

Giovedì 04 Dicembre 2008



L'EVENTO



Il 12 dicembre alle Ciminiere di Catania la consegna dei premi

Best in Sicily,
i dodici vincitori

di Marco Volpe

Best in Sicily è uno dei momenti più importanti dell'anno per Cronache di gusto. Innanzitutto perché diamo un giudizio, e non è facile, ve l'assicuriamo. Dover scegliere non è mai semplice e lo è ancor meno per chi, come noi, il mondo dell'enogastronomia lo frequenta ogni giorno e conosce i tantissimi siciliani (ristoratori, produttori, chef, albergatori) che si danno da fare, che ottengono grandi risultati e non sempre altrettanto importanti riconoscimenti.

Best in Sicily, forse, non sarà il premio della vita ma è quantomeno una "dichiarazione d'amore" da parte di chi il buon cibo e il buon vino ha imparato a frequentarli, riconoscendo in quale direzione si muove l'eccellenza.

Il nostro vantaggio è semplicemente quello di avere la fortuna di girare, confrontare, mettere in fila i risultati ottenuti da diversi operatori in Sicilia e infine metterli a confronto. Ecco: noi abbiamo comparato alcuni risultati e, pur con delle difficoltà e con degli ex aequo, abbiamo poi tratto le nostre conclusioni sulle quali, lo sappiamo bene sin d'ora, non tutti saranno d'accordo, qualcuno storcerà il naso. Avviene sempre. Ma tant'è.

Due esempi per tutti: il premio alla migliore pizzeria lo ritira Ron, al secolo Rosolino Garofalo, pizzaiolo e titolare di Mistral. Molti a Palermo lo conoscono bene ma non tutti oltre i confini del capoluogo. E ancora i fratelli Valenti che tra Bronte e Randazzo, ai piedi dell'Etna, hanno lanciato la sfida di produrre una provola dei Nebrodi da non perdere.

Quest'anno nel difficile compito di selezione siamo stati agevolati proprio dai lettori che hanno risposto al nostro invito, lanciato già da quest'estate, inviandoci decine di mail con utili suggerimenti. Un altro grazie lo rivolgiamo a chi ha creduto in noi: la Provincia di Catania, l'assessorato regionale all'Agricoltura, la Coldiretti, l'Istituto della Vite e del Vino e l'Assovini Sicilia, "compagni d'avventura" che saranno presenti alla premiazione di Best in Sicily, il 12 dicembre al centro congressi Le Ciminiere di Catania a partire dalle 17, insieme con l'Istituto per il commercio estero, il Corfilac, l'Istituto Zooprofilattico di Palermo, la Cia. La consegna dei riconoscimenti sarà preceduta da un breve dibattito dal titolo "L'enogastronomia siciliana: fare sistema è possibile?", che sarà moderato dal direttore di Telecolor, Michela Giuffrida.

Ecco tutti i premiati di quest'anno:**Miglior produttore di vino:** Feudo Montoni (Cammarata – Ag)**Miglior produttore di olio:** Azienda Cinque colli (Chiaramonte Gulfi – Rg)**Miglior produttore di formaggio:** Azienda Bionatura (Bronte – Ct)**Miglior bar:** Agorà (Agrigento)**Migliore pasticceria:** Antica dolceria Bonajuto (Modica – Rg)**Migliore pizzeria:** Mistral (Palermo)

Migliore ristorante: La Capinera (Taormina – Me)

Miglior albergo: Signum (Salina – Me)

Miglior Comune per l'offerta enogastronomica: Castelbuono (Pa)

Miglior fornaio: Badamo (Isnello - Pa)

Miglior macellaio: Fratelli Borrello (Sinagra - Me)

Ambasciatore siciliano del gusto: Carlo Alfano (Middlesex – Regno Unito)