



**CONCLUSO TAORMINA GOURMET 2023
OLTRE 3.000 PRESENZE E PIU' DI 1.200 VINI**

Oltre **3.000** presenze, il cooking show del sindaco di Taormina Cateno De Luca e il faccia a faccia fra Oscar Farinetti e i giovani imprenditori del sud Italia. Numeri e momenti che raccontano la decima edizione di Taormina Gourmet 2023 che chiude il sipario, in attesa dell'undicesima edizione.

Grandi numeri anche quest'anno: non solo le numerose presenze, ma anche più di **1.200** etichette di vino; **30** maestri pizzaioli; oltre **50** chef all'opera tra cooking show e cene d'autore; **10** tra i consorzi di tutela e le associazioni di produttori coinvolte; oltre **100** fra giornalisti, allievi e ambasciatori di Vinitaly International Academy; più di **30** sponsor tra partner tecnici e istituzionali; record di masterclass, ben **37** e fra queste le super gettonate dedicate a Sassicaia, all'Etna dieci anni fa, al Verdicchio dei Castelli di Jesi (doppia degustazione), ai vini tedeschi (doppia degustazione sui Riesling), al Collio Sloveno, alla doc Sicilia, a Franciacorta. E poi la Puglia del vino tutta al femminile con la masterclass e il turismo delle "Donne del vino in Puglia" per etichette prodotte dal Gargano al Salento.

E' stato anche l'anno di **talk show** d'eccezione, come quello in cui **Oscar Farinetti**, fondatore dei Eataly, ha dialogato con i giovani imprenditori agricoli, spiegando loro "dieci mosse per affrontare il futuro", dal titolo del suo ultimo libro. E poi il talk sulla comunicazione intitolato "Come comunicare bene il buon cibo e il buon vino", dedicato all'importanza di veicolare messaggi efficaci per gli assetti del comparto agroalimentare e del mondo dell'ospitalità e della ristorazione. E' stato tenuto da **Stevie Kim**, managing directory di Vinitaly International Academy e animatrice di Italian Wine Podcast; **Gianfranco Marrone**, ordinario di Semiologia all'Università di Palermo e autore di numerosi saggi sul cibo; **Filippo Polidori**, food guru ed esperto di comunicazione, e **Alessandro Trocino**, giornalista del Corriere della Sera. Taormina Gourmet ha, inoltre, presentato il libro di **Giusina in cucina**, intitolato "Le ricette della mia vita".

E poi i nuovi premi indetti in questa decima edizione, dedicati al migliore sommelier e al migliore maître. Riconoscimenti che hanno visto sul podio la Campania e la Sicilia con ex aequo **Migliori Sommelier: Salvatore Matarazzo**, napoletano doc che svolge la sua attività a Nola (Na) nel ristorante "Re, Santi e Leoni" e **Alessandro Mancuso** siciliano, sommelier del ristorante Zash a Riposto (Ct). E la **Migliore Maître, Maria Cosentino** di Palinuro (Sa), che svolge il suo lavoro nel ristorante di famiglia "Pappa e Poppa Hostaria".

E ancora, la premiazione dei 69 vini vincitori di **Sud Top Wine**, alla presenza degli assessori regionali all'Agricoltura di Sicilia e Calabria e il grande racconto dei vini premiati in una masterclass con 12 etichette che prenderanno parte ad un'attività di promozione negli Stati Uniti. Inoltre, la presentazione della **Guida ai vini dell'Etna 2024**, con la premiazione dei 34 imperdibili.

Infine un cooking show inconsueto, quello che ha visto protagonista il sindaco di Taormina **Cateno De Luca**, al fianco dello chef **Fabio Potenzano**, tra ironia e riflessioni sulla rivalutazione dei “pesci dimenticati”. Occasione per il premio **Fish Academy**, progetto della Regione Siciliana, del dipartimento regionale della Pesca Mediterranea. De Luca e Potenzano hanno preparato un piatto a base di “alacce”.

“La decima edizione ci lascia pienamente soddisfatti per l’alto livello dei partecipanti – ha sottolineato **Fabrizio Carrera**, direttore del giornale Cronache di Gusto che organizza Taormina Gourmet- sia tra il pubblico, che tra gli addetti ai lavori e fra i giornalisti. Sono stati tre giorni intensi che siamo certi contribuiranno alla diffusione sempre maggiore del cibo e del vino di qualità. In Sicilia come nel resto d’Italia. E’ stato un privilegio, inoltre, avere tanti ospiti autorevoli che hanno dato valore aggiunto alla nostra manifestazione”.

Ancora una volta un ringraziamento degli organizzatori va in particolare a Doctor Wine by Daniele Cernilli, a Vinitaly International Academy, all’Istituto Alberghiero Pugliatti di Taormina, e al Perpetuo Wine Fest.

Taormina Gourmet è proseguita con due press tour, uno dedicato alle cantine dell’Etna e un altro intitolato “Messina food destination”, marchio lanciato a Taormina Gourmet da Cronache di Gusto alla presenza del sindaco di Messina **Federico Basile**, e dedicato al capoluogo peloritano e ai suoi prodotti gastronomici (dalla focaccia, alle cozze, dal pesce spada alle bracirole).

L’arrivederci è al prossimo anno, per una undicesima ricchissima edizione!

ORGANIZZAZIONE



UFFICIO STAMPA

320 1666894/328 9455278