



Sicily Fest London, i sapori della Sicilia conquistano Londra

Roma - 09 ott 2019 (Prima Pagina News) La sesta edizione al via il 19 ottobre.

Al via venerdì 19 ottobre per tre giorni la sesta edizione di Sicily Fest London, l'unica fiera enogastronomica londinese interamente dedicata alla Sicilia. Negli oltre 3mila m² della Boiler House, la suggestiva location che sorge nella celebre Brick Lane, saranno disponibili oltre 40 espositori con il meglio dei prodotti enogastronomici siciliani, dagli arancini al pane cunzato, dal pistacchio di Bronte ai cannoli di ricotta fresca, con musica, arte e cultura. Sicily Fest nasce nel 2015 dall'iniziativa di un gruppo di ragazzi siciliani con l'obiettivo di far conoscere al mondo un nuovo concetto di Sicilia, tanto lontano dagli stereotipi quanto vicino alle tradizioni. Una terra dove i sapori, i colori e la natura, diventano attrazione internazionale con l'amore e la passione per la propria terra. Se l'ultimo appuntamento del maggio 2019 ha segnato il boom con oltre 38mila presenze, per la nuova edizione il programma si annuncia ancora più ricco. Ma quali saranno i protagonisti della kermesse? La proposta food spazia dai piatti della tradizione come arancini, pasta alla norma, pane e panelle, cazzilli, ma, anche piatti internazionali come cous cous, pizza o lasagne rivisitate con materie prime fresche sempre provenienti dalla Sicilia. Gli amanti dei dolci possono soddisfare le loro voglie con cannoli, brontelle, cassatine e una vasta gamma di prodotti a base di pistacchio e pasta di mandorle. Per quanto concerne il beverage, saranno disponibili birre e vini naturalmente siciliani, ma, anche speciali gin e amari sempre di produzione locale. Il programma enogastronomico è completato dagli eventi di showcooking con Carmelo Carnevale, head chef del ristorante Onima a Mayfair e Presidente dell'APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani), Enzo Oliveri, proprietario e chef del ristorante Tasting Sicily - Enzo's Kitchen e presidente della FIC (Federazione Italiana Cuochi) e dello chef stellato Alessandro Ingiulla direttamente dal ristorante Sapio di Catania. Per i più piccoli c'è il laboratorio "Make your own cannolo" e l'angolo creativo a cura della Charity Children Do Matter. Non solo cibo. Tanta musica con il DJ set di Jerry Prestigiacomo AKA Licht e Nunzio Ciurrida che proporrà una selezione di ska siciliano. I concerti della cantautrice folk Sara Sauta, originaria della provincia di Catania e della band palermitana The Heron Temple, che con la loro miscela di new soul, rock ed elettronica sono stati anche tra i protagonisti del celebre talent X Factor. Grazie al MUSCÀ The Museum of Sicilian Cart di Taormina, saranno esposti una ventina di pezzi unici di carretti siciliani dei primi del '900. Il carretto siciliano è uno dei simboli conosciuti in tutto il mondo del folklore siciliano. È stato usato non solo come mezzo di trasporto, ma, anche come strumento di narrazione (viene chiamato anche "Instagram dei vecchi tempi"). I carretti sono realizzati in legno scolpito e dipinti a mano con famose scene di storia, tradizione e religione. La location. L'Old Truman Brewery, situata nel quartiere rivoluzionario delle arti e dei media di East London, ospita un vivaio di aziende creative e negozi, gallerie, mercati, bar e ristoranti



indipendenti. Per oltre venti anni ha rigenerato i suoi dieci acri di edifici abbandonati e abbandonati in spazi spettacolari per uffici, negozi, tempo libero ed eventi. Il raffinato mix di affari e tempo libero ha creato un ambiente unico a Londra, rendendo l'Old Truman Brewery una destinazione imperdibile se si è nella capitale anglosassone. La mecca dello street food londinese, il fulcro della cucina proveniente da tutto il mondo è pronta a ospitare per un weekend il meglio del Made in Sicily con la nuova edizione di Sicily Fest 2019.

(Prima Pagina News) Mercoledì 09 Ottobre 2019