

In evidenza Turismo

Cantina Fazio ed Erice Doc sulle navi per le isole Egadi

di: Redazione

14 settembre 2016



Scampoli d'estate. Andare a Favignana, Levanzo o Marettimo potrebbe rivelarsi più piacevole del solito: per il mese di **settembre 2016**, e nuovamente da maggio a settembre 2017, chi viaggia da e verso le isole **Egadi** potrà assaggiare a bordo delle navi della flotta della **Liberty Lines** e **Caronte Tourist** i vini della cantina **Fazio** e i prodotti di **Erice Doc**.

Cantina Fazio aderisce, infatti, a "**Welcome to the Egadi Islands by Erice Doc**", il progetto promosso dall'associazione **Strada del Vino Erice Doc** che mira alla promozione enoturistica delle eccellenze enogastronomiche di un territorio che va da Trapani a Favignana, passando lungo la costa per San Vito Lo Capo, Castellammare del Golfo, Scopello, Custonaci, e che comprende anche Erice, Segesta e Mozia. Il progetto rientra nell'ambito della campagna promozionale dell'assessorato regionale all'Agricoltura "*In Sicilia c'è un mare di sapori*", volto alla promozione e diffusione dei prodotti d'eccellenza dell'Isola ai turisti che si recano nelle isole minori.

L'obiettivo del progetto è, infatti, quello di promuovere la conoscenza e la diffusione delle risorse enogastronomiche prodotte nell'area dell'Erice Doc alle migliaia di turisti che visitano le isole Egadi a bordo delle navi ed aliscafi che partono dal porto di Trapani. Il piano della Regione e della compagnia di navigazione è finalizzato anche a migliorare la percezione dei turisti sui servizi di accoglienza a bordo e l'immagine complessiva della Sicilia occidentale come destinazione turistica ospitale.

Per tutto settembre, quindi, a bordo dei traghetti sarà allestito un angolo espositivo dove turisti e viaggiatori, guidati da hostess-sommelier, potranno degustare a bordo alcuni dei più apprezzati bianchi delle cantine Fazio di Erice, tra cui il **Calebianche Erice Doc**, prodotto da uve catarratto in purezza. Un vino di punta della Fazio, proveniente da un vitigno autoctono coltivato in queste terre da tempi immemorabili. Ad accompagnare i vini ci sarà anche una selezione delle eccellenze gastronomiche prodotte nell'area Erice Doc che aderiscono al circuito dell'associazione: l'olio extravergine d'oliva *Dop Valli trapanesi* prodotto dai Premiati **Oleifici Barbera**, i prodotti di tonnara **Nino Castiglione**, il sale marino di Trapani Igp prodotto dalle **Saline della Laguna**, il Pane artigianale da grani antichi del **Forno Martinez**.

Il progetto di valorizzazione sarà svolto anche sugli aliscafi Liberty Lines, dove durante tutta la traversata verso le Egadi sarà proiettato un video promozionale sull'Erice Doc e distribuite brochure informative del territorio, dove saranno segnalati i luoghi delle isole (ristoranti, enoteche e winebar) dove i turisti potranno fare esperienze gustative dei prodotti dell'Erice Doc. Il progetto, infatti, intende valorizzare tutta la filiera agroalimentare, dai produttori di eccellenze certificate agli addetti la ristorazione fino alle enoteche.

*"Il turista è il migliore promotore del territorio e delle eccellenze della Sicilia – spiega **Vincenzo Fazio**, presidente della Strada del vino Erice Doc e manager della Casa vinicola Fazio – accoglierlo con un benvenuto a bordo accompagnato da un calice di vino Erice Doc fa crescere la percezione positiva della sua vacanza e la reputazione della destinazione".*

"Welcome to the Egadi Islands by Erice Doc" sarà riproposto anche durante la prossima stagione estiva, da maggio a settembre 2017, per raggiungere un numero sempre maggiore di turisti e diffondere la conoscenza nel mondo di questo territorio e delle sue risorse enologiche e gastronomiche.

Geraldine Pedrotti – press@casavinicolafazio.it