l’ultima edizione del 2019 e Unigroup – azienda leader nella distribuzione di food & beverage e principale partner di questo Congresso che sostiene l’evento”.

“Un ringraziamento va alla Presidenza dell’Assemblea Regionale

Siciliana, agli Assessorati del Turismo, Sport e Spettacolo e dell'Agricoltura, Sviluppo Rurale e della Pesca mediterranea per il loro importante patrocinio, testimonianza di un dialogo tra Impresa e Settore Pubblico, sempre più indispensabile per affrontare le complessità dei nostri tempi", aggiunge.

Domenica 29 e lunedì 30 ottobre i due giorni del Congresso d'Autunno de Le Soste di Ulisse. Introduzione affidata a Pino Cuttaia, insieme all'assessore al Turismo della Regione Siciliana, Elvira Amata ed alla direttrice editoriale di Condè Nast, Maddalena Fossati, referente italiana per il progetto della Cucina Italiana quale "Bene immateriale Unesco". Saranno trattati i temi più ampi del "Destination Marketing" e le migliori strategie per creare l'appeal di una Destinazione.

Dalla creazione di esperienze memorabili, trattata nella sezione "The Dream Makers" con alcuni dei protagonisti del successo della Sicilia nel mondo, tra cui Rossella Beaugiè fondatrice di The Thinking Traveller; Gaia Agnello, Executive Director di Sicily Environment Fund; Carlotta Panza Experience Manager di Priorworld.com – uno dei Travel Designers più ricercati in USA; Samuele Mazza direttore creativo e promotore della rinascita di Noto; Laura Di Bert, PR Director di Belmond per il Sud Europa, con le sue strutture internazionalmente acclamate.

Nella sezione "The Media Tellers", alcuni dei più influenti Travel Editors internazionali raccontano la loro visione della Sicilia, tra cultura del Viaggio, Ospitalità e Territori Enologici. Sara Magro, Travel Editor di SOLE 24 ORE Italia, sarà in conversazione con Maria Shollenbarger – Travel Editor di FINANCIAL TIMES – HTSI, Robert Camuto, Author and Contributing Editor di WINE SPECTATOR e Matthew Bell contributing Editor di The TIMES.

Spazio, poi, al primo evento riservato al gusto. Alle ore 13 avrà inizio la giornata dedicata allo Street Food, un momento riservato ai Cibi di Strada – interpretato dagli Chef associati provenienti dai "Tre Valli" che raccolgono in sé le varieghe anime gastronomiche della Sicilia – allietato da intrattenimento di artisti di strada, musicisti e buskers.

Nel pomeriggio, la Sicilia Doc – Consorzio guidato da Antonio Rallo e partner da quest'anno de Le Soste di Ulisse – organizza “Vitigni e Territori”, un ‘regional rasting’ attraverso le varietà autoctone più riconosciute e rappresentative, in un Viaggio – come quello di Ulisse – intorno al Continente Sicilia, per scoprirne le multiformi ed innovative interpretazioni.

La giornata di lunedì 30 Ottobre, ideata e coordinata da Paolo Vizzari e Manuela Fissore e dal titolo “Sapori Mediterranei”, sarà interamente dedicata alla Cultura Gastronomica del Mediterraneo ed ai suoi “gesti”, che uniscono popoli che parlano lingue diverse attraverso il “Mare Nostrum”.

L'idea centrale – e che ha ispirato il tema – è che “Il Popolo del Mediterraneo dimentica ed apprende dall'alba dei tempi, stringendosi attorno alla Sicilia che ne è Cuore e Capitale. Ed è proprio la Sicilia che oggi si fa culla per raccogliere quei saperi antichi evitando che vengano persi lungo le strade del progresso. Gesti e comportamenti che spesso iniziano o finiscono nei pochi metri di una cucina, ma nei passaggi di mezzo racchiudono il senso di un intero territorio”.

Tra gli ospiti e testimoni della giornata, alcuni tra i nomi più innovativi della cucina contemporanea, tra cui Maksut Askar – Neolokal, Istanbul; Jacopo Ticchi – Trattoria Da Lucio, Rimini; Chiara Pavan e Francesco Brutto – Venissa, Mazzorbo; Tamara Rigo – Pastry chef Gucci Osteria by Massimo Bottura, Los Angeles; Sahar Parham Al Awadhi – Mena's 50 Best best pastry chef 2022, Dubai; Manolis Papoutsakis – Pharaoh, Atene; Vicky Sevilla – Arrels, Sagunto; Andrea Moscardino – Restaurant Ceto par Mauro Colagreco, Roquebrune Cap-Martin.

Il Congresso si concluderà la sera di Lunedì 30 Ottobre, con un grande Evento Gourmet curato dagli Chef della Associazione e dagli Chef Ospiti, aperto al pubblico che potrà prenotare direttamente presso il Minareto Resort.

L'acquisto dell'ingresso agli Eventi Gastronomici di Domenica 29 Ottobre ed alla Cena Gourmet di Lunedì 30 Ottobre, può esser effettuato contattando lo 0931.721222, oppure inviando una mail a info@minareto.it

Le formule di ingresso al Congresso: Event Street Food (Gratuito fino a 10 anni, 10-13 anni ridotto 50%): € 100; Cena di Gala Gourmet: € 200; le 2 Serate, in abbinamento: € 250

Main Sponsor del Congresso 2023 de Le Soste di Ulisse è Unigroup. “Una scelta importante che racconta la nostra dedizione e passione per il territorio – dichiara Roberto Cappuccio, presidente dell’azienda siracusana – L’Associazione Le Soste di Ulisse è tra gli ambasciatori più conosciuti della Sicilia del buon fare, raccontando il nostro territorio tramite sapori, profumi, idee. Unigroup Spa attraverso i propri servizi di logistica ed alla selezione attenta di produttori e materie prime vuole essere un punto di riferimento imprescindibile nel lavoro quotidiano degli Chef all’interno dei propri ristoranti e alberghi. Siamo a fianco del settore Ho.Re.Ca. in questa missione e dunque crediamo che la collaborazione possa rendere ancora più efficace e affascinante questo racconto dell’isola”.

“Crediamo con grande convinzione nella mission dell’associazione – dichiara Antonio La Spina, titolare del Minareto di Siracusa, sede del Congresso – Siamo orgogliosi di raccogliere sotto un’unica voce le eccellenze del territorio siciliano: imprenditori e professionisti del settore della ristorazione e dell’hospitality, uniti per promuovere lo straordinario patrimonio enogastronomico, culturale e paesaggistico della nostra terra. Riteniamo che fare sistema, promuovendo in Italia e all’estero le eccellenze del nostro territorio, nonché il valore umano e professionale che sta dietro ai singoli risultati aziendali degli associati, sia la risposta necessaria all’evoluzione del mercato in ambito ristorativo e ricettivo. Inoltre, altro aspetto che riteniamo sostanziale e sul quale ci riconosciamo è il concetto di “fare sistema” con l’obiettivo primario di preservare la nostra Identità; e solo raccontandola nella sua semplicità ed autenticità, possiamo far emergere la Sicilia come destinazione turistica di eccellenza”.