

Appuntamenti In evidenza

Taormina Gourmet, X edizione. Dal 28 al 30 ottobre

di: Redazione

28 ottobre 2023



Inizia oggi Taormina Gourmet, il festival enogastronomico ideato e organizzato da **Cronache di Gusto**. Questa, la decima edizione, durerà **dal 28 al 30 ottobre 2023** e si svolgerà a Taormina all'hotel **Villa Diodoro** di via Bagnoli Croci.

In programma, talk show, degustazioni guidate, banchi di assaggio, masterclass condotte da giornalisti di fama nazionale e internazionale, concorsi a premi, cooking show, chef e *Pizza Sessions*.

Appuntamenti

Apertura sabato 28 ottobre con le **masterclass**.

Alle ore 11:00 tasting di dodici etichette con Claudia Stern, titolo "The Best German Wines: a journey through Riesling and Pinot Noir" (conduzione in lingua inglese).

A partire dalle ore 13.00, *Gli autoctoni della DOC Sicilia: conoscere e degustare i più importanti vitigni siciliani*. Tre masterclass dedicate a **Lucido, Grillo e Nero d'Avola**. A cura del Consorzio di Tutela DOC Sicilia.

Il primo appuntamento inizierà alle ore 13.00, in Sala Giardino 1, con la prima degustazione dal titolo "Gli autoctoni Doc Sicilia: alla scoperta del Lucido"; il secondo è alle 15.00 in Sala Giardino 2, "Gli autoctoni Doc Sicilia: alla scoperta del Grillo"; il terzo, infine, è alle 17.00 in Sala Belvedere "Gli autoctoni Doc Sicilia: alla scoperta del Nero d'Avola". Tutti i vini in degustazione, sei per il Lucido, otto per il Grillo e sei per il Nero d'Avola, sono anonimi e selezionati dal consorzio Doc Sicilia. Si alterneranno nella conduzione, Gianni Giardina dell'IRVO, Giuseppe Figlioli, enologo e consigliere nel CDA del Consorzio di Tutela Doc Sicilia e Francesco Pensovecchio, giornalista e direttore di WIS. Ingresso gratuito su prenotazione.

Alle ore 15.00 Olio, la ricchezza delle cultivar siciliane: alla scoperta dei migliori extra vergine/2. Conduce Christian Guzzardi con Giuseppe Cicero. In collaborazione con Irvo.

Alle ore 17.00 Diciotto anni di Shiarà, un grande vino bianco. Conduce Daniele Cernilli con Tonino Guzzo.

Alle ore 19.00 Da Castel del Monte a Manduria: viaggio in Puglia attraverso 10 vini. Conduce Daniele Cernilli con Massimiliano Apollonio.

Sempre alle ore 15.00, la premiazione dei 69 vini vincitori di **Sud Top Wine**, alla presenza degli assessori regionali all'Agricoltura del Sud Italia. Alle ore 19 il grande racconto dei vini premiati a Sud Top Wine attraverso una **masterclass** con 12 etichette che prenderanno parte a un'attività di promozione negli Stati Uniti, grazie ad una partnership con l'agenzia di pubbliche relazioni Colangelo di New York con il coinvolgimento di un nutrito gruppo di giornalisti europei. A condurre (in lingua inglese) saranno **Federico Latteri e Claudia Stern**, due dei giurati del concorso organizzato nei mesi scorsi e giunto alla quinta edizione e in cui sono stati assaggiati e valutati oltre 700 vini provenienti da sei regioni d'Italia (Campania, Basilicata, Puglia, Calabria, Sardegna e Sicilia).

Novità della edizione 2023, i concorsi di **Miglior Maître** e di **Miglior Sommelier**. La scelta è stata fatta da giornalisti ed esperti della redazione di Cronache di Gusto e riguarda quei professionisti al lavoro presso ristoranti e/o strutture ricettive del Sud Italia. Un modo per dare un riconoscimento e un po' di visibilità a due categorie fondamentali per il mondo dell'ospitalità e per il comparto del food & beverage. La cerimonia è prevista per lunedì 30 ottobre alle ore 15, prima dell'inizio della presentazione della Guida ai Vini dell'Etna 2024 con la premiazione dei 33 vini Imperdibili.

Sempre sabato 28 ottobre, alle ore 17, Taormina Gourmet ospiterà **Oscar Farinetti** fondatore di Eataly e produttore di vini in più parti d'Italia. Farinetti dialogherà con i giovani imprenditori e presenterà il suo recente libro intitolato "10 mosse per affrontare il futuro" rivolto proprio agli under 30. Un talk show, dunque, dedicato alla generazione Z impegnata nel mondo agroalimentare.

E ancora sabato, alle ore 19, un talk show dal titolo "*Come comunicare bene il buon cibo e il buon vino*". Una comunicazione efficace è sempre più determinante per gli assetti del comparto agroalimentare e del mondo dell'ospitalità e della ristorazione. Interverranno **Stevie Kim**, managing director di Vinitaly International Academy e soprattutto animatrice di Italian Wine Podcast, un format di successo che racconta il vino italiano; **Gianfranco Marrone**, ordinario di semiologia presso l'università di Palermo e autore di numerosi saggi sul cibo; **Filippo Polidori**, food guru, esperto di comunicazione e titolare dell'agenzia Polidori and Partners e **Alessandro Trocino**, giornalista del Corriere della Sera. A moderare l'incontro il giornalista **Mario Barresi**.

Inoltre cooking show d'eccezione, fra tutti uno inconsueto, quello che domenica 29, alle ore 17, vedrà il sindaco di Taormina, **Cateno De Luca**, esibirsi sul palco insieme allo chef **Fabio Potenzano**, noto al pubblico per la partecipazione a svariati programmi televisivi in Rai. Insieme prepareranno "Azzurro croccante", piatto dello chef Potenzano che valorizza il pesce di stagione locale.

Non mancherà anche quest'anno il banco d'assaggio con oltre 50 cantine top da tutta Italia e più di 150 vini frutto di una selezione di Cronache di Gusto e dei giornalisti presenti a Taormina. Al banco d'assaggio possono accreditarsi gli addetti ai lavori del settore Ho.Re.Ca. seguendo il link con l'apposita procedura sul sito www.taorminagourmet.it.

Spazio sarà dedicato anche alla pesca con esibizioni, dibattiti e il coinvolgimento dei protagonisti della filiera dell'economia blu, attraverso **Fish Academy**, un sodalizio consolidato. Per ogni attività sarà possibile riservare un posto, se l'ingresso è libero, o acquistare un biglietto per gli appuntamenti a pagamento.

Per gli appuntamenti di **domenica e lunedì**, e per le **prenotazioni**, consultare direttamente il sito www.taorminagourmet.it e i profili social.