

Best in Sicily e Taste Etna, due meritati successi

La Sicilia è una terra incredibile, ricca di giacimenti enogastronomici di indiscusso valore. Sembra strano, ma sono gli stessi siciliani a non valorizzarli come dovrebbero. Ecco allora che il lavoro che sta facendo il magazine on line Cronache di Gusto spicca per impegno, costanza, dedizione nel dare voce alla Bellezza e alla bontà dei prodotti territoriali. Un impegno che si concretizza anche attraverso il premio Best in Sicily, giunto alla nona edizione. Un premio che è la sintesi del lavoro quotidiano svolto da Fabrizio Carrera, direttore del giornale on line e dai suoi collaboratori, di ricognizione, mappatura e analisi del settore enogastronomico e di accoglienza siciliano. Un riconoscimento che individua quanto di meglio produce la Sicilia in quest'ambito. L'idea di Best in Sicily nasce per dar voce alle bellezze e alle bontà del mondo dell'accoglienza, del cibo, del vino, per valorizzare i tanti artigiani e produttori che lavorano professionalmente. Attraverso questo premio Cronache di Gusto vuole dare il giusto merito a chi si distingue, ma anche fornire uno stimolo ulteriore al settore. Quest'anno la premiazione si è svolta all'interno dello spazio Norma dell'aeroporto di Catania, un posto dedicato alle eccellenze siciliane, che vorrebbe diventare un punto di riferimento per i passeggeri che transitano da qui. Molte le presenze illustri, dal sindaco di Catania Enzo Bianco, all'Assessore Regionale all'agricoltura Antonello Cracolici, all'europarlamentare Michela Giuffrida, ma su tutte ha spiccato il matatore Oscar Farinetti, che ha tenuto banco, con il suo consueto umorismo e ottimismo, con uno speech dedicato all'importanza della narrazione nel mondo dell'enogastronomia. Qualcuno già ben prima di lui, il famoso Angelo Gaja, batteva il tasto su quattro fondamentali passaggi: fare, saper fare, saper far fare, far sapere. E i primi tre passaggi senza l'ultimo purtroppo valgono a poco in questo mondo dove si consuma la notizia in un batter d'occhio. Farinetti ha esortato i siciliani presenti a raccontare le bellezze dell'isola e ad aver fiducia nelle proprie grandi potenzialità. Carrera, nel corso del suo discorso ai premiati, ha esordito così: "Nessuno è profeta in patria. La globalizzazione sta cambiando il modo di fare commercio, perché ci stiamo sempre più aprendo al mondo. Noi, nel nostro piccolo, in questi anni abbiamo premiato più di cento tra persone e aziende. Abbiate la consapevolezza di essere i migliori, ma piantate questo seme dell'eccellenza e fate fio-

rire gli altri. Siate contagiosi. Portate questo senso di responsabilità nel territorio. E non dimenticate le tre "O": orgoglio, onestà e ottimismo". Doveroso, a questo punto, elencare i premiati di quest'anno: miglior produttore di vino, Vito Catania, azienda Gulfi; miglior ristorante: Cuvée du Jour, Grand Hotel Villa Igiea di Palermo; migliore pizzeria: In un Angolo di Mondo di Acireale; migliore albergo: Baglio Sorìa di Trapani; migliore pasticceria: Dol-



cecasalato di Modica; miglior produttore di olio: Carlino di Valparadiso Naro; miglior comune per l'offerta enogastronomica sul territorio: San Vito Lo Capo; miglior macellaio: Tino Pintaudi, macelleria Ti.Pi.Ca. di Brolo; migliore trattoria: Locanda del Colonnello di Modica; miglior produttore di formaggio: Fioriglio di Mistretta; migliore bar: Pasticceria Condorelli di Belpasso; migliore fornaio: Tommaso Cannata di Messina; migliore azienda conserviera: Nutri Mare di Trappeto; miglior ambasciatore siciliano del gusto nel mondo: Roy Paci. Nel contesto di Best in Sicily, Cronache di Gusto ha anche organizzato un press tour nelle aziende etnee, in particolare abbiamo avuto la possibilità di visitare le aziende: I custodi delle Vigne dell'Etna, Murgo, Salvo Foti, Benanti, Tornatore, Graci, Girolamo Russo, Contrada Santo Spirito, Calcagno, Palmento Costanzo, Duca di Salaparuta, Terrazze dell'Etna. Aziende che, ognuna con le proprie peculiarità caratteristiche, sono tutte da raccomandare quando si viene a fare un giro sull'Etna. Un territorio che per noi è espressione sublime del nerello mascalese. Nelle aziende abbiamo goduto di assaggi molto interessanti, che uniti a quelli già fatti negli anni, ci permettono di affermare che lo stile etneo è assolutamente peculiare e che il nerello mascalese non va più confrontato (accade troppo spesso) con il pinot nero o con il nebbiolo. Ha una sua identità, fatta di finezza ed eleganza, tutta da bere con serbevole piacere. Ma Cronache di Gusto non si limita solo all'organizzazione di Best in Sicily, organizza tante altre manifestazioni ed eventi.

Ci piace citare anche Taste Etna, giunta quest'anno alla sua seconda edizione, un focus sui tesori dell'Etna. Cucina etnea da un lato, con i cooking show di Giuseppe Raciti di Zash, di Moreno Emmi di Talè, di Giuseppe Nicotra di Terra e Sorsi, il ristorante delle Cantine Nicosia, di Andrea Macca di Donna Carmela di Castorina di 4 Archi, di Peppe Arcidiacono di In un angolo di Mondo, di Sebi Sorbello, di Marco Cannizzaro di Km.0. Dall'altro, i vini etnei. Quest'anno il vulcanico Fabrizio Carrera ha messo a confronto in una degustazione dodici vini delle denominazioni di Greco di Tufo ed Etna Bianco, mentre nella seconda si è concentrato sulla sfida tra Etna Rosso e Barolo. Molti i produttori presenti, a testimoniare personalmente con la propria storia il memorabile evento. Un altro centro, per gli organizzatori. Non resta che attendere i prossimi appuntamenti e non mancarli!

