Nasce AmorFood, le eccellenze siciliane fanno sistema

L’idea è di un gruppo di giovani imprenditori siciliani, innamorati del cibo – ma anche dell’arte, del design, della natura – della loro terra. Spinti da questa passione, 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 ai 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. www.amorfood.it