

In evidenza

# La XIV edizione di Best in Sicily al Teatro Massimo Bellini di Catania, tra premi e ospiti illustri

di: **Gianmaria Tesei**

13 marzo 2024



Lo storico **Teatro Massimo Bellini di Catania** ha fatto da cornice alla quattordicesima edizione di Best in Sicily, premio che ha la finalità di mettere in risalto la realtà turistica ed enogastronomica sicula nei suoi vari segmenti, dalla ristorazione alla produzione delle varie eccellenze siciliane, alle strutture recettive. La manifestazione, i cui riconoscimenti sono stati, come di consueto, frutto della selezione della giuria costituita da giornalisti esperti del settore di Cronache di Gusto, è stata presentata dalla speaker di Radio Capital **Betty Senatore** e dal direttore di Cronache di Gusto, **Fabrizio Carrera**.

---

Betty Senatore, Luca Sammartino,  
Fabrizio Carrera

L'evento ha vissuto di momenti contraddistinti da premiazioni, alternati ad altri caratterizzati da profondi spunti di riflessione. Sono state sedici la star siciliane dell'enogastronomia e dell'ospitalità che hanno calcato il palco, con l'evento che è si è aperto con l'intervento del professore di Neuromarketing all'Università Iulm di Milano, **Vincenzo Russo**. Quest'ultimo ha evidenziato l'importanza della forza delle parole e della frequente discrasia fra il significato di queste e le cose. "La polivalenza semantica – ha affermato – viene usata sempre più spesso per esprimere l'opposto di ciò che dovrebbe".

Collegato in video, il vicedirettore del Corriere della Sera **Aldo Cazzullo**, ha sottolineato la centralità, anche storica, nel Mediterraneo della Sicilia e quanto gli italiani, che tra loro sono molto più simili di quanto possa sembrare, abbiano un debito artistico, sociale e culturale nei confronti della Sicilia e, soprattutto, di quei siciliani che hanno combattuto e, tutt'ora, fronteggiano, la mafia.

Il creatore di Eataly e imprenditore di varie cantine e aziende agroalimentari **Oscar Farinetti**, ha proseguito la serie di interventi mettendo in evidenza l'unicità della bellezza, della ricchezza, del patrimonio umano, culturale e ambientale siculi, spesso non sufficientemente valorizzati. La ricetta per valutare a dovere e concretare appieno il complesso e plurisfaccettato potenziale dell'isola, consiste, nella sua visione, nell'applicazione di alcune regole che Farinetti ha elencato nel suo recente libro *10 mosse per affrontare il futuro*: "Saper gestire l'imperfezione; individuare le priorità; pensare locale e agire globale; saper narrare; dal dovere alla bellezza; non arrendersi mai; copiare; saper cambiare; coraggio, ottimismo, fiducia". Inoltre, secondo l'imprenditore di Alba, occorre ispirarsi ai grandi del passato, soprattutto a Leonardo da Vinci, tenendo a riferimento il suo motto: "godo in sovrappiù a provarci che a farcela". Leonardo, che ha lasciato incompiute varie opere, simboleggia per Farinetti il bravo imprenditore che "sbaglia almeno 6 mosse su 10, perché bisogna saper gestire l'imperfezione e farne tesoro".

A concludere la serata è stato **Luca Sammartino**, assessore regionale dell'agricoltura, dello sviluppo rurale e della pesca mediterranea, che ha esaltato l'orgoglio del sacrificio dei tanti siciliani del settore agroalimentare che costituisce un segmento dell'economia sicula trainante e di grande importanza.

### **ELENCO DEI PREMIATI**

**Migliore produttore di Olio: Vincenzo Signorelli.** "Coltivare gli ulivi con sapienza e scrupolo e trasformare le olive in una spremuta verde, buonissima e salutare".

**Miglior produttore di vino: Renato, Sebastiano e Giuseppina De Bartoli.** "In questa cantina passato e presente, tradizione e innovazione, si intrecciano in una sfida senza tempo dai magnifici risultati".

**Miglior Birrifico Artigianale: 24 Baroni.** "Dal cuore della Sicilia più profonda ecco un'impresa che sa di freschezza, passione, intraprendenza".

**Miglior produttore di Formaggio: Tiziana Buemi.** "Tra i monti che guardano le Eolie, il tempo, l'esperienza e le mani realizzano una forma del sapore unico e ricco di storia".

**Migliore azienda conserviera: Rinascita.** "Per quanto si tratti di pelati o di una semplice salsa nelle loro etichette è scritto un ingrediente, uno solo: pomodoro siccagno".

**Migliore azienda conserviera: Castrovinci – Mari d'Amuri.** "La tradizione che diventa impresa. La storia che si fa presente. Una famiglia che custodisce il piacere della scoperta golosa".

**Migliore fornaio: Natale Laganà.** "È infarinato di esperienza e passione, pazienza e rispetto. Grazie a questi ingredienti ci offre delizie quotidiane tutte da mangiare".

**Migliore Trattoria: Casu.** "La ricerca incessante di cibo appagante e gustoso. La capacità di accogliere i clienti in una osteria moderna e confortevole".

**Migliore Pasticceria: Délices à Emporter.** "L'amore per la Francia, il cuore e la testa a Catania. Ed ecco brioche, tarte tatin, charlotte, croissant... e l'assaggiar m'è dolce in questo mar...".

**Migliore pastificio artigianale: Piazza.** "Le giuste pratiche unite al grano migliore, e poi la storia e l'acqua buona. Ed è da questa miscela che nasce la materia prima per primi gustosi".

**Migliore albergo: Q92.** "L'accoglienza confortevole, luminosa ed elegante curata in ogni dettaglio in una città barocca di folgorante bellezza".

**Migliore pizzeria: Arcestrato di Gela.** "Tra farine e maturazioni magistrali, sperimentazioni e topping strepitosi qui si recita ogni sera uno spettacolo imperdibile per golosi impenitenti".

**Migliore pizzeria: Saccharum.** "Tecnica, competenza, leccornie per magnifici affreschi su dischi di farina: a ogni colore un grande sapore, un tocco qui, un tocco lì e la pizza è servita".

**Migliore Ristorante: Il Principe di Belludìa.** "La bellezza del luogo prepara l'animo a qualcosa di buono. La tavola, i piatti, il servizio: tutto vibra, tutto luccica e ogni aspettativa è soddisfatta".

**Premio speciale Migliore Hotel Manager: Umberto Trani.** "Un albergo, due ristoranti stellati... ed è subito record. A crederci davvero talvolta l'impossibile si realizza".

**Premio speciale alla carriera a Salvo e Vito La Rosa:** "Da ben 55 anni deliziano i palati di tutti coloro che vogliono mangiare bene senza fronzoli. Un grande classico che va oltre le mode".

**Cronache di Gusto**

[www.cronachedigusto.it/i-nostri-eventi/best-in-sicily-premiati-teatro-bellini-catania](http://www.cronachedigusto.it/i-nostri-eventi/best-in-sicily-premiati-teatro-bellini-catania)

GT