

NOTA STAMPA

## **Promozione e immagine. Il ruolo della comunicazione. Parla l'esperto Giovanni Callea**

Palermo, 19 aprile 2024 – Occorre investire anche nella comunicazione e nella promozione del Carciofo spinoso di Cerda. Le peculiarità organolettiche, l'identità territoriale e la storia di un'intera comunità sono punti di forza che, se ben strutturati e alimentati, possono avviare una "nuova pagina" per lo sviluppo della filiera e dei suoi addentellati nella ristorazione e, possibilmente, anche nell'industria della trasformazione. Una missione che locomprosciliano da alcuni anni porta avanti, con iniziative mirate puntando a coinvolgere mercati in cui la riconoscibilità del brand Sicilia è un forte elemento di competitività. Giovanni Callea, figura tecnica oltre che manageriale del made in Sicily ha le idee chiare. "Serve sempre più selezionare i target, puntando sull'autenticità e l'identità dei nostri prodotti e dei nostri corrispondenti stili di vita. Guardate cosa è accaduto per il vino siciliano e quanto oggi costituisca un punto di riferimento nel processo di affermazione della Sicilia nel mondo. Sullo stesso percorso troviamo anche l'olio IGP Sicilia che, in pochi anni, è diventata la prima IGP d' Italia e con buone possibilità di ulteriore crescita". Il Carciofo di Cerda è il prodotto ideale anche per la ristorazione più qualificata e può costituire un ulteriore bacino di vendite ad alto contenuto di immagine. Sono tanti i ristoratori della Sicilia che già lo utilizzano nella preparazione di piatti gourmet, esaltandone l'ecletticità in cucina. Anche l'incontro con i vini può superare quei pregiudizi di incomunicabilità tra carciofo e vino. La partecipazione della DOC Monreale ne costituisce un riuscito esempio. "E' una scommessa che con il Cynara Festival abbiamo voluto intraprendere – dice Mario Di Lorenzo, produttore e Presidente della prestigiosa DOC di Monreale – i nostri vitigni da disciplinare di produzione, centrati su Catarratto, Perricone e Syrah, danno vini che possono ben sposare le ricette a base del carciofo".

Ferdinando Calaciura – [calaciura@granviasc.it](mailto:calaciura@granviasc.it) – 338 3229837