

# Enogastronomia, E20Divini ‘Experience Born in Sicily’ a Milazzo

**Autore:** Redazione

**Data:** 18 Luglio 2022



Torna a **Milazzo**, E20Divini “**Experience Born in Sicily**”, la rassegna enogastronomica dedicata alle eccellenze siciliane, giunta quest’anno alla IV edizione e organizzata da [E20divini](#). Il suggestivo scenario sarà il castello di Federico II, da venerdì 29 a domenica 31 luglio 2022, a partire dalle ore 20:00.

Tre giorni di incontri, degustazioni e laboratori di educazione alimentare, per ribadire l’importanza dell’ecosostenibilità e della filiera a km 0. Più di 130 i produttori, che esporranno in tavole, vestite per l’occasione, i loro prodotti che rappresentano l’eccellenza della gastronomia dell’Isola. La luce delle torce e le pietre che raccontano la storia, faranno da degna cornice per una magica atmosfera.

Vino, olio, miele, formaggi, salumi e dolci della tradizione siciliana saranno tra i protagonisti della manifestazione in cui si intrecciano storia, cultura e sapori. Le etichette saranno di grande qualità in un contesto che unisce le bellezze naturalistiche all’antica storia architettonica del castello più

grande di Sicilia. Un evento che punta a valorizzare non solo le peculiarità donate dalla natura ma anche il grande lavoro che c'è dietro ogni prodotto di successo.

“Obiettivo della rassegna è agevolare anche sul territorio della Regione Sicilia quel percorso turistico-enogastronomico che ogni anno muove, verso gran parte delle città italiane più conosciute, flussi di persone interessate ad approfondire importanti aspetti del luogo che stanno visitando, i suoi infiniti sapori e profumi – dichiarano gli organizzatori: Soccorso Parisi Marketing Manager dell'organizzazione “Vogliamo far recuperare il dialogo diretto tra consumatore e produttore, quasi totalmente scomparso nell'era della globalizzazione. Sarà un'occasione di crescita e confronto anche per le aziende partecipanti, una vetrina importante, il tutto orientato verso un turismo sostenibile e di qualità”.

I produttori racconteranno le fasi della lavorazione dei prodotti, la propria filosofia, i metodi di lavoro dei vini DOC come il Faro, il Mamertino, vini dell'Etna, il Cerasuolo di Vittoria, il Moscato di Siracusa, i Passiti, le Malvasie, i Marsala e i Distillati. Le delizie non si fermeranno ai vini ma è prevista una esposizione con degustazione di Oli extra vergine di oliva, Olive da tavola, l'Idromele della Casaleni Natural bio, il Cioccolato di Modica della Bonajuto, Pistacchio di Bronte, Mandorla di Avola, Mieli, Capperi di Salina, Prosciutto di suino nero dei Nebrodi, nocciole dei Nebrodi e Mandorle in forma di pasta reale. Parteciperà il Consorzio della Provola dei Nebrodi.

Una ulteriore importante iniziativa è la tappa di The Road to Terra Madre, Slow Food Regione Sicilia e la Condotta Peloritani Tirrenici con attività educative e laboratori sensoriali per bambini e adulti che anticipa il percorso che porterà a “Terra Madre Salone del Gusto” che si terrà a Torino. Ci sarà inoltre la presenza della Scuola Europea sommelier Sicilia a supporto professionale delle cantine ospitate. Hanno inoltre aderito all'evento rinomati Maestri Ceramisti di Santo Stefano di Camastra e di Caltagirone.

E20Divini ospiterà il prestigioso gruppo di artisti ed artigiani di Sicilian Artisan Foundation e la Direttrice Artistica Eliana Calandra ambasciatrice della cultura siciliana, che con le loro opere d'arte raccontano della Sicilia, delle nostre tradizioni e folklore dai pupi siciliani ai liutai, dai ceramisti ai pittori.

L'evento è patrocinato dall'Assessorato Regionale all'Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca, e dall'Assessorato Regionale al Turismo, Sport e Spettacolo, dal Comune di Milazzo e dalla Camera di Commercio di Messina.

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/enogastronomia-e20divini-milazzo/>

Generato il 18/06/2026