

Un nuovo shop agroalimentare all'Hotel Zagarella

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 07 Giugno 2013 19:56

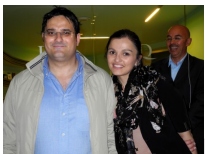


La **Sicilia** sta attualmente vivendo un momento di notorietà enogastronomica all'estero (Italia compresa), che forse non ha mai avuto. Il brand **Sicilia** per adesso tira, anche più del **Made in Italy**, ed allora perchè non approfittarne? Non basta però che su tale notorietà qualcuno crei le fortune di un ristorante, come è già successo a **Roma**, bisogna attuare una serie di soluzioni che ci permettano di esportare i prodotti nel mondo, ma anche di farli conoscere a coloro che sceglieranno di vivere una vacanza sull'isola. Quest'ultimo è lo spirito che ha animato l'Arch. **Marianna Sciortino** titolare, con i fratelli, della gestione della ristorazione dell'**Hotel Zagarella** di **Santa Flavia**, sito alle porte di **Palermo**. L'idea è quella di fornire un servizio in più ai clienti dell'albergo, creando uno shop all'interno di esso, complice, uno spazio libero adatto all'uopo, la disponibilità del Dott. **Cosimo Di Gioia**, che gestirà direttamente il locale, e il vulcanico Dott. **Lucio Lutri** dell'**Istituto Sperimentale Zootecnico per la Sicilia**, organizzatore dell'evento nonché conoscitore di tante aziende dell'agroalimentare siciliano di qualità.



Così, lo scorso **6 Giugno 2013**, alla presenza del Dott. **Giuseppe Russo**, Commissario Straordinario della Regione per l'**Istituto Zootecnico**, e del Dott. **Antonino Salina**, Direttore Generale dell'**Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia**, è avvenuta l'inaugurazione dello shop agroalimentare siciliano.

Durante la presentazione, oltre agli interventi delle due autorità presenti, **Russo** e **Salina**, dai quali è stata rimarcata la volontà di sostenere gli operatori del settore agroalimentare, con la fornitura di know-how piuttosto che con l'attività di certificazione, si sono susseguiti anche quelli di alcuni dei produttori coinvolti nello shop: l'**Azienda Bioviola** con vino bio e pane antico, il Dott. **Pietro Barbaccia** coi suoi salumi di asino, **Claudio Meli** con il suo miele di Ape Nera Sicula, **Antonino Scalzo** con latte, biscotti e cosmetici d'asina, **Antonino Fioriglio** con i suoi formaggi a latte crudo dei Nebrodi, il **Caseificio San Rocco** dalla provincia di Caltanissetta, la Dott.ssa **Maria Montagno** del consorzio del carciofo spinoso di Cerda, Sciara e Termini Imerese, ed infine **Mario Scamardo**, Presidente dell'**Azienda Vitivinicola Calatrasi**. Tra tanti prodotti dell'agroalimentare siciliano, c'erano però alcuni ortaggi sott'olio dell'azienda **La Lanterna di Diogene**, sita in provincia di Cosenza, prodotti da **Pietro Paolo Gencarelli**, come a simboleggiare una sorta di unione del Sud.



Di Gioia e **Marianna Sciortino** però, non si vogliono fermare allo shop, infatti pensano già di approfittare della presenza degli eccellenti prodotti per inserirli nel loro ristorante, in serate a tema o di creare percorsi enoturistici, conducendo i clienti direttamente presso le aziende fornitrici del punto vendita. In verità, gli scenari sono veramente tanti e potrebbero costituire un grande plus per la struttura alberghiera, rispetto a tante altre che concepiscono ancora in modo tradizionale l'accoglienza turistica.

Credo che questa iniziativa, se ben condotta, ma non ho motivo di dubitare di ciò, possano dare un concreto impulso al comparto turistico che ha sicuramente bisogno di rinnovarsi, creando un virtuoso volano tra territorio e ricettività.

moocasa_albumid=5886505493878149121

Un nuovo shop agroalimentare all'Hotel Zagarella

Scritto da Maurizio Artusi

Venerdì 07 Giugno 2013 19:56
