


In evidenza Primo Piano

La Sicilia è il fil rouge dell'evento leggendario de Le Soste di Ulisse. A Palermo, il 20 e il 21 novembre

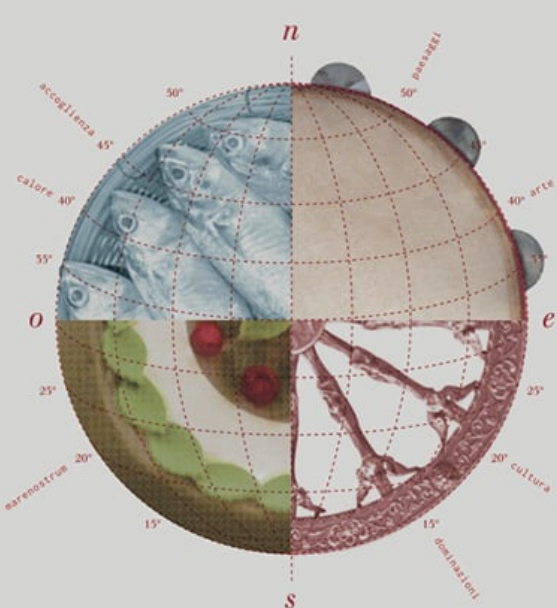
di: F. P.

16 novembre 2016


YESnews | MENU



Le Soste di Ulisse



SICILIA
CONTINENTE
GASTRONOMICO



20 - 21 NOVEMBRE

“La Sicilia è un continente” è il motto della grande convention siciliana organizzata per il **20 e 21 novembre** a **Villa Igiea a Palermo** da **Le Soste di Ulisse**. Sarà un evento nel capoluogo tra i più importanti di sempre, per prestigio, partecipazione e dispiego di chef stellati. Le degustazioni aperte al pubblico, compreso il Gran Galà, sono **SOLD OUT** da settimane. Circa quattrocento gli ospiti attesi per il solo **Gran Galà**.

Quello siciliano è argomento di un indubbio interesse, ambizioso se sviscerato in soli due giorni, a parlarne saranno famosi testimonial e ospiti eccellenti; sicuramente daranno un contributo importante. E infatti: Simonetta Agnello Hornby, Massimo Bottura, Antonio Calabrò, Luca Gardini, Paolo Inglese, Vincenzo Russo, Ciccio Sultano, Carlo Ottaviano. E ancora, Davide Scabin, Heinz Beck, Gennaro Esposito, Massimiliano Alajmo, Heinz Beck, Massimo Bottura, Peppe Giacomazza, Nino Graziano e molti altri. Insieme a questi una buona fetta, se non la migliore, di stampa specializzata.

Alla conferenza stampa di lunedì 14 novembre a Villa Ignea:

Ciccio Sultano, Presidente de Le Soste di Ulisse: *"La festa delle Soste di Ulisse sarà il luogo in cui potremo esprimere al meglio, coinvolgendo le più autorevoli testate giornalistiche e i migliori chef nazionali ed europei, le prospettive della cultura siciliana che nell'enogastronomia, nell'accoglienza e nell'ospitalità raggiunge livelli di eccellenza, per tradizione. La ricerca della felicità, che è l'essenza del nostro lavoro, è quasi una caratteristica antropologica dei siciliani, noi puntiamo a valorizzarla e a promuoverla ai quattro angoli del mondo".* Continua: *"Siamo convinti che sia necessario dare uno scossone all'immagine della Sicilia, abbiamo chiamato a raccolta docenti universitari, giornalisti, sommelier per aiutarci ad individuare la strada migliore per promuovere un'immagine positiva della Sicilia. Siamo convinti che questo evento possa rappresentare una occasione di crescita per la nostra Isola. Vogliamo ricordare a tutti la straordinarietà della Sicilia: possiede veri e propri giacimenti di arte, natura e cultura senza eguali al mondo".*

Per **Pino Cuttaia**, chef due stelle Michelin de La Madia di Licata e Vice Presidente de Le Soste di Ulisse: *"La Sicilia della ristorazione e dell'hotellerie i questi anni è cresciuta molto e il fatto che il nostro evento sia diventato così importante grazie alla presenza dei più autorevoli protagonisti della scena enogastronomica è la migliore testimonianza del ruolo che a livello nazionale ci viene riconosciuto".*

Per lo chef stellato **Tony Lo Coco** de I Pupi di Bagheria: *"Questo evento rappresenta una grande occasione per Palermo, per tornare ad occupare il posto che merita e per essere immaginata come una grande città in cui è possibile organizzare eventi di questa portata".*

Sono previste oltre 400 persone, tra ospiti e partecipanti.

Il programma (il pdf qui)

Domenica 20 Novembre

ore 18,30 Degustazione vini e produzioni d'eccellenza aperta al pubblico

ore 18,30 Proiezione Terra Madre il docufilm di Pucci Scafidi.

ore 20,30 **Gran Galà LE SOSTE DI ULISSE** / Frank Zitti e i Fratelli Coltelli LIVE MUSIC SHOW (leggi qui il programma menu chef completo)

ore 22,00 Consegna targhe nuovi ingressi

ore 23,30 PIZZA AROUND MIDNIGHT Ron Garofalo Pizza & Putia

DJ SET – GENNARO DJ

OPEN BAR – Raffaele Caruso e Gianluca Di Giorgio

CIGARS – Slow Smoking

Lunedì 21 Novembre

Il dibattito: lunedì 21 novembre, ore 10.30, Sala Basile

E' quello che riteniamo un appuntamento tra i più interessanti, per tema e coinvolgimento di ospiti: il dibattito tra chef, stampa ed esperti. Il sottotitolo: "la profondità della storia, la modernità dei gusti, l'innovazione dei servizi". Interverranno, la scrittrice Simonetta Agnello Hornby, autrice di best seller tradotti in tutto il mondo; il giornalista economico e scrittore Antonio Calabrò; l'esperto di biodiversità Paolo Inglese; il ricercatore di neuro marketing Vincenzo Russo, entrambi docenti universitari; Massimo Bottura, il primo chef al mondo; Luca Gardini, il più noto tra i sommelier italiani e campione del mondo di sommellerie nel 2010. A confrontarsi con loro sul tema ci saranno il presidente delle Soste di Ulisse Ciccio Sultano e, come moderatore, il giornalista e saggista Carlo Ottaviano.

ore 11,00 **Degustazione vini e produzioni d'eccellenza** aperta al pubblico (sino alle 16.30)

ore 13,00 **pranzo "Mangiare in dialetto: il cibo di strada"** interpretato dagli chef Le Soste di Ulisse. Lunedì 21 novembre grande spazio alla cultura gastronomica popolare gli chef de Le Soste di Ulisse, accanto a grandi artigiani siciliani, si cimenteranno con il cibo di strada. La più autentica delle espressioni gastronomiche che da secoli contraddistingue l'isola verrà celebrata nella splendida ambientazione di Villa Igiea.

La partecipazione agli eventi è su prenotazione. Contattare Villa Igiea.

Il sisma. La solidarietà

Il conseguenza del terremoto di Amatrice, Le Soste di Ulisse hanno avviato la raccolta di fondi in sostegno delle popolazioni colpite: 1 euro da ogni cliente, 1 da ogni associato.

Ciccio Sultano: *"Il 20 novembre, in occasione dell'evento Sicilia continente gastronomico a Villa Igiea, annunceremo il progetto di ricostruzione che verrà finanziato nel territorio di Lazio, Umbria, Abruzzo e Marche devastato dal terremoto".* "Si tratta – conclude il presidente Sultano – di un piccolo gesto solidale che vogliamo compiere noi tutti per alleviare il dolore e donare un po' di consolazione a chi è stato colpito dal sisma". L'iniziativa è stata resa possibile anche grazie al contributo dell'agenzia pubblicitaria **copystudio**.

Sicilia continente gastronomico

20 – 21 novembre Grand Hotel Villa Igiea MGallery By Sofitel

Salita Belmonte, 43 – Palermo

Telefono: 091 631 2111 villa-igiea@amthotels.it

www.facebook.com

www.lesostediulisse.it

info@lesostediulisse.it

#SiciliaContinente [facebook.com/LeSostediUlisse](https://www.facebook.com/LeSostediUlisse) twitter.com/LeSostediUlisse

[instagram.com/LeSostediUlisse](https://www.instagram.com/LeSostediUlisse)

Ufficio Stampa

Francesco Lauricella

info@yesarea.it

Cantine partner

Baglio di Pianetto, Planeta, Feudo Principi di Butera, Benanti, Pietradolce, Tasca d'Almerita, Tenuta delle Terre Nere, Cos, Tenute di Fessina, RioFavara, Terrazze dell'Etna, Feudo Maccari, Donnafugata, Firriato, Duca di Salaparuta, Rallo, Valle dell'Acate, Cusumano, Cantine Nicosia, Steinbrück, Frank Kornelissen, Tenuta Gorgi Tondi.

Aziende Sponsor

Azienda Agricola Mulinello, L'aia gaia, FOOD custodi dei sensi, FAO 37, Premiati Oleifici Barbera, Associazione Produttori Cipolla Paglina di Castrofilippo, by Ciuro, CO.AL.VI, Coalma, Cronache di Gusto, Dolce Incontro, Essence of Sicily, Fondazione Tommaso Dragotto, Molini del Ponte, Electrolux, Il tempo delle storie, Künzi, La Perla del Sud, Longino & Cardenal, Lumaca Madonita, Moak, Moët Hennessy Italia, En.Mo., Macelleria La Paisanella – Agostino, Ristorando, RON Pizza & Putia, Rosso di Mazara, Sicily by Car, YES! A R E A, Sicily Life Style, Slow Smoking – Federico Marino, Steinbrück, birra Tarì, Tartufo siciliano, Tera Vecchia Legumi, Tomarchio, Le Trazzere del Gusto, Valle del Grano, Vecchio Carro, Nero dei Nebrodi, Velier, YESnews.

Il video promozionale dell'evento è stato realizzato da **Manuela Laiacona** de Il Tempo delle Storie (vedi su Facebook).