

AREA MARINA PLEMMIRIO. Domani si inaugura il progetto «Il gusto della luce»

## Promuovere le eccellenze con «Expo e Territori»

«Un legame con l'«Expo» e il mondo attraverso i prodotti d'eccellenza. Nasce con quest'obiettivo l'iniziativa «Expo e territori» promosso dal ministero dell'Ambiente che coinvolge anche l'area marina protetta del Plemmirio attraverso il progetto «Il gusto della luce» che prevede manifestazioni fino a ottobre in alcuni luoghi della città come Ortigia, la Borgata e anche la stessa area marina protetta con Capo Murro di porco. «Siamo orgogliosi di essere stati prescelti per partecipare a questo progetto come unica area marina protetta italiana insieme al Parco delle Cinque Terre - ha detto Sebastiano Romano, presidente del

Consorzio Plemmirio - perché significa che in dieci anni siamo diventati uno dei principali punti di riferimento per le oasi marine del nostro paese». Il progetto prenderà il via domani nella sede dell'area marina al Castello Maniace con un convegno e con una degustazione di piatti preparati dallo chef Lele Torrisi. I prodotti scelti vanno dal limone di Siracusa al pomodoro ciliegino di Pachino, l'olio degli Iblei, il moscato di Siracusa, la mandorla, il pane tradizionale e le granite. «È certamente un programma importante - ha spiegato Teresa Gasbarro, assessore comunale alle Attività produttive - che si inserisce in una serie

di manifestazioni che vedranno la città e il Sud Est protagonisti all'Expo. Siamo anche orgogliosi di essere stati scelti per un evento di gastronomia e arte in programma a settembre». «È importante - ha aggiunto Francesco Italia, assessore comunale al Turismo - la possibilità di mettere in vetrina le nostre ricchezze ma questo evento deve essere anche un momento per capire quanto sia folle non valorizzare i nostri prodotti». Le iniziative illustrate da Viviana Cannizzo di «Impact Hub Siracusa» sono in programma fino al 3 ottobre, tra degustazioni ma anche workshop e momenti di integrazione e accessibilità. «Mi piace sottolineare - ha concluso Rosalba Rizza, direttore dell'area marina protetta - la sinergia tra vari enti con l'intento di coinvolgere quanto più possibile la popolazione in questo percorso tra territorio e cibo». (GAUR)