Nasce AmorFood, le eccellenze siciliane fanno sistema

amorfood-5782e99b

Spinti dalla passione per il cibo – ma anche per l'arte, ill design, la natura – della loro terra, un gruppo di giovani imprenditori siciliani hanno deciso di dare vita ad **AmorFood**, un progetto che dà visibilità alle eccellenze del territorio.

Un progetto che si concretizza innanzitutto in un sito, dove è possibile scoprire i prodotti tipici selezionati: sono le creazioni di dieci piccole realtà produttive, e vanno dalla crema dolce di peperoncino e dalla confettura di fichidindia di Castelbuono aii capperi di Salina, dalle lenticchie di Villalba all'olio extravergine d'Oliva di Sciacca, dalle pesche sotto sciroppo e dalla confettura di pesche di Leonforte all miele di sulla di Caltavuturo, solo per citarne alcuni.Tutti prodotti, però, naturali e realizzati unicamente con materia prima di qualità, senza aggiunta di additivi.

Già on line, attraverso schede dettagliate e video artistici girati in residenza d'epoca, si possono scoprire le loro peculiarità e la loro storia. Per assaggiarli "dal vivo", il team di AmorFood ha messo quindi a punto una serie di itinerari turistici. Itinerari, pensati per chi vuole vivere un'esperienza unica, che unisca arte, archeologia, natura, benessere, sport, cucina e soprattutto l'accesso a palazzi, abbazie, collezioni, ville e giardini privati.AmorFood si occupa di ogni aspetto logistico, mettendo a punto anche formule personalizzate e su misura.

Le aree toccate dai tour sono: Palermo, Cefalù e le Madonie; Salina e l'arcipelago delle Eolie; Catania, Etna e Taormina; Enna e la Val di Noto; la Sicilia centro-meridionale, da Caltanissetta a Palma di Montechiaro, fino al parco archeologico di Agrigento; Sciacca, Selinunte e Mazara del Vallo.