

Appuntamenti

# I Nations Award 2025 celebrano l'eccellenza enogastronomica

di: Redazione

29 giugno 2025



I *Nations Award*, il prestigioso Premio Cinematografico delle Nazioni curato dal presidente Michel Curatolo si è tenuto dal 26 al 28 giugno. Manifestazione che celebra non solo le icone del grande schermo ma, come ogni anno, si arricchisce di nuovi contenuti che riguardano la sostenibilità e la valorizzazione dell'enogastronomia siciliana in tutte le sue declinazioni.

Tema quello della sostenibilità che ha il suo focus nel ciclo di convegni promosso da **Thinkingreen**, organizzati in collaborazione con l'Ordine Professionale degli Architetti di Messina, all'interno dell'**NH Collection Hotel di Taormina**. Giovedì 26, giornata di apertura, numerosi sono stati gli esperti, le autorità e gli studiosi presenti pronti a dare il loro contributo.

Tante sono state le riflessioni legate anche a ciò che il prestigioso Premio si prefigge in sintonia con l'arte cinematografica e la sostenibilità di mettere in evidenza: **la cultura del buon cibo e del vino sostenibile, identitario e di qualità**. Infatti, al termine del primo panel di confronto, si è svolta una **degustazione di prodotti enogastronomici siciliani** che hanno impreziosito il cocktail di inaugurazione della prima giornata dei Thinkinggreen.

A deliziare i presenti **Mario Privitera**, giovane **lievitista dall'anima culturale** patron di **PrimAlkimia** delizioso laboratorio di Acireale (CT), con i biscotti **"Le tre Corone di Venera"** e il suo **Pandolce artigianale** a forma di cuore: **"L'Amuri di Aci"**. Un lievito realizzato con lievito madre vivo, lavorato secondo il metodo tradizionale del panettone e della colomba, da cui deriva un impasto leggero, soffice e ben alveolato. L'intensità che si sprigiona al palato è data principalmente da una pasta di limone dell'Etna e da una crema al latte di **capra di razza girgentana presidio Slow Food**. In sospensione all'interno dell'impasto si trovano fragole candite e una leggera nota di rum bianco. Sulla superficie una copertura croccante in cioccolato Ruby con fragole a pezzetti liofilizzate e trucioli di cioccolato bianco. Un capolavoro gastronomico, registrato presso la Camera di Commercio del Sud-Est Sicilia, che non solo incarna la maestria tecnica ma racconta anche l'arte, la cultura e l'amore per la sua città natale, Acireale.

In degustazione anche la sua **focaccia tonda**, soffice e dalla geometrica alveolatura, realizzata con farina di tipo 1, farina 0 e biga, sale marino di Trapani Presidio Slow Food e olio biologico locale.

Spazio anche ad un'altra giovane eccellenza made in Sicily: l'**azienda agricola Turrisi** sita a Calatabiano (CT) oggi in mano a **Salvatore Turrisi**. Produttore di oli al naturale agrumati, provenienti dalla molitura congiunta di olive e agrumi siciliani (limoni, arance, mandarino) all'interno di frantoi senza l'utilizzo di aromi o essenze. Ne deriva un prodotto equilibrato nel sapore, di struttura e dalla grande persistenza gusto-olfattiva.

L'obiettivo di Salvatore è quello di portare la qualità a tavola, attraverso la conoscenza e maggiore consapevolezza nella scelta degli oli in termini di provenienza e caratteristiche organolettiche. In degustazione: **"U Boscu"** olio extra vergine di oliva a base di Nocellara e Biancolilla; gli **agrumati** (arancia rossa, limone e mandarino di Sicilia) creati per impreziosire i piatti degli chef, l'**olio al peperoncino** e **all'aglio**.

Presente anche l'**Associazione Demetra**, con il suo motto *"Dal seme al barattolo, solo prodotti di stagione"*. Il nome Demetra, dea della natura, rappresenta l'essenza stessa della missione associativa: rispettare e valorizzare la natura in ogni suo aspetto attraverso la promozione della filiera corta, evitando il processo di industrializzazione dei prodotti agricoli.

Fondata e guidata da **Rosa Benvegna** presidente, **Domenico Munafò** vicepresidente, **Claudia Maratona** e **Sara Miragliotta** l'associazione si impegna nella produzione e valorizzazione dei prodotti provenienti dal territorio in cui ha sede, Barcellona Pozzo di Gotto (ME). Tra le conserve presenti: la **caponata**, la **cipolla caramellata**, **confetti di pomodoro**, la **marmellata di arance** e **vaniglia del Madagascar**, tutte realizzate con ingredienti freschi e di stagione, direttamente dalle terre siciliane.

Un'altra specialità presente è stata la **scarola mbuttunata** condita con acciughe salate, olive, pinoli e uvetta accompagnata da tranci di **pane realizzato con farina di semola di grano macinato e tuminia**, cotto nel tradizionale forno a legna, dopo una lievitazione di 12 ore.

La **Mortadella della Nonna Maria** di **Antonio Spadaro** e dalla sua famiglia, titolari di **Antony Food&Meat** a Rosolini, in provincia di Siracusa è stata protagonista di una speciale creazione: un cannolo salato ripieno con una mousse di mortadella e fiori eduli dell'**azienda Zagari (Calatabiano)** di cui **Ennio D'Emanuele**, agronomo dell'azienda di famiglia, è portavoce.

La storia della famiglia Spadaro affonda le radici in quella che una volta era una macelleria tradizionale, oggi trasformata in una vera e propria macelleria-gastronomia-salumeria, che non solo rivende tagli freschi ma è anche impegnata nella produzione di salumi cotti e stagionati.

Tutti ingredienti protagonisti di un piatto dove la complessità gustativa esprime e coniuga amore per il territorio, cura per il prodotto e identità: la morbida e fragrante pinsa di Mario Privitera, l'olio aromatico al mandarino di Salvatore Turrisi e la mortadella di Antonio Spadaro dal sapore intenso, carico in struttura, tendenza dolce e aromaticità.

Spazio anche alle creme liquorose dell'azienda siciliana Ficodì di Gagliano Castelferrato (Enna) dove si trovano i frutteti coltivati nel pieno rispetto di un territorio caratterizzato dall'alternarsi di colline verdi e aspre alture. I liquori sono ottenuti per auto distillazione a freddo, alle miscele con infusi idroalcolici e i bitter, dalle miscele idroalcoliche alle infusioni alchemiche. In assaggio le creme liquorose gourmet all'arancia bionda di Sicilia e cannella, al mandarino di Sicilia e vaniglia del Madagascar, al limone dell'Etna IGP, al pistacchio, al cioccolato di Modica IGP. E ancora, liquore di arancia rossa di Sicilia e ficodindia, della linea classica mandarino e limone; Vecchio Amaro Siciliano e la crema liquorosa di cassata siciliana.

Prodotti che sono stati accompagnati all'assaggio dal Nerello Cappuccio 2022 e l'Etna Rosso 2021 di Feudo Vagliasindi e Arcuria 2019, Feudo Di Mezzo 2019, il rosato Romice delle Sciare l'Etna Bianco Ginestra della Cantina Calcagno, famiglia di viticoltori attivi da anni sull'Etna a Passopisciaro.



Quest'anno, i *Nations Award* non celebrano solo il cinema, la gastronomia e l'enologia, ma anche l'arte contemporanea, offrendo un'esperienza culturale completa come la mostra dell'artista genovese **Giuliano Cardella**, intitolata "*Movimento*", a cura di **Gerardo Fisauli di Rocce Nere** presso l'Hotel NH Collection di Taormina. Ad arricchire l'esperienza sensoriale in degustazione le etichette dell'azienda vitivinicola **La Contea** e i pregiati oli dell'**Azienda Agricola Turrisi**.

A seguire la **cena di Gala** presso il ristorante del **Grand Hotel San Pietro** che vede al timone l'executive Chef **Luca Miuccio**. Qui grazie al suo estro creativo e arte tecnica, la cucina siciliana viene esaltata in ogni suo aspetto dalla forma, colore, aroma fino al sapore nel pieno rispetto della tradizione. Quest'ultima legata da un'accurata ricerca come testimonia il menu realizzato in occasione dei **Nations Award** con **Marco Baglieri**, chef patron del ristorante **Crocifisso di Noto**, una stella Michelin.

All'apertura un delicato **filetto di ricciola**, appena scottato per esaltarne la dolcezza marina, incontra la nota intensa e affumicata del caviale di aringa. La mandorla, in purezza, dona rotondità e profondità, mentre la misticanza idroponica, viva e croccante, viene accarezzata da un'acidità elegante: l'aceto Tosazu, che profuma di oriente e memoria. Un inizio che racconta il mare, la terra e la maestria dello chef **Marco Baglieri**.

A seguire **riso Vialone Nano** abbracciato da un estratto di scampi che ne accarezza ogni chicco con vellutata profondità. I tenerumi portano in tavola il respiro dell'orto siciliano, mentre l'arancia candita, dolce e agrumata, sorprende con un tocco di aromaticità. Un piatto che intreccia mare e terra, freschezza e calore, nel gesto sapiente dello chef **Luca Miuccio**, così come espresso nel **branzino carciofi** e quinoa. Piatti che sono stati abbinati al **rosso Feudo Di Mezzo 2019** e al **bianco Ginestra** dell'azienda vitivinicola **Calcagno**.

A conclusione il tradizionale taglio della torta realizzata con crema al limone e fragole oltre ad un ricco parterre di dolci preparati quest'anno da **Daniele Bonansinga**, pastry chef della pasticceria **Principe di Panebianco** sita a Messina.

Una cena di avvio alla manifestazione che ha visto presenti importanti ospiti come il regista **Terry Gilliam**, la modella e attrice **Madalina Ghenea** e l'attrice **Hande Soral**.