



▶ 26 Aprile 2016

LA MANIFESTAZIONE. Sulla kermesse di Assovini, Di Paola: «Occasione per promuovere le risorse del territorio»

Cala il sipario su Sicilia en Primeur Il sindaco: «Una vetrina per Sciacca»

SCIACCA

●●● Sciacca ha salutato con un pranzo nell'atrio superiore del palazzo municipale gli ospiti di «Sicilia en Primeur», evento annuale di Assovini dedicato ai vini dell'isola e rivolto ai professionisti del settore e alla stampa italiana e internazionale. La tredicesima edizione si è svolta al Verdura Golf & Spa Resort, ma sono state svolte anche iniziative per far conoscere ai partecipanti le caratteristiche di una terra con una tradizione enologica tra le più antiche del mondo, attraverso degustazioni, visite alle aziende e ai luoghi di grande interesse storico, artistico e paesaggistico. «Anche il Comune di Sciacca - dicono il sindaco, Fabrizio Di Paola, e gli assessori alla Promozione della Città, Salvatore Monte, e all'Agricoltura e Artigianato, Silvio Caracappa - è stata coinvolta nell'evento e il momento conclusivo ha ottenuto grande consenso tra gli ospiti». Il Comune ha offerto ai partecipanti un buffet di prodotti tipici all'interno dell'atrio superiore del palazzo municipale, con il coinvolgimento dell'istituto alberghiero «Amato Vetrano», diretto dalla preside Caterina Mulè, e il coordinamento del professore Fabrizio Ricotta.

«È stata l'occasione - dicono gli amministratori - per mostrare a circa 90 giornalisti accreditati, di testate nazionali e internazionali, le risorse del nostro territorio, con spazi espositivi dedicati alla ceramica e al corallo. È stato un momento di promozione della città in cui abbiamo mostrato le principali peculiarità di Sciacca, non solo da un punto di vista gastronomico, ma anche artistico e artigianale». E, naturalmente, in mostra anche i vini prodotti da aziende del territorio. «Una bella vetrina, dice Andrea Pizzo, della Feudo Arancio - per tutte le realtà della zona e tra i nostri vini ha ot-

tenuto grande consenso il Cantedoro, che ha ottenuto 92 punti su 100 e che è stato il secondo vino siciliano, primo come rosso, al recente Vinitaly. In questo vino, Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon si uniscono». E il risultato «racchiude in sé tutta la ricchezza della Sicilia con la sua secolare vocazione alla coltivazione della vite».

(G.P.)



Andrea Pizzo con le degustatrici Annapaola Cipolla e Veronica Pollicino (FOTO G.P.)