



Sicily Fest 2023 porta a Londra una carovana di sapori siciliani

**Le tipicità dell'isola tornano nella capitale del regno
Unito con l'ottava edizione della fiera
enogastronomica per pubblico e operatori**

Sicily Fest 2023 torna a Londra dal 20 al 23 aprile all'interno del **Business Design Centre**, cuore pulsante del caratteristico quartiere Islington. Anche per la sua ottava edizione, la fiera enogastronomica proporrà un cartellone denso di contenuti e appuntamenti dedicati alla cultura gastronomica della Trinacria; non mancheranno, ovviamente, **decine di stand esclusivamente dedicati al food**, 5 cantine, 1 birrificio, 2 bar, 6 chef e sommelier, 16 masterclass, 5 concerti di musica dal vivo e 6 DJ set.

Sicily Fest 2023: a Londra, prodotti tipici e ricette siciliane

Nello spazio di duemila metri quadrati in cui si svolgerà Sicily Fest si potranno degustare e acquistare centinaia di **prodotti tipici siciliani** come capperi, mandorle, arance, pistacchi, sale, verdure e molto altro ancora.

Con la proverbiale amabilità dei siciliani saranno offerte ricette tipiche, dagli gnocchi al pesto trapanese a pane e [panelle](#), dagli arancini al pane cunzato e al panino con milza, dalla pasta al nero di seppia alla pasta pesce spada e melanzane. Spazio anche ai grandi classici della pasticceria dell'isola come cannoli, cassate, granite, crema di caffè, tiramisù al pistacchio e paste di mandorle. L'intera offerta prevede anche alternative per vegani, vegetariani e celiaci.

Promuovere l'enogastronomia della Sicilia

Sicily Fest intende promuovere le eccellenze siciliane a Londra e, negli anni, l'evento si è trasformato in una piattaforma strategia tra B2B e B2C rivolta da un lato ai numerosi italiani e siciliani emigrati e dall'altro agli stessi inglesi ed europei. Il "sicilian food" diventa al contempo un'attrattiva culturale e turistica per il pubblico, ma anche un'occasione di business per gli addetti ai lavori del settore ristorazione.

«Se lo scorso anno abbiamo rialzato la testa dopo l'emergenza pandemica, – dichiara **Sarah Spampinato**, ideatrice e project manager dell'evento – quest'anno sarà l'edizione del consolidamento: puntiamo alle 50mila presenze. E non ci fermiamo qui, siamo al lavoro per portare il format in tutta Europa».



La Regione Sicilia presente con uno stand a Sicily Fest 2023

Si rinnova anche quest'anno la partecipazione ufficiale della Regione Sicilia. Sarà presente, infatti, lo stand istituzionale dell'Assessorato al Turismo, una partecipazione che rientra nel progetto [See Sicily](#) e ritenuta strategica dall'assessore **Elvira Amata**, che dichiara:

«La Sicilia a Londra, protagonista di uno dei più importanti street food europei. Un plauso agli organizzatori del Sicily Fest. Sono orgogliosa di appoggiare questo tipo di iniziative che riescono a condividere con il mondo tutti i prodotti tipici della nostra straordinaria isola: vino, pasta, frutta secca, cous cous, liquori, cannoli, arancini, sfince, pizza frita, cassate saranno protagonisti per un intero week end nella metropoli più cool d'Europa. Turismo è anche lasciare tracce delle nostre tradizioni fino a diventare, conoscenza e identità anche negli altri paesi».

Nello stand della Regione, oltre all'assessore, sarà presente l'**Associazione Florio** per la valorizzazione del territorio attraverso, l'arte, la musica, la gastronomia, la cultura e il turismo come il Taormina Film Fest o il Sicilia Jazz Festival.

«In un momento storico, dove la cucina italiana è stata candidata come patrimonio immateriale dell'UNESCO, e dove, nei prossimi due anni si dovrà promuovere il nostro

cibo in Italia e nel mondo, eventi come il Sicily Fest diventano veicoli fondamentali e di grandissima importanza -commenta **Francesca Dassori** (Direttrice APCI-UK) -. Come associazione professionale di categoria siamo orgogliosi di essere parte integrante di questo evento e di poter collaborare con i nostri chef, per portare avanti cultura e tradizioni culinarie all'estero».

Masterclass e wine experience

Nella quattro giorni sul Tamigi, si terranno ben 16 masterclass e una wine experience. Il pubblico potrà partecipare a una serie di appuntamenti condotti da chef e sommelier dove poter assistere alla preparazione di varie ricette e successivamente degustare i piatti in abbinamento a una selezione di vini.



Gli chef e i sommelier

Tra gli chef che prenderanno parte all'evento ci sarà **Theo Randall**, inglese specializzato in cucina italiana e proprietario dell'omonimo ristorante stellato all'interno dell'InterContinental Hotel London Park Lane, **Loredana Crisafi**, docente chef e fondatrice presso Myda Scuola di Cucina, lo chef **Rosario Matina**, **Vittorio Meli** e **Carmelo Carnevale**, presidente delegato dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani nel Regno Unito. Saranno poi presenti i sommelier di AIS (Associazione Italiana Sommelier) coordinati da **Marco Oliveri**.

Le cantine, la birra e gli spirit

Quattro prestigiose cantine siciliane porteranno i loro vini in fiera, dai rossi **Nerello Mascalese** ai bianchi **Carricante**, ma anche rosè e spumanti. Tra queste Baglio Oro da Trapani, Pietradolce da Catania, Tenute Lombardo da Caltanissetta, Tenute Foti Randazzese da Catania e Principi di Butera da Caltanissetta.

Anche la birra sarà protagonista di questa edizione con il birrifico artigianale catanese Sikulí che proporrà una selezione di bionde, rosse, imperial e molto altro. Passando alle gradazioni più importanti non mancheranno il gin e la vodka di Aquamaris, gli amari di Paesano e Picciriddu, e i liquori di Battiato Wine & Spirits.

La musica

Il programma musicale poi completa la manifestazione con un tocco di note siciliane. Nei quattro giorni dell'evento si susseguiranno i concerti di Sud Sound System, Vincenzo Spampinato, Lello Analfino (Tinturia), Sarah Jane Morris con Daria Biancardi e Davide Shorty. Mentre per i DJ set sono previste le esibizioni di Licht e 180gr Xperience.

Sede e orari dell'evento

Business Design Centre
52 Upper Street, Islington – London N1 0QH

- Giovedì 20 aprile dalle 18:30 alle 23
- Venerdì 21 aprile dalle 12:00 alle 23
- Sabato 22 aprile dalle 12:00 alle 21
- Domenica 23 aprile dalle 11:00 alle 18:30

Ingresso: 4,5 £ giornaliero / 12 £ abbonamento

Infoline: IT +39 340 1588750 – UK +44 780 3534077

Info: sicilyfest.co.uk

Data di creazione

18/04/2023

Autore

redazione