



## Concluso Taormina Gourmet on Tour

### Tutti i numeri dell'XI Edizione

CS n.5

Concluso **Taormina Gourmet on Tour**. Uno dei più importanti eventi del sud Italia dedicati all'eccellenza nel vino e nel cibo. Un grande successo per l'evento giunto all'XI edizione, che da quest'anno è diventato itinerante. La prima versione on tour, si è svolta dal 30 novembre al 3 dicembre, a Palermo, all'Hotel La Torre di Mondello. “Sono lieto – ha commentato **Fabrizio Carrera**, direttore del giornale online Cronache di Gusto che organizza l'evento – del grande riscontro che la manifestazione ha avuto a Palermo. Non era scontato per l'esordio del nuovo format itinerante. Sono stati quattro giorni intensi, ricchi di pubblico e di opportunità per le aziende agroalimentari e per molte cantine italiane”.

Grandi numeri per l'XI edizione: oltre mille partecipanti; trenta masterclass dedicate ai grandi vini del mondo; oltre quaranta chef e quaranta pizzaioli, tra i migliori della Sicilia, coinvolti nei cooking show; più di duecento cantine e ottocento etichette presenti tra masterclass e banco d'assaggio; settanta presenze fra giornalisti e allievi ambassadors di Vinality International. Ben duemila assaggi d'olio durante l'**Olive Oil Bar** e le masterclass dedicate all'olio d'oliva di qualità, condotte dal grande esperto **Giuseppe Cicero**. Molti i grandi nomi del vino presenti. Tre Master of Wine: **Pietro Russo**, **Wojciech Bonkowski** e **Michelle Cherutti**. E poi **Stevie Kim**, che con la Vinality International Academy, la scuola di formazione da lei fondata nel 2014, prepara il pubblico internazionale di operatori del settore.

Quest'anno, inoltre, una grande novità: la prima edizione di **Dulcis in Sicily**, il nuovo contest dedicato ai giovani pasticceri, che al suo esordio ha visto sul podio **Irene Cavallaro**, 32 anni, di Milo (Catania). Il premio al miglior dessert è stato conferito in base alle valutazioni di una giuria tecnica di altissimo livello composta da **Giuseppe Amato**, pastry chef, miglior pasticcere da ristorazione al mondo 2021; da **Carlo Passera**, giornalista di Identità Golose; da **Giuseppe Leotta**, presidente dell'associazione Conpait, Confederazione pasticceri italiani. Quattro le grandi materie prime coprotagoniste del contest: ricotta di pecora, mandorle, pistacchi e nocciole. Il premio Dulcis in Sicily è stato realizzato con il contributo della Regione Siciliana, assessorato alle Attività Produttive, nell'ambito dell'avviso pubblico “Sicilia che piace 2024”.

E poi spazio ai talk show e ai libri. **Luciano Ferraro**, vice direttore del Corriere della Sera, ha presentato la sua guida dedicata a “I migliori 100 vini e vignaioli d'Italia 2025”, di cui è autore insieme a James Suckling. **Francesco Lauricella**, giornalista ed esperto di enogastronomia, ha presentato “Mizzica”, il dizionario gastronomico siciliano (edito da Topic).

Infine due importanti premiazioni: quella ai vini imperdibili della “**Guida ai vini dell’Etna 2025**” e quella di **Sud Top Wine** con 69 vini premiati e i premi speciali per il miglior bianco e il miglior rosso in assoluto alle cantine Teularju e Di Meo.

L’appuntamento è al prossimo anno, per una XII ricchissima edizione!

**cronachedi** **gusto.it**

Ufficio Stampa  
**Silvana Polizzi Sabino**  
Mobile 3289455278