



Giunto alla sua quinta edizione, **Best in Sicily** anche quest'anno ha riproposto la sua opera di valorizzazione premiando le maggiori personalità enogastronomiche del 2012. Nella Sala Convegni del **Castello Utveggiò**, il "gusto" siciliano è stato suddiviso in **dodici categorie**, ciascuna delle quali ha messo in luce le caratteristiche fondanti del proprio prodotto, evidenziando il suo "savoir faire" in questo settore sempre più in crescita. Ed è proprio in questo contesto che il dibattito iniziale ha voluto soffermarsi, mettendo in luce alcune problematiche su cui verte la promozione del "made in sicily".

Il marchio Sicilia nel mondo è molto cresciuto ma non basta. La concorrenza è tanta e gli imprenditori devono puntare sui mercati per restarci. Con la crisi di questi giorni ed i blocchi stradali ciò che si è venduto di più sono stati i prodotti siciliani e **Antonello Di Liberto**, vicepresidente di Confcommercio, lo dice chiaramente: "In momenti di crisi vincono le eccellenze. Noi dobbiamo tutti insieme portare le persone dentro le nostre migliori realtà".

Dario Cartabellotta (Direttore Istituto Regionale del Vino e dell'Olio): "Best in Sicily ha il merito di mettere insieme il meglio che si produce nella nostra isola. Nel mondo i nostri prodotti funzionano, ma dobbiamo sfuggire dall'omologazione. Possiamo rilanciare la partita della monovarietà dell'olio, non le miscele, così come accade in campo europeo".

Ovviamente anche le piccole aziende devono essere sostenute ma non poche sono le difficoltà, infatti **Salvo Gurrieri**, di "Trazzere del gusto", narra delle difficoltà dei piccoli produttori di affermarsi fuori dagli ambiti angusti di un paese. Le "trazzere" servono appunto a mettere in collegamento questi settori con un pubblico più sempre ampio.



Il miglior produttore di vino è **Massimo Padova** che insieme alla sorella Marianna ha fatto sì che l'azienda **Riofavara**, fondata negli anni venti dai nonni, rappresentasse l'eccellenza siciliana; Eloro, S.Basilio, Marzaiolo e Notissimo rappresentano l'exploit di questa produzione. Nero d'Avola i primi due, un blend di uva bianca il terzo (Inzolia, Grecanico e Chardonnay) e un moscato bianco l'ultimo. L'azienda ha saputo valorizzare la singolarità di un terroir che unito a metodi di produzione rappresenta il punto di forza del loro successo.

Il miglior produttore di olio si trova a **Chiaramonte Gulfi** (Rg) dove l'azienda **Frantoi Cutrera**, che si estende per circa cinquanta ettari, si è caratterizzata per le tre linee di estrazione delle olive; ciclo continuo integrale, ciclo tradizionale e ciclo continuo combinato, portano alla luce un olio che viene lasciato decantare naturalmente per conservare inalterati nel tempo tutti i valori organolettici. Tra i prodotti: Primo, olio extra vergine di oliva, DOP Monti Iblei che è stato premiato The Best Extra Virgin Olive Oil in the World guida "Flos Olei 2010"; Frescolio, dal sapore fine e complesso dotato di ampia carica verde di carciofo e erbe officinali e Cuor d'Ulivo, olio extra vergine siciliano classico.

Raffaello Maugeri è il miglior produttore di formaggio. L'azienda **Agrozootecnica Biologica Casalgismondo** si trova nel cuore della Sicilia, ad **Aidone** e si estende in uno splendido scenario naturale dove vengono allevati in maniera estensiva circa mille capi di pecore di razza comisana per la produzione di ricotta e formaggio. Attraverso la mungitura meccanizzata, che non stressa gli animali ed ha la stessa efficacia della mungitura manuale, il latte munto due volte al giorno viene trasformato in azienda in squisiti prodotti caseari. Tra i prodotti dell'azienda: Tuma, formaggio pecorino che viene consumato fresco aromatizzato al pepe, al peperoncino, alla rucola, alle olive, al

Best in Sicily 2012

Scritto da Maria Carmela Catalano
Domenica 29 Gennaio 2012 18:03

pistacchio di Bronte, al rosmarino; Pecorino Primo Sale, formaggio pecorino con pepe nero a grani stagionato dai quindici ai trenta giorni; Pecorino Stagionato, pecorino stagionato per almeno un anno dalla produzione; Pecorino Siciliano DOP, formaggio pecorino senza pepe, stagionato per almeno 4 mesi dalla produzione. E' l'unico formaggio pecorino che può essere chiamato "Pecorino Siciliano" in conformità alla normativa europea perchè tutti i suoi ingredienti provengono dalla Sicilia ed è fatto in Sicilia; Piacentinu Ennese formaggio pecorino al pepe nero in grani tipico della provincia di Enna, dalle antichissime origini e la cui caratteristica è l'aggiunta di zafferano alla cagliata che gli conferisce un particolare sapore.

Miglior ristorante Best in Sicily 2012 lo troviamo a **Bagheria. I Pupi**, in via del Cavaliere, proprio accanto all'entrata secondaria di Villa Palagonia, la mitica "villa dei mostri" della città di cui il regista Tornatore ha saputo decantarne le meraviglie nella sua ultima produzione cinematografica, presenta un moderno ed elegante design che entra in perfetta sintonia con la cucina innovativa dello chef la cui proposta gastronomica vanta piatti unici in una atmosfera da "lounge-restaurant". All'interno trenta coperti sono collocati in una sala molto minimal dominata da vetro e acciaio, una particolare scenografia per una cucina che vuole valorizzare il territorio in chiave moderna.

Miglior pizzeria, **Il Grande Pino, Sant' Agata Militello**. Così chiamata perché si trova ai piedi di un secolare pino, la pizzeria vanta l'utilizzo degli ingredienti tipici siciliani, quali il prosciutto crudo di suino nero, i funghi porcini dei Nebrodi o il pistacchio fresco dell'Etna.

Miglior macellaio, **Massimiliano Castro, Il Chiaramontano, Chiaramonte Gulfi**. Da una non remota ricerca, Coldiretti ha dimostrato che gli italiani consumano tutti i giorni prodotti acquistati nella grande distribuzione che percorrono 1900 km e che il 70% del prezzo che paghiamo è dato dalla filiera. Questo significa maggiore inquinamento, lievitazione dei costi e sicuramente una qualità inferiore. Ovviare a queste problematiche è possibile! Ed è per questo che è necessario rivolgersi direttamente a chi produce a chilometri zero. Il Chiaramontano offre carni di un'eccellenza straordinaria e specialità che stuzzicano il desiderio del palato anche a pancia piena; il suino ibleo, al pistacchio o al nero d'avola, e i salami d'asino ragusano vantano la loro genuinità e la loro prelibatezza molto apprezzate dai consumatori. Il progetto che riguarda il salame d'asino è ancora in via sperimentale: il test è stato elaborato dall'Assessorato Regionale Risorse Agricole e Alimentari e dalla sede operativa della Soat 35, in collaborazione con due dipartimenti dell'Università di Camerino, che hanno curato i test biochimici. L'azienda Massimiliano Castro, in questa prima fase, ha curato in modo lodevole la realizzazione del prodotto e la vendita diretta, che ha avuto riscontri non indifferenti. L'obiettivo principale è fare conoscere ed apprezzare l'asino ragusano sia per la bontà della carne ricca di ferro e di oligoalimenti con un basso contenuto di colesterolo, ideale per diete ipocaloriche, per bambini e anziani, cardiopatici e diabetici sia per l'assoluta genuinità del latte che ha caratteristiche molto simili a quello materno.

Miglior pasticceria a **Erice** in via Vittorio Emanuele ed è quella storica di **Maria Grammatico** che ancora oggi si occupa personalmente della gestione. Noti sono i dolci tipici ericini a base di pasta mandorla che l'hanno resa famosa in tutto il mondo.

A **Linguaglossa** il miglior albergo. Si chiama **Shalai** ed è un elegante hotel situato alle pendici dell'Etna la cui ristrutturazione di pregio lo ha reso molto singolare e la sua posizione in una viuzza, sorprende per la raffinatezza del palazzo in cui è collocato.

Di **Monreale** è **Nazareno Tusa** che è stato premiato come miglior fornaio. Il suo è l'unico pane che ancora oggi vanta e rispecchia le tecniche tradizionali di produzione del **Pane di Monreale**, dal lievito madre alla durata della lievitazione fino alla legna utilizzata, esclusivamente d'olivo.

A **Milena**, piccolo paese di appena tremila anime, si trova il miglior bar, di **Salvatore Palumbo** e **Castiglione di Sicilia** con **Randazzo** sono invece stati premiati come migliori Comuni per l'offerta enogastronomica sul territorio; in fascia tricolore i rispettivi sindaci hanno ritirato il premio.



Miglior ambasciatore siciliano del gusto nel mondo quest'anno è **Piero Selvaggio**, proprietario del famoso ristorante dei vip "**Valentino**" di **Santa Monica, Los Angeles**. Di origini modicane, Selvaggio ripropone una rivisitazione dei piatti tradizionali della sua terra come il timballo alla norma e gli involtini di pesce spada. Ma bisogna adattarli come espressamente dice nel collegamento in diretta da Los Angeles: «gli involtini di spada li serviamo su un letto di cipolle sì, ma hawayane e il timballo alla norma noi lo facciamo con melanzane giapponesi, più dolci e meno salate delle nostre in Sicilia».

E in effetti l'esperienza di Selvaggio mette in evidenza l'obiettivo di questo evento come più volte sottolineato dal direttore di cronachedigusto.it: "essere da stimolo a quanti nel mondo dell'enogastronomia si impegnano e forniscono dedizione per giungere a risultati che ci rendono orgogliosi di essere siciliani".

moocasa_albumid=5701323850293168001