



E' fatta, anche per il 2011 abbiamo i premiati, il **Best in Sicily**, ideato dal giornale online **Cronache di Gusto** di **Fabrizio Carrera**, è arrivato alla **quarta** edizione e continua imperterrito a dispensare riconoscimenti a coloro che nel proprio lavoro hanno trovato la passione. Formaggi, salumi, vini, dolce e salato ma anche strutture ricettive e Comuni che si sono distinti ognuno nella propria categoria. Il **6 Dicembre 2010**, la **Sala Gialla di Palazzo dei Normanni**, sede dell'Assemblea Regionale, ha visto svolgersi il convegno "**Cibo e identità, la Sicilia nel mondo**" che ha preceduto la premiazione dei fantastici 12. Numerosi gli interventi dei relatori, tutti altamente qualificati, dagli esponenti delle istituzioni ai dirigenti di enti impegnati nel controllo e nella promozione dell'enogastronomia, fino ad arrivare alle strutture formative. Il titolo del convegno spiega molto bene gli argomenti affrontati descrivendo una Sicilia ricca di enogastronomia sempre più legata al settore turistico, una recente ricerca ha infatti dimostrato che ben il 70% dei turisti che visitano l'isola, tornano a casa con un souvenir enogastronomico. Tutto ciò ci fa capire il momento d'oro che la nostra enogastronomia e agroalimentare sta vivendo nel mondo, la Sicilia è sempre più sinonimo di qualità a tavola, ma sta alle istituzioni e agli operatori locali approfittare di quest'opportunità in modo che non vada sprecata. Subito dopo il convegno si è svolta l'attesa premiazione, i 12 prescelti dalla redazione di **Cronache di Gusto**, aiutata dalle votazioni del pubblico, hanno ricevuto l'ambito riconoscimento con un premio offerto dagli sponsor della serata. Ma ecco i nomi, rigorosamente in ordine di premiazione:

Miglior produttore di vino:

Arianna Occhipinti - Vittoria (RG)

Miglior produttore di olio:

Lorenzo Piccione - Chiaramonte Gulfi, (RG)

Miglior produttore di formaggio:

Rosario Florida - Ispica (RG)

Miglior macellaio:

Agostino Ninone Sebastiano - Mirto (ME)

Miglior fornaio:

Ottavio Guccione - Campobello di Mazzara (TP)

Miglior albergo:

Donna Carmela Resort - Riposto (CT)

Best in Sicily 2011: Gusto dopo Gusto

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 06 Dicembre 2010 23:07

Miglior ristorante:

Antica Filanda - Capri Leone (ME)

Miglior bar:

Don Gino - Bagheria (PA)

Miglior pizzeria:

Caravanserraglio - Ragusa (RG)

Miglior pasticceria:

Antica Pasticceria Corsino - Palazzolo Acreide (SR)

Miglior Comune con offerta enogastronomica:

Malfa, Isola di Salina

Miglior ambasciatore siciliano del gusto nel mondo:

Chef Nino Graziano

La premiazione si è conclusa con una nota un pò amara da parte di **Nino Graziano**, il suo messaggio era di incitamento a non aspettare la "manna" dal cielo "politico", bensì di rimboccarsi le maniche e darsi da fare. [Qui un'intervista con Nino Graziano.](#)

Ma analizziamo, dal punto di vista geografico, la mappa delle eccellenze: notiamo subito come ancora una volta s'impone su tutti la **Sicilia orientale**, quella fascia meravigliosa per beni naturalistici, ma anche per bontà enogastronomiche, che inizia dai **Monti Nebrodi** e scende fino ad arrivare agli **Iblei**, a **Ragusa** ed alle sue assolate coste che guardano l'Africa. La parte occidentale dell'isola è rimasta quasi esclusa a parte due soli riconoscimenti, eppure anche da questa parte ci sono eccellenze, alcune premiate in passato ma tante altre in attesa di essere scoperte, la mia mente corre e vede scorrere veloci tanti nomi.



Dopo tanto parlare di cibi sopraffini è arrivato anche il momento di provarli sul campo, un ricco buffet, composto coi prodotti dei premiati, ha deliziato i presenti che in brevissimo tempo hanno spazzolato per bene tutti i vassoi. Personalmente ero interessato ad

assaggiare il **Caciocavallo Ragusano di Modicana** dell'allevatore **Florida** e il vino di **Arianna Occhipinti**. Confesso che sono un pò di parte, a causa del mio rapporto con l'allevatore **Mangiapane** di **Cammarata**, anche lui con solo vacche Modicane; quello di **Florida**, in confronto ad esso, mi è sembrato leggermente più sapido e piccante, evidentemente a causa di una differente lavorazione e soprattutto di alimentazione degli animali con essenze foraggere diverse. Di **Arianna Occhipinti** invece ho assaggiato solo il **Nero d'Avola** biodinamico chiamato "**Siccagno**", ed è stato una vera sorpresa, al naso la prugna spesso veniva sopraffatta da sentori di fragola e dalla delicatezza di qualche fiore bianco, in bocca era pieno, con un retrogusto all'aroma di uva passa, ma senza richiamarne la dolcezza. Le degustazioni andrebbero effettuate con più calma, rispetto a come le ho fatte io, praticamente "on the fly", ma mi hanno comunque consentito di farmi un'idea su questi due produttori che ancora non conoscevo.

moocasa_albumid=5547720795522856929