

Thunmus Thynnus Fest 2023, la prima edizione a Marzamemi

Autore: Redazione

Data: 02 Giugno 2023



Prima edizione per il **Thunmus Thynnus Fest**, il festival incentrato sulla valorizzazione del tonno rosso e dei prodotti provenienti da esso, il **21 e il 22 giugno** presso la **tonnara di Marzamemi**, borgo marinaro in provincia di **Siracusa**.

La prima edizione di Thunmus Thynnus Fest

L'evento, nato dalla collaborazione tra la Pro Loco di [Marzamemi](#), lo **Chef Alfio Visalli**, l'Associazione Sinergie Mediterranee e l'associazione Blu Lab Academy, si inserisce come anteprima all'interno del programma del Festival del Pesce Azzurro, alla sua nona edizione, che si

svolgerà dal **21 al 25 giugno** nella piazza di Marzamemi. **Thunnus Thynnus Fest** si prefigge l'obiettivo di promuovere, nella sua naturale architettura, la **tonnara, la storia e la preziosità** del re del mare, il tonno rosso, e delle sue uova, la bottarga, all'insegna dell'artigianalità.

Prodotto by Italian Project



Thunnus Thynnus Fest

Il programma della manifestazione

Ricco il calendario che prevedrà laboratori tenuti dal mastro salatore **Alfio Visalli** dedicati alla bottarga, attraverso panel test e degustazioni, e cooking demo di chef rinomati i cui piatti preparati in diretta saranno degustabili nell'area food. Ad aprire il programma, mercoledì 21 giugno alle 12, rappresentando simbolicamente il taglio del nastro di partenza, il taglio del tonno da parte dello chef e mastro salatore Alfio Visalli insieme a Ciccio Sultano chef patron del ristorante due stelle Michelin "Duomo" di Ragusa, da sempre ambasciatore del tonno rosso e della bottarga.



Thunnus Thynnus Fest- Bottarga di tonno

All'interno della manifestazione, aperta ogni giorno dalle **12 alle 23**, varie attività e degustazioni che coinvolgeranno il pubblico negli spazi allestiti per l'occasione all'interno della tonnara: **area food** con aziende che in Sicilia hanno creato e sviluppato filiere importantissime dedicate al tonno rosso e menù dedicati alla sua storia in tutte le sue declinazioni; **area wine** con aziende rappresentanti il territorio che va dall'**Etna** alle splendide vigne del cuore del [Val di Noto](#); area mixology che vedrà protagonista il barman Alessandro Nucci nella preparazione di una drink list legata al fish paring, in un'unica grande esperienza. La manifestazione si chiuderà **giovedì 22 giugno alle 23**. Il **programma**, in via di definizione, sarà presto consultabile direttamente dal sito della manifestazione.

Costi del biglietto

L'evento aperto al pubblico sarà fruibile tramite ticket di ingresso acquistabile dal **4 giugno** presso gli info point della pro loco di Marzamemi, o online o ancora, nei giorni dell'evento, presso la biglietteria all'ingresso. Il biglietto, del costo di **20 euro** con 10 token di consumazione inclusi, consentirà di accedere a tutte le attività all'interno della manifestazione: degustazioni nell'area food e wine, laboratori, cooking demo e visita degli spazi accessibili della [Tonnara di Marzamemi](#).

Come partecipare ai laboratori

Per partecipare ai laboratori sulla bottarga che si svolgeranno entrambi i giorni alle 15.30 sarà necessaria la prenotazione che potrà essere effettuata tramite **whatsapp al numero 334 1401172**,

o sempre tramite sito della manifestazione.

Info utili

Thunnus Thynnus Fest

Indirizzo: piazza regina Margherita, 1 – 96018 Marzamemi, fraz. di Pachino (SR)

Orario: 12.00-23.00

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/thunnus-thynnus-fest-2023-prima-edizione-marzamemi/>

Generato il 18/04/2025