



G8 AMBIENTE

Siracusa, 22-23-24 aprile 2009

G8 AMBIENTE: CURIOSITA' E NUMERI DEL VERTICE

Circa **200** persone lavorano all'interno dell'organizzazione del G8 Ambiente. Nei tre giorni del vertice internazionale decine di persone si occupano dell'accoglienza dei delegati e dei giornalisti. Oltre **400** sono i giornalisti accreditati di più di **100** testate provenienti da tutto il mondo, in particolare Francia, Giappone, Russia, Stati Uniti e Germania. Agenzie di stampa e quotidiani esteri, emittenti televisive da tutto il pianeta (venti quelle siciliane), radio, testate internet anche dalla Repubblica Ceca e dal Brasile.

I colori e I sapori di Sicilia arriveranno in tavola per i **19** Ministri dell'Ambiente e per le delegazioni degli Stati partecipanti al vertice, presi per la gola dalle prelibatezze della cucina siciliana. I pranzi e le cene di gala verranno tutte rigorosamente preparate da chef siracusani.

Due i pranzi ufficiali per i ministri che avranno luogo al Castello Maniace, preparati dai **3** servizi di catering che ristorano anche i delegati e la stampa. **Due** le cene di gala: la prima si svolgerà, questa sera, all'Hotel "Des Etrangers", dove risiedono le delegazioni. Lo chef Gianluca Costanzo accoglierà i suoi ospiti con un aperitivo di mandorle, noci e pistacchi. Si continuerà con flan di carciofi su fonduta di ragusano Dop. Poi ravioli di melanzane su crema di pomodoro, ricotta salata e basilico. Secondo di pesce con trancio di ricciola in salsa agli agrumi di Sicilia e menta fresca con la sua misticanza. Si concluderà con la cassata siciliana.

La seconda cena, prevista per giovedì 23 aprile al Palazzo Bellomo, sarà curata dallo chef Mario Fichera della Pasticceria Navarria di Lentini. Questo il menù: antipasto a base di pesce, gamberoni con pesto di noce, carciofi marinati, mele verdi. Come primi piatti si potranno gustare fusilli casarecci con pesto di agrumi al pesce spada mandorle e pinoli, e ancora risotto agli ortaggi, dentice al sale, sformato di verdure tricolore. Si concluderà con sorbetto e dolci tipici siciliani. Il vino scelto è il Maria Costanza, bianco e rosso, della cantina Milazzo di Marsala.

Siracusa, 22 aprile 2009

L'Ufficio stampa