



Taormina Gourmet

**Wine Tasting
Cooking show
Pizze gourmet
Cene d'autore**

23|24|25 ottobre
Taormina 2021
Hotel Villa Diodoro

BICA

cronachedigusto.it

 **FISH**
Academy
IL MARE BUONO



Programma
23|24|25 ottobre

Tre giorni per vivere una buonissima esperienza

Forum

Sala Convegni - ore 11

Sicilia e Turismo di lusso, un binomio possibile?

Conduce Fabrizio Carrera
ingresso su prenotazione
a eventi@cronachedigusto.it

Le Masterclass

Sala Convegni

Brunello di Montalcino, what else?

Orizzontale con 10 etichette diverse
della Docg più famosa della Toscana
Conducono Gabriele Gorelli MW e Fabrizio Bindocci
La degustazione sarà condotta in lingua inglese
ore 13 - ingresso € 30,00

Barolo, Brunello, Etna Rosso

Tre Denominazioni e tre grandi vitigni a confronto
in una degustazione alla cieca
Conducono Daniele Cernilli e Gabriele Gorelli MW
La degustazione sarà condotta in lingua inglese
ore 15 - ingresso € 50,00

Barolo, il re dei vini a Taormina Gourmet

Masterclass imperdibile con 12 etichette, annata 2016
Conduce Daniele Cernilli
ore 17 - ingresso € 30,00

Vini di Romagna, l'altro Sangiovese. E non solo.

Orizzontale con 10 etichette diverse
Conducono Daniele Cernilli, Christophe Heynen MW
e Ruenza Santandrea
La degustazione sarà condotta in lingua inglese
ore 19 - ingresso € 15,00

Le Masterclass

Sala Giardino 1

I vitigni-reliquia e la Sicilia del vino che verrà
masterclass esclusiva con sette vini a cura dell'Irvo,
Istituto Regionale Vini e Oli di Sicilia
Conduce Antonio Sparacio, Dirigente Irvo
ore 11 - ingresso su prenotazione
a eventi@cronachedigusto.it

Di Bella e il Catarratto di montagna
Conducono Wojciech Bońkowski
e Sebastiano Di Bella
ore 13 - ingresso € 15,00

Gli Orange Wine siciliani
degustazione con nove vini
Conduce Marcello Ingrassia
ore 15 - ingresso €15,00

**Maxi lezione sull'olio di qualità
tra dop siciliane e rare cultivar**
Conducono Michele Riccobono, dirigente
dell'Istituto regionale Vino e Olio di Sicilia,
e Christian Guzzardi
ore 17 - ingresso € 15,00

**Palmento Costanzo e le tante sfaccettature dell'Etna:
bianchi, rossi e i "grandi cru"**
Conducono Adele Elisabetta Granieri
e Valeria Agosta Costanzo
ore 19 - ingresso € 15,00

Sala Giardino 2

Il Nero d'Avola e il Grillo di Feudo Maccari
masterclass dedicata al sud-est della Sicilia
Conducono Federico Latteri, Amedeo Moretti Cusari
e Gabriele Gorelli MW
ore 11 - ingresso € 15,00

Che verticale con Palari e Rosso del Soprano!

Conduce Daniele Cernilli
ore 13 - ingresso € 15,00

Il Riesling tra Mosella e Reno

tasting esclusivo con undici grandi vini
Conducono Pasquale Buffa, Francesco Pensovecchio
e Marina Carrera
ore 15 - ingresso € 60,00

La Grecia da bere che non ti aspetti

Degustazione di alcuni grandi bianchi e rossi
tra Assyrtiko e Agiorgitiko
Conduce Yiannis Karakasis MW
La degustazione sarà condotta in lingua inglese
ore 17 - ingresso € 30,00

Dal Metodo Classico ai Cru: le tante facce del Catarratto di Camporeale

Conducono Adele Elisabetta Granieri
e Benedetto Alessandro
ore 19 - ingresso € 15,00

Cooking Show Chef

Sala Ristorante

Valentina Palmisano

“Spaghetto al pomodoro”
La Terrazza degli Dei - Villa Athena, Agrigento
ore 11 - ingresso € 10

Bianca Celano

“Liccari ‘a sarda”
Habitat - Catania
ore 12,30 - ingresso € 10

Davide Guidara

“Lenticchie e alghe”
Tenerumi - Therasia Resort - Vulcano (ME)
ore 14 - ingresso € 10

Formaggi siciliani: un viaggio sensoriale con le 5 Dop
ore 17 - ingresso € 10

Il Mare buono:
premio per la sostenibilità alle aziende ittico-conserviere
ore 18,30 - ingresso € 10

Cooking Show Pizzaioli

Sala Bar

Matteo La Spada "Pizza Mulinciana"
L'Orso - Messina

Giorgio Sorce "Pizza Akragas"
Sitari - Agrigento

ore 11 - ingresso € 10

Davide Costa "Pizza Assoluto di Affumicati"
Pizza Sprint di Carmelo Costa - Messina

Luigi Marcellino "Pizza L'Opera" Cardines - Messina

ore 12,30 - ingresso € 10

Giampaolo De Maria "Pizza Ambra"
Via Lanterna - Messina

Andrea Pellegrino "Pizza Sapori dei Nebrodi"
Basilicò - Messina

ore 14 - ingresso € 10

Carmelo Sturiale "Pizza A18"
A 18 Sottozero - Sant'Alessio (ME)

Carmelo Abbate "Pizza Super Simo"
Le Due Sicilie - Barcellona Pozzo di Gotto (ME)

ore 15,30 - ingresso € 10

Dino Nicotra "Pizza Pantasca"
Squib - Catania

Giuseppe Arcidiacono "Pizza Zucca"
In un angolo di mondo - Acireale (CT)

ore 17 - ingresso € 10

Le masterclass

Sala Convegni

Grande degustazione dedicata al Greco di Tufo:

in passerella 14 vini di cinque annate
Conducono Christophe Heynen (MW)
e Stefano Di Marzo

La degustazione sarà condotta in lingua inglese
ore 11 - ingresso € 15,00

Etna Bianco, Fiano di Avellino, Verdicchio dei Castelli di Jesi

Tre Denominazioni e tre grandi vitigni a confronto
in una degustazione alla cieca con 12 vini
Conducono Daniele Cernilli
e Federico Latteri (Cronache di Gusto)

La degustazione sarà condotta in lingua inglese
ore 13 - ingresso € 40,00

Verdicchio dei Castelli di Jesi: un grande bianco italiano

Degustazione con dieci vini,
dall'annata 2020 fino alla 2005
Conducono Alberto Mazzoni,
direttore dell'Istituto Marchigiano di Tutela Vini,
e Adele Elisabetta Granieri
ore 15 - ingresso € 15,00

Premiazione Sud Top Wine 2021

Daniele Cernilli, presidente della giuria internazionale
annuncerà le etichette più buone
delle 21 categorie del concorso.
Seguirà una degustazione dei vini premiati
ore 17 - ingresso gratuito a inviti

Nocera, il vino da (ri)scoprire:

tasting con sei etichette di Cambria
Conducono Alessio Turazza e Nino Cambria
ore 11 - ingresso € 15,00

Vrucara, il Nero d'Avola che sparglia le carte:

verticale con sei annate
Conducono Fabio Sireci, Melissa Müller e Fosca Tortorelli
ore 13 - ingresso € 15,00

Scopriamo i vini Lugana:

tasting con le etichette di Cascina Maddalena
La degustazione sarà presentata da Filippo Fiorito
e condotta da Federico Latteri e Mattia e Luciano Zordan
ore 15 - ingresso € 15,00

Torrevento tra il Nero di Troia, il bio e tanto altro:

un grande tasting
Conduce Daniele Cernilli
ore 19 - ingresso € 15,00

Contrada S di Passopisciaro:

il grande rosso dell'Etna in sei annate diverse
Conduce Daniele Cernilli
ore 11 - ingresso € 15,00

Sfumature di Primitivo:

masterclass con i vini pugliesi dell'azienda Varvaglione
Conduce Marzia Varvaglione e Jean Charles Viens
ore 13 - ingresso € 15,00

Barolo Borgogno:

sei annate da degustare (c'è anche la 1982!)
Conducono Franco Rodriquez e Maria Giovanna Migliore
ore 15 - ingresso € 15,00

A tutto rosè, grande degustazione con 13 etichette

Conducono Federico Latteri e Adele Elisabetta Granieri
ore 19 - ingresso € 15,00

Cooking Show Chef

Sala Ristorante

Michele Di Bonito

“Gnocco fondente”

Battimandorlo - Noto (SR)

ore 11 - ingresso € 10

Giuseppe Amato

“La cassata 2.0”

La Pergola - Rome Cavalieri, Roma

ore 12,30 - ingresso € 10

Nino Ferreri

“Sgombro in camicia di sale nero,
cipollotto, zucca e salsa al vino bianco”

Limu - Bagheria (PA)

ore 14 - ingresso € 10

Roberto Toro

“Tortelli ripieni di pecorino siciliano
con salsa al basilico e pomodoro”

Otto Geleng - Belmond Grand Hotel Timeo

Taormina (ME)

ore 15,30 - ingresso € 10

Giovanni Santoro

“Sardegna ad alta quota”

Shalai Resort - Linguaglossa (CT)

ore 17 - ingresso € 10

Salvatore Campagna

“Maialino nero, chutney di mela verde al marsala,
maionese al curry e tartufo siciliano”

Secondo Tempo - Termini Imerese (PA)

ore 18,30 - ingresso € 10

Cooking Show Pizzaioli

Sala Bar

Vincenzo Aprile

"Pizza Il maiale tra mare e terra"
Acquamarina - Donnalucata (RG)

Giancarlo La Manna

"Pizza Boscaiola sbagliata"
Panera, Palermo (PA)

ore 11 - ingresso € 10

Marco Sciarrino

"Pizza La mia Parmigiana 2.0"
Cagliostro - Palermo

Giuseppe Colletto

"Pizza That's Amore"
That's Amore - Raffadali (AG)

ore 12,30 - ingresso € 10

Sergio Russo

"Pizza La Messinese 2.0"
Verace Elettrica - Milazzo (ME)

ore 14 - ingresso € 10

Giovanni Zuccarello

"Pizza delicata alle melanzane"
Sani e Sazi - Catania

Nicolas Fichera

"Pizza Ennese Dop"
La Bottega del Crescenzo -
Riposto (CT)

ore 15,30 - ingresso € 10

Emanuele Serpa

"Pizza Affumicata"
Frumento - Palermo

Claudio Maucieri

"Pizza Origine"
Caveau - Ispica (RG)

ore 17 - ingresso € 10

Daniele Vaccarella

"Pizza Cucùnci"
La Braciera - Palermo

Friedrich Schmuck

"Pizza CAS-ZATA"
Piano B - Siracusa

ore 18,30 - ingresso € 10

Lunedì 25 ottobre

Le masterclass

Sala Convegni

Che cosa ne facciamo del vino siciliano?

Al forum, moderato da Fabrizio Carrera, direttore di Cronache di Gusto, parteciperanno i vertici dell'Istituto Regionale Vino e Olio e i rappresentanti del canale Horeca
ore 11 - ingresso gratuito a inviti

Madeira e Marsala:

grande tasting tra vini ossidativi
Conduce Franco Rodriquez
ore 13 - ingresso € 25,00

Guida ai Vini dell'Etna 2022

Fabrizio Carrera e Federico Latteri presentazione l'edizione 2022 della Guida.
Seguirà una degustazione dei 33 Vini Imperdibili
ore 15 - ingresso € 40

Sala Giardino 1

Spadafora, due vitigni, due rossi e un solo terroir: contrada Virzi

L'azienda di Monreale
con le sue etichette più rappresentative.
Conducono Federico Latteri ed Enrica Spadafora
ore 11 - ingresso € 15,00

Pio Cesare, magnifico Barolo

Verticale con i vini della cantina simbolo delle Langhe
Conducono Nando Papa (head sommelier del Verdura Resort di Sciacca) e Federica Boffa
ore 13 - ingresso € 15,00

Supertasting con il Chianti Classico La Selvarella

Dieci annate da assaggiare, c'è anche la 1971!
Conducono Daniele Cernilli e Alessandro Zanette
ore 11 - ingresso € 15,00

Il piacere del vino secondo Cuzziol:

dalla Francia all'Armenia,
da Montalcino alle Langhe, un viaggio con nove vini
Conducono Paolo Leone, direttore commerciale
di Cuzziol Grandi Vini e Adele Elisabetta Granieri
ore 13 - ingresso € 30,00

De Bartoli e (è) il Grillo

Straordinaria verticale di Grappoli del Grillo
di uno dei più iconici marchi dell'Isola
Conducono Aldo Fiordelli (Decanter)
e Renato De Bartoli
ore 15 - ingresso € 15,00

Cooking Show Chef

Giuseppe Costa

"Riso, salsiccia e calcelli"
Il Bavaglino - Terrasini (PA)
ore 11 - ingresso € 10

Gaetano Procopio

"Sgombro alla norma"
I Palici - Relais San Giuliano, Viagrande (CT)
ore 12,30 - ingresso € 10

Piergiorgio Alecci

"Lo spuntino del pescatore"
La cucina di Donna Carmela
Donna Carmela Resort & Lodges - Riposto (CT)
ore 14 - ingresso € 10

Cooking Show Pizzaioli

Terrazza Bar

Renzo Mazzola

"Pizza Zucca di Nero"
Rustico - Terrasini (PA)

Gioacchino Gargano

"Pizza Al Capone"
Saccharum - Altavilla Milicia (PA)

ore 11 - ingresso € 10

Davide Federico

"Pizza Alicia"
Quid - Palermo

Giuseppe Lino

"Pizza Chiaia"
Mastunicola - Palermo

ore 12,30 - ingresso € 10

Alessandro Traina

"Pizza La Rossa"
Apud Jatum - San Cipirello (PA)

Cesare Falsone

"Pizza Sarde e Finocchietto"
Procopio - Palermo

ore 14 - ingresso € 10

ORGANIZZAZIONE



THANK YOU TO ALL OUR SUPPORTERS

Partner istituzionali



Assessorato Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea
Dipartimento della Pesca Mediterranea



Sponsor



Partner tecnici



In collaborazione con

