

# A Taormina un viaggio tra le eccellenze siciliane

**Autore:** Noemi Brugarino

**Data:** 21 Marzo 2025



Un evento che celebra i sapori autentici della Sicilia e promuove il lavoro dei piccoli produttori locali: a Taormina domenica 23 è il Taurmè Day, giunto alla sua terza edizione, appuntamento ormai consolidato per la comunità enogastronomica che offre la possibilità di scoprire e degustare il meglio dei prodotti siciliani.

L'evento, ideato da Giuseppe Miuccio e Antonio Spartà, fondatori dell'azienda "Taurmè –Taste of Sicily", insieme a Luca Miuccio, executive chef del Grand Hotel San Pietro di Taormina, si terrà al Palazzo dei Congressi di Taormina dalle 10.30 alle ore 19. Qui, operatori del settore Ho.Re.Ca. e wine & food lovers avranno la possibilità di incontrarsi, degustare e conoscere da vicino una selezione di piccoli produttori.

Ogni piano del Palazzo dei Congressi permetterà ai partecipanti di immergersi in un'esperienza gastronomica completa dove cibi e vini si fanno ambasciatori dei valori legati ad ogni singola azienda: dal focus rivolto al mondo della pizza, con cotture espresse continue che permetteranno assaggi appena sfornati dai maestri pizzaioli, a quello su vino e birra; dalle proposte per la colazione, alle degustazioni dei piatti degli chef e dei prodotti esposti; fino a culminare nella

terrazza con vista sull'Etna che accoglierà il banco mixology con tutte le novità del momento.



“Visto il successo delle scorse edizioni – racconta Giuseppe Miuccio – anche quest’anno ci impegniamo a confermare l’evento, non solo per il riscontro favorevole del pubblico, ma anche perché siamo spinti dall’entusiasmo dei nostri produttori che desiderano creare, attraverso il contatto diretto, maggiore consapevolezza nel consumatore. Ed è anche nell’ottica di questa consapevolezza che quest’anno abbiamo scelto di puntare sulla sostenibilità, considerando anche che le nostre aziende si sono già adoperate per realizzare una filiera completamente biologica e per investire in mezzi a basso impatto ambientale. Per dare forza a ciò, abbiamo altresì chiesto ai professionisti del settore, chef e pizzaioli che parteciperanno all’evento, di realizzare le loro proposte utilizzando prodotti biologici e tecniche sostenibili”.

Il tema della terza edizione sarà dunque “La sostenibilità a 360 gradi”, tema che non solo coinvolge gli imprenditori e gli esercenti del settore enogastronomico, ma che richiede anche scelte responsabili da parte dei produttori e dei consumatori, sempre più attenti e consapevoli delle origini e della qualità di ciò che arriva sulle loro tavole.

Gli addetti ai lavori del canale Ho.Re.Ca. potranno partecipare gratuitamente previa registrazione online su [www.day.taurme.it](http://www.day.taurme.it).

---

Riferimento articolo: [https://travelnostop.com/sicilia/enogastronomia/a-taormina-per-un-viaggio-tra-le-eccellenze-siciliane\\_634549](https://travelnostop.com/sicilia/enogastronomia/a-taormina-per-un-viaggio-tra-le-eccellenze-siciliane_634549)

Generato il 23/05/2025