Nella prestigiosa Sala Basile dell'Hotel Villa Igea Hilton di Palermo, il 26 Gennaio alle ore 17:30 quasi in perfetto orario, si è svolto il convegno e la premiazione di "Best in Sicily", premio indetto dal giornale online CronacheDiGusto.it. Il convegno ha visto la partecipazione di molti relatori tutti qualificati esponenti delle istituzioni pubbliche e private.



Il moderatore, Fabrizio Carrera, direttore della testata online che ha indetto il premio ormai giunto alla sua terza edizione, ha introdotto i vari interventi iniziando da Giambattista (Titti) Bufardeci, Assessore Regionale alle Risorse Agricole e Alimentari, Prof. Giuseppe Licitra, Presidente del Corfilac Consorzio per la Ricerca della Filiera Lattiero-Casearia, Angela Salvo, Direttrice della Federazione Strade del Vino e dei Sapori di Sicilia, Lillo Vizzini, Presidente Regionale della Federconsumatori, Prof. Vincenzo Chiofalo, Presidente del Corfilcarni Consorzio di Ricerca Filiera Carni, Salvatore Parano, Vicario Dirigente dell'ICE, Istituto Nazionale per il Commercio Estero ufficio di Palermo, Diego Planeta, Presidente Assovini Sicilia, Leonardo Agueci, Presidente IRVV Istituto della Vite e del Vino e il Direttore dello stesso Istituto il Dott. Dario Cartabellotta, infine la chiusura del Presidente della Provincia di Palermo Giovanni Avanti.



Gli argomenti trattati sono stati numerosi e interessanti: promozione e riconoscibilità dei nomi, prodotti legati al territorio, marchi di qualità, promozione del territorio tramite il binomio gastronomia e turismo, accorciamento della filiera e contenimento dei prezzi, qualità dei prodotti e salvaguardia del consumatore, controlli e misure antisofisticazione, sicurezza alimentare, promozione dei prodotti siciliani all'estero, educazione del consumatore, prospettive siciliane per un futuro di qualità e turismo enogastronomico.

Dopo il convegno si è svolta la premiazione dei 12 vincitori scelti grazie alle esperienze effettuate dalla redazione di CronacheDiGusto.it in tutta la Sicilia.

MIGLIOR PRODUTTORE DI VINO
Marco de Grazia, Tenuta delle Terre Nere - Randazzo (CT)

MIGLIOR RISTORANTE
Fratelli La Rosa, Locanda di Don Serafino – Ragusa

MIGLIOR PRODUTTORE OLIO
Francesco Pellegrino , Terre di Shemir - (Guarrato) Trapani

MIGLIOR PASTICCERIA
Salvatore Cappello - Palermo

MIGLIOR COMUNE PER L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA SUL TERRITORIO
Nello Dipasquale, Sindaco di Ragusa

MIGLIORE MACELLERIA
Aldo Blasco, "Il Punto della Carne" - Cefalù (PA)

MIGLIOR FORNAIO
Francesco Vescera, "Panificio Parisi" - Carlentini (SR)

MIGLIOR PIZZERIA
Dario Genova, pizzaiolo di Al Giardino – Palermo

MIGLIOR ALBERGO
Vincenzo Scrofani, Poggio del Sole Resort – Ragusa

MIGLIOR PRODUTTORE DI FORMAGGIO
Mario Mirabile col suo Maiorchino, Santa Lucia del Mela (ME)

MIGLIOR BAR
Irrera – Messina

AMBASCIATORE SICILIANO DEL GUSTO NEL MONDO
Filippo La Mantia, chef e titolare del ristorante dell'hotel Majestic in via Veneto, Roma

Dopo la premiazione i partecipanti sono stati rallegrati da un breve aperitivo con uno spumante della Tenuta di Terre Nere per poi proseguire con il buffet grazie ai prodotti forniti dai relatori e dai vincitori dei premi.

Gli antipasti comprendevano tristi tartine di pancarré preparate dall'Hotel, ma per fortuna anche i prodotti di eccellenza oggetto delle premiazioni: pane nero e pane bianco di Carlentini, bresaola e salame di bufalo, salame di suino nero, formaggio maiorchino, la famosa caponatina di agrumi inventata dallo chef Filippo La Mantia e quella di peperoni, due patè, uno di olive nere e l'altro di pomodori essiccati ricordante i classici profumi e sapori dell'estratto di una volta.

I due primi piatti erano stati preparati dall'albergo e consistevano in ravioloni con ricotta e crema di pistacchi e da un timballino di pasta con sarde, pietosa espressione della cucina elaborata e di quella regionale, i ravioloni presentavano una consistenza della pasta eccessiva e la ricotta del ripieno era inodore e insapore come pure la crema al pistacchio di condimento; il timballino di pasta con sarde era anche peggio, l'unico sapore esistente era quello di una inusuale frittura, le sarde erano inesistenti come presenza e di conseguenza anche come sapore, a tratti si intravedeva una verdura che doveva essere il finocchietto ma senza nessun riscontro al palato, infine la pasta scotta si alternava a quella bruciata. Complessivamente pessime cotture e sapori inesistenti o inappropriati o sgradevoli.

Il secondo piatto, sempre di realizzazione villa Igea, era rappresentato da una fetta di carne presumibilmente di vitello, panata e sbattuta in padella con un olio sicuramente proveniente da officina meccanica, forse lo stesso che aveva "fritto" i timballini di pasta con sarde, comunque immangiabile a causa della sua composizione al 10% di carne e al 90% di grasso e osso, meschino esempio di costata ? Contorno di patate al forno, udite udite, forse non congelate e gradevoli al palato.

A tavola mi sono deliziato con l'olio di Pellegrino, "Terre di Shemir" U Trappitu, in versione delicato e intenso e un nerello mascalese 2008 della Tenuta di Terre Nere che esprimeva con decisione il vitigno in purezza senza

nessuna corruzione da legno, indubbiamente due prodotti di eccellenza.

Infine, grande chiusura con le mousse e le bavaresi del Maestro Pasticciere Salvatore Cappello, ho visto giovani donne, categoria notoriamente attenta alla linea, con piatti ricolmi di attentati ai cuscinetti, incuranti di qualsiasi conseguenza donne e uomini si sono letteralmente fiondati verso le magistrali opere di Cappello ammassandosi compatti, nonostante il lungo fronte dei tavoli deputati al servizio !

C'era anche il caffè che nella sua versione amara era buono solo per digerire !

In conclusione un pollice verso il basso per la pessima e scandalosa cucina dell'Hotel Villa Igea al di sotto di un tre stelle, una cucina dove l'inesistente ricerca delle materie prime fa a gara con le raccapriccianti cotture. Solo grazie a Fabrizio Carrera, che ha raccolto le "offerte" in cibo dai premiati di eccellenza, ho potuto far godere i miei sensi gustativi con una sequenza di sapori e profumi impossibili da trovare tutti in un unica occasione.

Complimenti all'organizzazione impeccabile dell'evento e alla puntualità del personale di sala sempre presente e attivo nella distribuzione del buffet.

Arrivederci all'anno prossimo con un nuovo "Best in Sicily", dove magari sia previsto un riconoscimento minore per categoria al fine di incentivare tutti quei piccoli e sconosciuti produttori e imprenditori del gusto che con sacrifici perseguono quasi nell'ombra tradizione e qualità.

Tutte le foto della manifestazione

Bibliografia e riferimenti:

Schede dei premiati: www.cronachedigusto.it
Foto dei premiati su: www.cronachedigusto.it

Articolo in PDF

Normal 0 14 false false false MicrosoftInternetExplorer4

PREMIO "BEST IN SICILY" 2010

Prizzi

Nella prestigiosa Sala Basile dell'Hotel Villa Igea Hilton di Palermo, il 26 Gennaio alle ore 17:30 quasi in perfetto orario, si è svolto il convegno e la premiazione di "Best in Sicily", premio indetto dal giornale online CronacheDiGusto.it. Il convegno ha visto la partecipazione di molti relatori tutti qualificati esponenti delle istituzioni pubbliche e private.

Il moderatore, Fabrizio Carrera, direttore della testata online che ha indetto il premio ormai giunto alla sua terza edizione, ha introdotto i vari interventi iniziando da Giambattista (Titti) Bufardeci, Assessore Regionale alle Risorse Agricole e Alimentari, Prof. Giuseppe Licitra, Presidente del Corfilac Consorzio per la Ricerca della Filiera Lattiero-Casearia, Angela Salvo, Direttrice della Federazione Strade del Vino e dei Sapori di Sicilia, Lillo Vizzini, Presidente Regionale della Federconsumatori, Prof. Vincenzo Chiofalo, Presidente del Corfilcarni Consorzio di Ricerca Filiera Carni, Salvatore Parano, Vicario Dirigente dell'ICE, Istituto Nazionale per il Commercio Estero ufficio di Palermo, Diego Planeta, Presidente Assovini Sicilia, Leonardo Agueci, Presidente IRVV Istituto della Vite e del Vino e il Direttore dello stesso Istituto il Dott. Dario Cartabellotta, infine la chiusura del Presidente della Provincia di Palermo Giovanni Avanti.

Gli argomenti trattati sono stati numerosi e interessanti: promozione e riconoscibilità dei nomi, prodotti legati al territorio, marchi di qualità, promozione del territorio tramite il binomio gastronomia e turismo, accorciamento della filiera e contenimento dei prezzi, qualità dei prodotti e salvaguardia del consumatore, controlli e misure antisofisticazione, sicurezza alimentare, promozione dei prodotti siciliani all'estero, educazione del consumatore, prospettive siciliane per un futuro di qualità e turismo enogastronomico.

Dopo il convegno si è svolta la premiazione dei 12 vincitori scelti grazie alle esperienze effettuate dalla redazione di

CronacheDiGusto.it in tutta la Sicilia.

MIGLIOR PRODUTTORE DI VINO
Marco de Grazia, Tenuta delle Terre Nere - Randazzo (CT)

MIGLIOR RISTORANTE
Fratelli La Rosa, Locanda di Don Serafino – Ragusa

MIGLIOR PRODUTTORE OLIO
Francesco Pellegrino , Terre di Shemir - (Guarrato) Trapani

MIGLIOR PASTICCERIA
Salvatore ***Cappello - Palermo***

MIGLIOR COMUNE PER L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA SUL TERRITORIO
Nello Dipasquale, Sindaco di Ragusa

MIGLIORE MACELLERIA
Aldo Blasco, ***"Il Punto della Carne" - Cefalù (PA)***

MIGLIOR FORNAIO
Francesco Vescera, ***"Panificio Parisi" - Carlentini (SR)***

MIGLIOR PIZZERIA
Dario Genova, pizzaiolo di ***Al Giardino – Palermo***

MIGLIOR ALBERGO
*Vincenzo Scrofani****, Poggio del Sole Resort – Ragusa***

MIGLIOR PRODUTTORE DI FORMAGGIO
Mario Mirabile col suo Maiorchino, Santa Lucia del Mela (ME)

MIGLIOR BAR
Irrera – Messina

AMBASCIATORE SICILIANO DEL GUSTO NEL MONDO
Filippo La Mantia, chef e titolare del ristorante dell'hotel Majestic in via Veneto, Roma

Dopo la premiazione i partecipanti sono stati rallegrati da un breve aperitivo con uno spumante della Tenuta di Terre Nere per poi proseguire con il buffet grazie ai prodotti forniti dai relatori e dai vincitori dei premi.

Gli antipasti comprendevano tristi tartine di pancarré preparate dall'Hotel, ma per fortuna anche i prodotti di eccellenza oggetto delle premiazioni: pane nero e pane bianco di Carlentini, bresaola e salame di bufalo, salame di suino nero, formaggio maiorchino, la famosa caponatina di agrumi inventata dallo chef Filippo La Mantia e quella di peperoni, due patè, uno di olive nere e l'altro di pomodori essiccati ricordante i classici profumi e sapori

dell’estratto di una volta.

I due primi piatti erano stati preparati dall’albergo e consistevano in ravioloni con ricotta e crema di pistacchi e da un timballino di pasta con sarde, pietosa espressione della cucina elaborata e di quella regionale, i ravioloni presentavano una consistenza della pasta eccessiva e la ricotta del ripieno era inodore e insapore come pure la crema al pistacchio di condimento; il timballino di pasta con sarde era anche peggio, l’unico sapore esistente era quello di una inusuale frittura, le sarde erano inesistenti come presenza e di conseguenza anche come sapore, a tratti si intravedeva una verdura che doveva essere il finocchietto ma senza nessun riscontro al palato, infine la pasta scotta si alternava a quella bruciata. Complessivamente pessime cotture e sapori inesistenti o inappropriati o sgradevoli.

Il secondo piatto, sempre di realizzazione villa Igea, era rappresentato da una fetta di carne presumibilmente di vitello, panata e sbattuta in padella con un olio sicuramente proveniente da officina meccanica, forse lo stesso che aveva “fritto” i timballini di pasta con sarde, comunque immangiabile a causa della sua composizione al 10% di carne e al 90% di grasso e osso, meschino esempio di costata ? Contorno di patate al forno, udite udite, forse non congelate e gradevoli al palato.

A tavola mi sono deliziato con l’olio di Pellegrino, “Terre di Shemir” U Trappitu, in versione delicato e intenso e un nerello mascalese 2008 della Tenuta di Terre Nere che esprimeva con decisione il vitigno in purezza senza nessuna corruzione da legno, indubbiamente due prodotti di eccellenza.

Infine, grande chiusura con le mousse e le bavaresi del Maestro Pasticciere Salvatore Cappello, ho visto giovani donne, categoria notoriamente attenta alla linea, con piatti ricolmi di attentati ai cuscinetti, incuranti di qualsiasi conseguenza donne e uomini si sono letteralmente fiondati verso le magistrali opere di Cappello ammassandosi compatti, nonostante il lungo fronte dei tavoli deputati al servizio !

C’era anche il caffè che nella sua versione amara era buono solo per digerire !

In conclusione un pollice verso il basso per la pessima e scandalosa cucina dell’Hotel Villa Igea al di sotto di un tre stelle, una cucina dove l’inesistente ricerca delle materie prime fa a gara con le raccapriccianti cotture. Solo grazie a Fabrizio Carrera, che ha raccolto le “offerte” in cibo dai premiati di eccellenza, ho potuto far godere i miei sensi gustativi con una sequenza di sapori e profumi impossibili da trovare tutti in un unica occasione.

Complimenti all’organizzazione impeccabile dell’evento e alla puntualità del personale di sala sempre presente e attivo nella distribuzione del buffet.

Arrivederci all’anno prossimo con un nuovo “Best in Sicily”, dove magari sia previsto un riconoscimento minore per categoria al fine di incentivare tutti quei piccoli e sconosciuti produttori e imprenditori del gusto che con sacrifici perseguono quasi nell’ombra tradizione e qualità.

M. A.

Bibliografia e riferimenti:

Schede dei premiati: www.cronachedigusto.it

Foto dei premiati su: www.cronachedigusto.it

Altre foto della manifestazione su: www.cucinartusi.it