



**TAORMINA GOURMET, X EDIZIONE AI NASTRI DI PARTENZA: 28-30 OTTOBRE
IL MIGLIORE MAÎTRE E IL MIGLIORE SOMMELIER E POI TALK DI FARINETTI CON I GIOVANI PRODUTTORI**

Tutto pronto per una delle edizioni più ricche di sempre. **Taormina Gourmet**, evento ideato e organizzato da **Cronache di Gusto**, dal 28 al 30 ottobre 2023 celebra la sua decima edizione: all'hotel Villa Diodoro di via Bagnoli Croci, a Taormina.

Grandi ospiti, talk show e cerimonie di premiazione, banco d'assaggio, masterclass condotte da giornalisti di fama nazionale e internazionale, cooking show chef e pizza.

E poi quest'anno una nuova iniziativa, una doppia premiazione: al **Migliore Maître** e al **Migliore Sommelier**. Il riconoscimento avrà una cadenza annuale. La scelta fatta dai giornalisti ed esperti della redazione di Cronache di Gusto riguarderà 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. "Quelle del maître e del sommelier – sottolinea Fabrizio Carrera, direttore del giornale online Cronache di Gusto e organizzatore di Taormina Gourmet- sono figure che meritano rispetto al pari di altre categorie che prestano la propria professionalità nello stesso mondo della ristorazione. E i premi sono solo un punto di partenza per migliorare le proprie conoscenze e le proprie potenzialità". 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.

Tre giorni tutti da scoprire con tanti appuntamenti da non perdere. A partire da sabato 28, alle ore 15, 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 di New York Colangelo e 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).

Sempre sabato, 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 directory di Vinality 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 (quando l'ingresso sarà invece a pagamento). Sul sito www.taorminagourmet.it e sui profili social dell'evento troverete tutte le informazioni necessarie.

ORGANIZZAZIONE



Ufficio Stampa

320 1666894/328 9455278