

Stazione Enogastronomica, a Milano si promuove l'agroalimentare della Sicilia

scritto da Redazione | 09/11/2017



Nel capoluogo meneghino, attraverso una serie di iniziative, parte un progetto di valorizzazione della filiera e della qualità dell'agroalimentare siciliano.

Dopo il successo dell'evento zero che si è svolto lo scorso 20 ottobre, arriva il primo appuntamento con la **Stazione Enogastronomica** di Milano che chiamerà a raccolta i food & wine lover del capoluogo lombardo.

Il 30 novembre si inaugura l'evento dal titolo "**A tavola è Trazzera**" nella sezione Mangiamu, promosso dall'associazione "Assapurari" con l'obiettivo di valorizzare la [Dieta Mediterranea](#) e, con essa, le eccellenze agroalimentari della Sicilia.

Presso il **Ristorante DesinoLento** in via Turati n. 6, si riuniranno alcune delle più importanti aziende del settore vitivinicolo e alimentare dell'isola le cui produzioni saranno raccontate attraverso i piatti dello chef patron **Domenico Della Salandra** il quale, per l'occasione, avrà al fianco il rinomato chef siciliano **Salvo Nicastro**.

Stazione Enogastronomica Milano: di cosa si tratta

L'idea della Stazione Enogastronomica è di **Emilio Bosco**, da anni impegnato nella promozione del territorio siciliano e non solo. Con questa iniziativa, si intende sensibilizzare l'opinione pubblica sul valore della filiera e della qualità intrinseca all'agroalimentare del Mare Nostrum.

«La nostra filosofia – spiega Bosco – si basa nel fare sistema con i produttori e concretizzare una rete mirata al rafforzamento commerciale. Incrementeremo economie evolutive per competere con quei brand che primeggiano nel mercato globale con l'esclusiva priorità del profitto. Nel nostro progetto, che vedrà l'organizzazione a Milano di cene, cooking show e happy hour, coinvolgeremo pasticceri, ristoratori, sommelier, produttori, agricoltori ma anche artigiani, artisti e promotori turistici del territorio, pubblici e privati».

MANGIAMU è il nome prescelto per le serate che vedranno la partecipazione di circa 80 persone che potranno degustare le portate dello chef: piatti tradizionali, sperimentazioni e contaminazioni culinarie con diverse materie prime fornite dai produttori che parteciperanno all'evento, in abbinamento ad alcuni vini siciliani.

Il progetto, però, è molto più ampio e prevede diversi modelli di promozione che saranno creativi e innovativi.

Nei giorni 1 e 2 dicembre, infatti, ci sarà **SAZZAMU**. Dalle ore 18 alle ore 20, presso lo Show Room di **Sì Siciliani d'Autore**, in C.so Buenos Aires a Milano, appuntamento con gli Happy Hour. Sarà proposta una selezione di vini uniti a taglieri di salumi, formaggi e prodotti tipici.

Nei prossimi mesi ritorneranno gli appuntamenti con **MANGIAMU E SAZZAMU** a cui si aggiungeranno anche i **CUNZAMO**, piacevolissimi show cooking pomeridiani sempre nel ristorante DesinoLento, dove lo chef spiegherà alla platea la ricetta, i trucchi e le curiosità di un piatto tipico e di un dolce del proprio territorio siciliano con gli ingredienti forniti dai produttori che parteciperanno all'evento.