

DAL 9 AL 12 MAGGIO EXPOCOOK 2022

**LA FIERA DEL GUSTO A PALERMO**



*Gaetano Armao a Expocook 2022 - PH Serafino Geraci*

**LA REGIONE SICILIANA: «L'ENOGASTRONOMIA UN TRAINO PER LO SVILUPPO TURISTICO»**

Una rete di itinerari del gusto al servizio di una vision: fare del suo immenso patrimonio enogastronomico il traino dell'offerta turistica della Sicilia. L'impegno di Expocook, la fiera della ristorazione che giunge quest'anno alla sua sesta edizione e che si terrà a Palermo dal 9 al 12

maggio, ha fatto breccia nei palazzi del potere. Il vicepresidente e assessore all'Economia della Regione Siciliana, Gaetano Armao, intervenendo alla presentazione di Expocook 2022, ha indicato nell'enogastronomia un potente volano per lo sviluppo dell'Isola. «Una leva fondamentale per il turismo, che va a completare l'offerta dei beni naturalistici e monumentali», ha detto, sottolineando l'importanza del ruolo svolto da manifestazioni come Expocook, che danno visibilità alle aziende e ai territori. Sul turismo, del resto, la Sicilia può contare, anche se le prospettive dopo lo scoppio della guerra in Ucraina si sono leggermente ridimensionate. «Le previsioni di crescita dell'economia siciliana – ha aggiunto Armao - erano straordinarie dopo due anni di pandemia. L'invasione dell'Ucraina da parte della Russia ha frenato la ripresa in tutto il mondo e questo si riflette anche sulla Sicilia. Per fortuna, il turismo a Pasqua è andato bene e ci sono buone previsioni anche per l'estate. Ma occorre fare sistema per sfruttare le opportunità».

E che in Sicilia ci sia humus fertile per seminare e voglia di mettersi insieme lo testimonia proprio Expocook, che ha riunito attorno a un tavolo il meglio del settore della ristorazione. E lo testimoniano anche le iniziative legislative in cantiere, svelate nel corso della conferenza inaugurale dai due parlamentari regionali presenti, Vincenzo Figuccia e Mario Caputo. Disegni di legge che vanno proprio nella direzione dello sfruttamento delle risorse enogastronomiche per il potenziamento dell'offerta turistica.

Obiettivo, quest'ultimo, che raggiungerà Expocook 2022, che ha scelto il Centro fieristico Giotto per una manifestazione che richiamerà in città i migliori fra chef, pizzaioli e pasticciari. Il fiore all'occhiello di questa edizione è il campionato mondiale di pizza a squadre, una novità assoluta che mancava nel panorama del food. Tre pizzaioli per ogni formazione, un eventuale chef in team, ma solo nel ruolo di consulente. Pizzaioli non necessariamente dello stesso ristorante, nell'ottica di creare socialità e aggregazione. Iscritte 25 squadre, provenienti da tutta Europa. Giuria di prim'ordine e manifestazione sponsor free.

Ma le attrazioni sono numerose, come sottolinea il project manager di Expocook, Fabio Sciortino, che ha organizzato quest'anno una serie di appuntamenti spettacolari. Oltre al campionato a squadre, c'è anche il challenge individuale della pizza, con oltre cento iscritti. Poi i cooking show e i corsi di cucina, con il trisellato Heinz Beck e tanti altri nomi di rilievo, come Enrico Derflingher, Rocco Pozzulo, Giovanni Porretto, Natale Giunta o il pastry chef campione del mondo Giuseppe Amato.

La principale attrazione della rassegna, peraltro, sono gli stand delle più grandi aziende del mondo della ristorazione. Saranno quattro giorni intensi, da lunedì 9 a giovedì 12 maggio 2022, all'insegna delle eccellenze enogastronomiche, ma anche delle attrezzature professionali, dell'hotellerie e complements, degli arredi di interni ed esterni, design, progettazione, abbigliamento da lavoro, sistemi informatici di cassa, consulenza e finanziamenti, gestione del personale. Aree più ampie rispetto al passato, padiglioni tematici, come quello dedicato al mondo del coffee & tea oppure al cocktail e alla cultura Mixology. Più di 150 le aziende che hanno aderito all'iniziativa. Tanti i momenti dedicati alle metodologie di cottura tra cooking show, tavole rotonde, dibattiti e interventi dei professionisti del settore, tra chef, pizzaioli, barman campioni di mixology, campioni di latte art, caffetteria, maestri pasticciere e gelatai, con un filo conduttore, la qualità delle materie prime utilizzate.

«Il mondo della ristorazione - dice Fabio Sciortino - non potrà disertare questa rassegna. Mai come quest'anno abbiamo curato ogni dettaglio per offrire al pubblico un panorama completo. Ci sono già prenotazioni da tutta Italia e dall'estero. Appuntamento al 9 maggio».

«Da anni - ha commentato il sindaco di Palermo Leoluca Orlando, che ha inviato un saluto all'organizzatore Sciortino - Expocook costituisce un momento importante per la vita della città. La ricchezza agroalimentare è sicuramente una delle risorse straordinarie di Palermo, della nostra regione e dell'intero Paese. E questa manifestazione contribuisce, in tal senso, allo sviluppo della nostra realtà e conferma, grazie alla presenza di molti chef provenienti da tutto il

mondo, la grande attrattività internazionale di Palermo». Tesi confermate dai due assessori comunali presenti alla conferenza di presentazione, Cettina Martorana (Attività economiche) e Toni Sala (Patrimonio), e dal presidente provinciale di Fipe-Confcommercio Antonio Cottone. Presenti anche i massimi rappresentanti del mondo degli chef, dei pizzaioli, dei pasticciieri, dei maitre, della scuola alberghiera e di altre importanti realtà regionali legate alla ristorazione e alla gastronomia.

Il programma sul sito di Expocook (<https://www.expocook.org/>) consente di prenotare la propria partecipazione agli eventi. L'ingresso è gratuito, previa prenotazione. L'ingresso al Centro fieristico dà sullo slargo all'incrocio fra le vie Galileo Galilei e Michele Pantaleone e piazza Rocco Chinnici. La zona è quella del grande piazzale Lennon noto ai più con il nome di piazzale Giotto.

***Rosanna Minafò***

PRESS CONTACT:

Tel. +39 366 5008977