

Sicily Fest compie 10 anni, l'evento dell'enogastronomia siciliana torna a Londra dall'1 al 4 maggio

Torna a **Londra dall'1 al 4 maggio Sicily Fest**, l'unica fiera enogastronomica londinese interamente dedicata alla Sicilia che quest'anno festeggia il **decimo anniversario**. Quattro giorni ricchi di contenuti e appuntamenti dedicati alle **eccellenze enogastronomiche** e **culturali** che rendono la regione famosa in tutto il mondo. L'appuntamento sempre al **Business Design Centre**, cuore pulsante del caratteristico quartiere Islington, prevede **decine** di **stand** esclusivamente dedicati al **food** con **38 espositori**, **5 bar**, **11 cantine**, **14** tra **chef** e **sommelier**, **decine** tra **show cooking**, **wine experience** e **masterclass**, **2 talk**, **6 concerti** e **11 DJ set**.

La mission

Promuovere le eccellenze siciliane a Londra è una vera e propria mission, rivelatasi, edizione dopo edizione, una scelta apprezzata dal pubblico e non solo. Sicily Fest è diventata negli anni una **piattaforma strategica tra B2B e B2C rivolta da un lato ai numerosi expat italiani e siciliani, ma anche a 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 della **ristorazione**, del **turismo** e dell'**export agroalimentare**.

*"In questi dieci anni abbiamo capitalizzato l'esperienza necessaria per offrire un hub strategico alle aziende, ma anche un appuntamento amato da migliaia di italiani fuori sede come pure dal pubblico UK -dichiara **Sarah Spampinato**, fondatrice e project manager dell'evento-. La rinnovata*

collaborazione con la Regione Sicilia e le numerose istituzioni che ci sostengono, dimostrano come dal dal 2015 la crescita della manifestazione sia stata esponenziale".

Non è scontato. In Sicilia si mangia benissimo. Il "sicilian food" è un must per chiunque voglia avere a che fare con questo territorio ricco di tradizione e cultura millenarie. Street food autentico, non è solo buon cibo, è un pezzo di Sicilia, del suo folclore, delle tante **culture** che l'hanno attraversata lasciando una traccia che si è stratificata fino a diventare **reperto, conoscenza e identità**. Come la Sicilia è sempre stata nei secoli crocevia di saperi e memorie della storia, anche il festival contribuisce a questa consuetudine diventando un **polo di divulgazione culturale internazionale**. Una qualità che si estende dalle fertili pendici dell'Etna fino alla punta occidentale dell'isola in un **viaggio del gusto**, attraverso le **eccellenze artigianali** che preservano negli anni la **qualità delle materie prime** e dei **prodotti**.

L'evento

Nei 2mila MQ che occupano la parte centrale della venue, **centinaia di prodotti caratteristici siciliani** come capperi, mandorle, arance, pistacchi, sale, verdure e molto altro ancora, saranno presentati al pubblico nelle varie aree in cui è suddivisa la fiera. Decine di stand offriranno i **tipici piatti dell'isola** come gli gnocchi al pesto trapanese, pane e panelle, arancini, pane cunzato, pasta al nero di seppia e pasta pesce spada e melanzane. Tra le **proposte più particolari** pasta spigola e limone, sarde a beccafico, ma anche busiate con gamberi, coppo di mare e polpo grigliato. 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 sempre prodotti per vegani, vegetariani, celiaci e kids.

Gli chef

Tra gli chef che prenderanno parte all'evento **Fabrizia Ventura** executive chef di Terrazza Tevere, il personal chef siculotunisino **Andrea Jeriri**, **Stefano Bartolucci** di RossoDiVino, **Stefano Gargano** di Farina 2.0, **Alen Becic** del Direttivo APCI Lazio, **Alessandro Verdenelli**, **Antonio Caterino** del Monte Cassino, **Diego Colimodio**, **Matteo Maritati** di Tobepasta, **Giuseppe Silvestri**, lo chef privato **Murizio Brugnoli** e **Francesca Dassori** Direttrice APCI-UK.

Le cantine e le wine experience

Undici prestigiose cantine siciliane selezionate da Wine Sicily Palermo porteranno i loro vini in fiera, dai **rossi** ai **bianchi**, fino ai **rosè** e agli spumanti. Tra **Syrah**, **Nero d'Avola**, **Catarrato** e **Carricante** saranno presenti **Baglio Oro** da Marsala, **Pietradolce** da Castiglione di Sicilia, **Fattorie Azzolino** da Camporeale e **Costantino Wines** da Partinico. E ancora i vitigni da tutta l'Isola come **Trebbiano**, **Carricante** e **Nerello Mascalese** accompagnano le produzioni di **Tola** da Partinico, **Cantine Spatafora** da Palermo, **Cantine Pellegrino** da Marsala, **Tamburello** da Poggioreale, **Tenute di Vita** da Marsala, **Terre di Gratia** da Camporeale e **Cantine Nicosia** da Trecastagni.

Sarà possibile quindi partecipare a veri e propri **tour di degustazione**, accompagnati da **chef** e **sommelier** che potranno consigliare il pubblico con i migliori **abbinamenti**.

Spirits, soft drink e masterclass

Tra le bibite spiccano quelle di **Polara**: dalla **spuma** di Sicilia al mandarino, passando per la più classica **limonata** o **succo** di arance rosse, con tutti gli agrumi utilizzati rigorosamente provenienti dall'Isola. L'azienda inoltre è protagonista con la linea premium Polara '53, con **toniche artigianali** ideali per la mixology siciliana dedicata all'abbinamento con **cocktail mediterranei**. **Amari artigianali** dalle ricette tradizionali siciliane con Paesano, che durante

le masterclass farà degustare i liquori e scoprire le fasi produttive che li rendono unici. Aquamaris presente con **gin** e **vodka** ispirati al Mediterraneo, offrirà un viaggio sensoriale tra **botaniche siciliane e innovazione distillatoria**. Insulæ Spirtis porta in fiera un portfolio di **distillati** che includono **vermouth** e **rosolio**, protagonisti di una masterclass in cui tradizione e creatività si fondono in **signature drink** ispirati alla Sicilia.

Show Cooking

Durante i quattro giorni della kermesse saranno disponibili vari show cooking, dove il pubblico potrà assistere in diretta alla **preparazione** dei **piatti** più caratteristici. Dalla **scelta** delle **materie prime**, ai **condimenti**, dalla **cottura** all'**impiattamento**. Alla fine di ogni realizzazione il pubblico potrà gustare liberamente alcuni assaggi offerti dagli chef.

Gli awards

Per la prima volta Sicily Fest ha organizzato una serie di riconoscimenti che saranno introdotti dall'**attrice Annandrea Vitrano del duo I Soldi Spicci**. Il **Premio Commercio Estero**, conferito dalla Camera di Commercio del Sud Est Sicilia; il **Premio Speciale** per la **Promozione della Cultura** e dell'**Identità Siciliana**, conferito dalla Fondazione Federico II; il **Premio Eccellenze nel Settore Agroalimentare**, conferito dall'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea; il **Premio UK Confederation – Migliore Azienda Italiana in UK (Import/Export)**, conferito da UK Confederation; e il **Premio Speciale per la Valorizzazione della Cultura Siciliana nel Mondo**, conferito dal Dipartimento dei Beni Culturali e dell'Identità Siciliana – Regione Siciliana.

La musica e i talk

Il programma musicale poi completa la manifestazione con un tocco di note siciliane e non solo. Nei quattro giorni

dell'evento si susseguiranno i **concerti** di **Alan Sorrenti**, **Salvo Piparo**, **Spaghetti Disco**, **Val D'Agrakas**, **La Nina** e **Idda**. Altrettanti **DJ set** a cura di **La Zia**, **Giorgio V**, **Licht** e molti altri. A completare il programma anche la **presentazione** del **libro "Mizzica dizionario gastronomico"** con l'autore **Francesco Lauricella** e **"Se accade è successo"** con l'autore **Giorgio Poggio**.

Le partnership

Per l'edizione 2025 la partecipazione della Regione Sicilia si sviluppa con la partnership di diverse istituzioni: la **Fondazione Federico II** che vedrà la presenza del **Presidente Gaetano Galvagno** a Londra, il **Dipartimento della Cultura e dell'identità siciliana**, l'**Assessorato dell'agricoltura, dello sviluppo rurale e della pesca mediterranea**, **Sicilia – Regione Europea della Gastronomia 2025**, **Camera di Commercio del Sud Est Sicilia**, **Consolato Generale d'Italia** e **Istituto Italiano di Cultura a Londra**. Tra le collaborazioni anche quella con **APCI UK – Associazione Professionale Cuochi Italiani delegazione Regno Unito**, **Sportello Regionale per L'internazionalizzazione – Sprint**, **ENIT** (Agenzia Nazionale del Turismo) e **Le Vie dei Tesori**.

giovedì 1 maggio dalle 16.30 alle 22

venerdì 2 maggio dalle 11 alle 22

sabato 3 maggio dalle 11 alle 21

domenica 4 maggio dalle 10 alle 17.30

Business Design Centre

52 Upper Street

Islington

London N1 0QH

Ingresso ALLA PORTA 6 € giornaliero / 18 € abbonamento

Infoline IT +393471896754

Infoline UK +4407478000918