Travelnostop
il giornale del travelling italiano

*edizione Sicilia*

per la tua pubblicità in questo spazio: 091.519165

# L'offerta gastronomica del parco archeologico di Selinunte all'Expo

notizia pubblicata **26 Agosto 2015** alle ore **10:35** nella categoria **Expo2015**

I prodotti tipici delle terre attorno ai templi di Selinunte, il Parco che nel 2014 ha fatto registrare 247.415 visitatori, sbarcano all'Expo di Milano. Nella location di piazzetta Sicilia e del Cluster Bio-mediterraneo, da oggi a venerdì 28 agosto saranno in vetrina l'olio extra vergine d'oliva di Castelvetrano, le olive dell'agro belicino, i vini prodotti dalle vigne coltivate nelle terre di Menfi ed ancora le "minni di virgini" di Sambuca di Sicilia, i dolci tipici preparati secondo la ricetta che fu delle monache di clausura, il melone giallo di Gibellina e il pane nero di Castelvetrano.

Sì perché l'iniziativa "Expo Selinunte/Valle del Belice" punta a far conoscere il territorio attraverso il cibo. E sulla storia dei territori e del parco archeologico più grande d'Europa, quale quello di Selinunte appunto, si muoverà l'offerta turistica e di conoscenza da offrire ai viaggiatori e al mondo dell'Expo. "Una nuova concezione di conoscenza – spiega il presidente del Comitato, l'assessore al Comune di Castelvetrano Paolo Calcara – che fa scoprire i nostri territori a partire dal cibo".

L'idea di "Expo Selinunte/Valle del Belice" si è concretizzata nel marzo scorso in un Comitato che vede insieme undici comuni del trapanese (Castelvetrano, Campobello di Mazara, Santa Ninfa, Partanna, Gibellina, Salaparuta e Poggioreale) e dell'agrigentino (Sambuca, Santa Margherita di Belice, Montevago, Menfi) insieme al Parco archeologico di Selinunte-Cave di Cusa "Vincenzo Tusa".

"La nostra idea – spiega l'assessore Pippo Oddo del Comune di Sambuca di Sicilia – è quella di far

conoscere al turista la genuinità del prodotto che arriva in tavola direttamente sul campo: vino, olio e grano hanno radici profonde nella nostra isola ed Expo è la migliore vetrina per valorizzarli ulteriormente”.