Soste di Ulisse sceglie Siracusa, gli ambasciatori del gourmet al Minareto

E’ il Grand Hotel Minareto di Siracusa la location che ospiterà l’edizione 2019 de “Le Soste di Ulisse”. Un appuntamento durante il quale gli associati si riuniscono per promuovere e rinnovare la propria mission di ambasciatori del territorio e delle eccellenze siciliane, condividendo la loro esperienza e il loro impegno quotidiano con il grande pubblico e la stampa nazionale.
L’associazione Le Soste di Ulisse dal 2002 è impegnata nel trasmettere a turisti, visitatori e ospiti l’immensa tradizione enogastronomica siciliana, insieme all’accoglienza autentica delle sue residenze di charme. Al loro fianco partner come cantine e produttori di nicchia, intere filiere che credono nella qualità e nella sostenibilità. E questo particolare mondo si da appuntamento il 31 marzo e il 1 aprile a Siracusa presso il Grand Hotel Minareto. Il tema scelto per questa edizione è “Sicilia da vivere. Terre, mare, uomini” e rappresenta un invito ad immergersi completamente e a scoprire questi luoghi, condividendone le bellezze paesaggistiche e monumentali, le storie e le tradizioni, ma anche le eccellenze che vanno dal cibo e dalle materie prime all’accoglienza.
Il programma prevede, nella giornata di domenica 31 marzo, un evento di Street Food all’aperto, sulla terrazza del belvedere con vista sull’isola di Ortigia. Un momento di condivisione, in cui è possibile conoscere più da vicino la creatività e la professionalità degli associati presieduti dallo chef Pino Cuttaia. Lo Street Food si svolge per l’intero pomeriggio della domenica, dalle 12.30 alle 17.00. Il giorno seguente, il programma prevede la Cena di Gala al ristorante Nesos, sempre all’interno del Grand Hotel Minareto. Qui, ogni chef dell’associazione propone un proprio piatto gourmet a base di

speciali materie prime, cucinando dal vivo per gli ospiti presenti in uno spazio con oltre 30 postazioni. La Cena di Gala sarà l’occasione per proclamare i nomi dei nuovi associati tra ristoranti e charming hotel sparsi in tutta l’isola. Infine, sul terrazzo con vista sulla baia, finale di serata con DJ set.

L’occasione di festa sarà anche un momento di riflessione e discussione tra operatori e stampa su tematiche legate all’accoglienza in ambito turistico ed enogastronomico. Nella mattinata del 1 aprile si svolgeranno infatti delle tavole rotonde. A moderare, il giornalista Francesco Seminara.