

Sicilia Madre Terra, tappa conclusiva a Ragusa con Siracusa sempre protagonista

Splendida la cornice di Ragusa per la tappa conclusiva degli appuntamenti rientranti nell'ambito del progetto "Sicilia Madre terra" voluto da cinque Camere di Commercio della Sicilia orientale (Siracusa, Catania, Caltanissetta, Enna e Ragusa) che si è sviluppato nell'arco di alcune settimane tra turismo e agroalimentare. Comprendendo prima la conoscenza turistica del territorio, poi l'approfondimento delle produzioni olivicole siciliane e poi una carrellata dei principali prodotti del territorio da quelli classici a quelli più particolari che la Sicilia può offrire.

Una tre giorni che ha avuto il suo momento principale nel B2B che si è svolto presso l'Hotel Mediterraneo alla presenza di 50 sellers siciliani e con 16 buyers provenienti da Francia e Germania. All'apertura dell'appuntamento per un saluto è intervenuto il segretario generale della Camera di Commercio di Ragusa Carmelo Arezzo accompagnato dalla dirigente Giovanna Licitra.

Con i buyers anche Adriana Sala vice segretario generale della Camera di Commercio italiana a Lione che ha di fatto accompagnato la delegazione francese di buyers e constatato direttamente quelle che sono le diverse chance presenti e che la Sicilia, questo pezzo di Sicilia in particolare, è in grado di offrire.

L'appuntamento si è sviluppato secondo un cliché già sperimentato con buon successo nel corso delle iniziative riguardanti Sicilia Madre Terra che si sono sviluppate tra Catania, Siracusa e Ragusa con la partecipazione anche delle altre Camere di Commercio di Enna e Caltanissetta. I prodotti classici dell'agroalimentare a cominciare dalle produzioni vinivinicole e dalle peculiarità di odori e sapori in grado di

garantire hanno avuto certamente un ruolo preponderante ma non sono mancate specialità locali di indubbio gusto e che hanno attirato decisamente la curiosità dei buyers presenti, pensiamo ad esempio all'Associazione dei produttori del fagiolo Cosarucciaru di Scicli oppure alla Confraternita Fava Cottoia di Modica per continuare con altre specialità siciliane dal Consorzio Igp del pomodoro Pachino a quello del Cioccolato di Modica. Una serie importante di peculiarità che mette in mostra la varia, articolata e prestigiosa offerta che l'agroalimentare siciliano riesce a garantire senza dimenticare ancora altri prodotti che pure hanno tenuta desta l'attenzione e comprendendo il ruolo certamente classico, importante e che ha riscosso grande apprezzamento dei vini di diverso corpo e gusto che la terra siciliana tra bianco e nero ha potuto offrire ai buyers.