



**TRAVELEXPO**  
BORSA GLOBALE DEI TURISMI

XXV edizione **14-15-16 APRILE 2023**  
CDSHOTELS - TERRASINI - CITTÀ DEL MARE (PA)



## A Travelexpo arrivano le esperienze turistiche legate a cibo e vino E la giornalista Serafina Aiello vince il concorso Penne all'Agrodolce

**Palermo, 18 aprile 2023** – Oggi viaggiare non significa più solo scattare foto ai monumenti simbolo. Significa soprattutto vivere esperienze, entrare in contatto con la gente del luogo e immergersi nella loro cultura. In particolare, nella sfera gastronomica del luogo che si sta visitando. Perché il **cibo** è quello che avvicina più di ogni altra cosa alle altre culture. E dunque, ecco che i turisti ricercano e amano fare **esperienze** pratiche ed emozionali, come vendemmiare, fare o vedere come si fa il formaggio, l'olio o i dolci, entrando nelle case delle persone, sempre più incuriositi dallo stile italiano e quello siciliano.

“Tra l'altro, si tratta di un tipo di turismo – ha ricordato **Toti Piscopo** - che può svolgersi in qualunque periodo dell'anno, e che quindi può contribuire all'**allungamento delle stagionalità** turistiche, se inserito in appositi pacchetti turistici. Infatti ognuno può avere una forte carica motivazionale e può essere facilmente rimodulato per un target di riferimento specifico, dall'individuale o per proposte dedicate allo “Special Guest”

Un comparto che per la prima volta è stato valorizzato nel corso della XXV edizione di Travelexpo nell'area dedicata “**ExpoFood&Winexperience**” che ha messo in vetrina l'offerta di aziende agricole e cantine; di **Botindari**, suggestivo borgo ottocentesco che si trova nel territorio di San Mauro Castelverde; dell'associazione **Olio Crastu** che punta a rivalorizzare una qualità di oliva che stava scomparendo e ha deciso di puntare sull'olioturismo; della **Masseria Floresta** di Licia Guccione che produce anche olio di mandorle e cosmesi; della produzione di miele di ape nera sicula presidio Slow Food e olio e canapa per uso industriale di **Maria Pia Piricò** a Petralia Sottana; di **Casa Mirabile** di Menfi, un wine resort che offre camere e produzione di vino; della **Fattoria Augustali** di Partinico, fattoria didattica che produce vino olio e marmellata; di **Molini Riggi** di Caltanissetta che producono farine di grano siciliano e da poco hanno avviato la produzione di birre artigianali e anche del primo amaro a base di grano “**Granamaro**”.

“Il turismo enogastronomico – sottolinea **Sabrina Gianforte** dell'Accademia Italiana di Gastronomia e Gastrosafia - ha nella scoperta del gusto dei cibi una forte motivazione e offre l'opportunità di vivere un'esperienza legata alla conoscenza dei luoghi di produzione e dei prodotti agroalimentari, delle sue proprietà organolettiche e nutritive per raggiungere stili di vita sempre più attenti al benessere psico-fisico. L'importanza di aver unito alla 25esima edizione di Travelexpo, questo tema alla bellezza, allo sport, alla nutrizione, al viaggio, il turismo delle radici e il desiderio di riscoprire dei ritmi di vita dei luoghi dell'entroterra più in armonia con la natura, ha contribuito ad approfondire la visione sulle motivazioni del viaggio”.

A Travelexpo infatti ha suscitato interesse il seminario dal titolo “**Raccontare la Bellezza: Turismo enogastronomico ed esperienze di Bellessere**” che si è aperto con il videomessaggio di **Roberta Garibaldi**, che ogni anno cura la pubblicazione del Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano e cui sono intervenuti **Massimo Lucidi**, presidente Fondazione E-Novation oltre che docente incaricato Università IULM e **Luigi Vanvitelli**; **Riccardo Giordano Buono**, responsabile Progetto Bellessere e Trainer; **Tiberio Mantia**, presidente Italia di Order Sons and Daughters of Italy in America; **Desire Borges Gracia**, Psicologa e Felicità alimentare.

Eppure, **Travelexpo** anche nel corso delle edizioni precedenti aveva acceso i riflettori sull'enogastronomia con il concorso “**Penne all'Agrodolce**” rivolto ai giornalisti siciliani. Anche questa volta nelle cucine di Città del Mare, sotto l'occhio vigile dello Chef Pietro Bongiovì, si sono sfidati un gruppo di coraggiosi operatori dell'informazione. Ma è stata **Serafina Aiello** con la ricetta “Pacchero mediterraneo” a base di polpo, vongole e mandorle, a battere gli altri concorrenti in gara, Silvia Donnini, Hanane Zerguine, Luigi Ialuna, Michele Sardo, Nadia La Malfa, Salvo Messina, Federica Terrana, e ad aggiudicarsi il voto della giuria di professionisti composta da **Rosario Seidita**, neopresidente regionale dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani; **Mario Puccio**, presidente dell'Associazione Cuochi e Pasticceri di Palermo **Jack Bruno**, recentemente insignito del titolo di Decano degli Chef, e dei fratelli **Guddo**.

[www.travelexpo.it](http://www.travelexpo.it)



90144 Palermo – Via Giacinto Carini, 9 – tel 091.519165 palogos@travelnostop.com