



TaorminaGourmet

Grandi Vini Degustazioni Cooking show Masterclass

28|30 ottobre Taormina 2023

Hotel Villa Diodoro Via Bagnoli Croci, 75

@cronachedigusto @TaorminaGourmet @taormina_gourmet @cronachedigusto www.linkedin.com/company/cronachedigusto-it

organizzazione **cronachedigusto**



Partner istituzionali



Ministero dell'agricoltura,
della sovranità alimentare e delle foreste



FEAMP
PO 2014-2020
Fondo europeo per gli
affari marittimi e la pesca



Assessorato all'Agricoltura,
al Mare e alla Pesca
Dipartimento della Pesca Mediterranea

Main Sponsor



Sponsor



Movimento Turismo
del Vino Puglia



Partner tecnici



In collaborazione con



THANK YOU TO ALL OUR SUPPORTERS



Programma *

Taormina Gourmet, giunto alla sua decima edizione, è tra i più importanti eventi del Sud Italia dedicato al meglio del food & beverage e si terrà a Taormina dal 28 al 30 ottobre presso l'Hotel Villa Diodoro. Ampio spazio ai grandi vini, agli chef e ai pizzaioli di prim'ordine, previste nei tre giorni oltre 30 masterclass, oltre 30 cooking show con il coinvolgimento di chef emergenti e maestri pizzaioli, incontri b2b e cene d'autore per consentire un'interazione tra produttori, giornalisti e addetti ai lavori. **Taormina Gourmet è un evento organizzato da Cronache di Gusto e Fizz Comunicazione.**

SABATO 28 OTTOBRE

Talk Sala Convegni

ore 15 Sud Top Wine 2023 – 2024: Daniele Cernilli, Federico Latteri e Claudia Stern premiano i vini vincitori. Prevista la presenza degli Assessori regionali all'Agricoltura del sud Italia. **In collaborazione con Irvo.** *Ingresso libero*

ore 17 Oscar Farinetti, dialogo con 10 giovani imprenditori agricoli. Presentazione del libro "10 mosse per affrontare il futuro" – Edizioni Solferino. Modera Mario Barresi. *Ingresso libero*

ore 19 Come comunicare bene il buon vino e il buon cibo. Conversazione con Alessandro Trocino, Stevie Kim, Gianfranco Marrone e Filippo Polidori. Modera Mario Barresi. *Ingresso libero*

Masterclass

Le masterclass sono dedicate ai territori e ai vini dall'Italia e dall'estero con giornalisti di fama nazionale ed internazionale che condurranno le degustazioni.

Si terranno in Sala Belvedere, Sala Giardino 1 e Sala Giardino 2

Sala Belvedere

ore 11 Etna 10 anni fa, degustazione alla cieca di 12 vini annata 2013. Conduce Federico Latteri con Salvo Foti - **In collaborazione con Irvo.** *Ingresso € 25,00*

ore 13 Genesi del Vecchio Samperi: alfa e omega di un grande vino. Conduce Federico Latteri con Renato De Bartoli – *Ingresso € 35,00*



Programma *

ore 15 Terroir e piacevolezza, doppia verticale con gli Etna Doc di Palmento Costanzo. Conduce Cathy Huyghe. La degustazione sarà in lingua inglese. *Ingresso € 25,00*

ore 17 Gli autoctoni DOC Sicilia: alla scoperta del Nero d'Avola. Conduce Gianni Giardina. *Ingresso libero su prenotazione*

ore 19 Un grande racconto dei vini premiati a Sud Top Wine: Federico Latteri e Claudia Stern degustano alcuni vini vincitori. La degustazione sarà in lingua inglese. **In collaborazione con Irvo.** *Ingresso € 20,00*

Sala Giardino 1

ore 11 The Best German Wines: a journey through Riesling and Pinot Noir. Tasting con dodici etichette. Conduce Claudia Stern. La degustazione sarà in lingua inglese. *Ingresso € 25,00*

ore 13 Gli autoctoni DOC Sicilia: alla scoperta del Lucido. Conduce Gianni Giardina. *Ingresso libero su prenotazione*

ore 15 Olio, la ricchezza delle cultivar siciliane: alla scoperta dei migliori extra vergine/2. Conduce Christian Guzzardi con Giuseppe Cicero. **In collaborazione con Irvo.** *Ingresso € 20,00*

ore 17 Diciotto anni di Shiarà, un grande vino bianco. Conduce Daniele Cernilli con Tonino Guzzo. *Ingresso € 30,00*

ore 19 Da Castel del Monte a Manduria: viaggio in Puglia attraverso 10 vini. Conduce Daniele Cernilli con Massimiliano Apollonio. *Ingresso € 20,00*

Sala Giardino 2

ore 11 Olio, la ricchezza delle cultivar siciliane: alla scoperta dei migliori extra vergine/1. Conduce Christian Guzzardi con Giuseppe Cicero. **In collaborazione con Irvo.** *Ingresso € 20,00*

ore 13 Statti e la Calabria culla del vino italico: doppia verticale. Conduce Claudia Stern con Antonio Statti. *Ingresso € 20,00*

ore 15 Gli autoctoni DOC Sicilia: alla scoperta del Grillo. Conduce Francesco Pensovecchio. *Ingresso libero su prenotazione*



Programma *

ore 17 La Campania Felix di Cantine Astroni: verticale della Falanghina Vigna Astroni.

Conduce Fosca Tortorelli con Gerardo Vernazzaro. *Ingresso € 25,00*

ore 19 Doc Faro, l'altro Nerello Mascalese. Conduce Nino Aiello con Enza La Fauci.

In collaborazione con Irvo. Ingresso € 20,00

Cooking Show Chef

I Cooking Show si tengono nella Sala Ristorante, con l'esibizione di giovani chef emergenti

Sala Ristorante

ore 11 Ida Brenna, ViVa Bistrot, Noto (SR). Con la partecipazione di Marco Poidomani coffee trainer di Caffè Moak. Conduce Clara Minissale. *Ingresso € 15,00*

ore 12.30 Claudio Cerati, Upstream Salmons, Lemignano di Collecchio (PR).

Conduce Stefania Petrotta. *Ingresso € 15,00*

ore 14 Dalila Grillo, Vineria Modi, Taormina (ME). Conduce Clara Minissale.

In collaborazione con Irvo. Ingresso € 15,00

ore 15.30 Martin Lazarov, Principe di Belludia - Relais San Corrado, Noto (SR).

Conduce Stefania Petrotta. *In collaborazione con Irvo. Ingresso € 15,00*

ore 17 Giusina Battaglia presenta il suo nuovo libro "Le ricette della mia vita", Cairo Editore.

Conduce Stefania Petrotta. *Ingresso € 15,00. Iniziativa Fish Academy*

ore 18,30 Alfio Visalli, mastro salatore "Conosciamo i pesci", Blue Lab Academy Aci Sant'Antonio (CT).

Conduce Clara Minissale. *Ingresso € 15,00. Iniziativa Fish Academy*

Cooking Pizza

I Cooking pizza si tengono nella terrazza della sala convegni con i migliori pizzaioli siciliani.

Terrazza Sala Convegni



Programma *

ore 11

Andrea Pellegrino - Pizzeria Basilicò – Messina

Salvo Meola - Binario 450 - Bagheria (PA)

ore 13

Matteo La Spada - L'Orso in Duomo – Messina

Alessandro de Natale - Ristorante Pizzeria De Natale Angelo - Fiumefreddo di Sicilia (CT)

ore 15

Gianpaolo De Maria - ViaLanterna – Messina

David Gitto - Non Solo Pizza - Milazzo (ME)

ore 17 Enzo Piedimonte – Piedimonte 1.0 - Messina

DOMENICA 29 OTTOBRE

Banco d'Assaggio

Sala Convegni dalle ore 15 alle ore 21

(elenco delle cantine partecipanti sul sito www.taorminagourmet.it)

Masterclass

Sala Belvedere

ore 11 Tra Friulano e Pinot Grigio, due verticali con Torre Rosazza. Conduce Aldo Fiordelli con Francesco Domini. *Ingresso € 20,00*

ore 13 Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg: dieci sfumature di un grande bianco. Conduce Aldo Fiordelli con Eleonora Marconi. *Ingresso € 20,00*

ore 15 Un grande ritorno, una verticale di Sassicaia, conduce Daniele Cernilli con Filippo Polidori. *Ingresso € 95,00*

ore 17 La Franciacorta in sette espressioni. Conduce Aldo Fiordelli. *Ingresso € 25,00*



Programma *

ore 19 Aglianico del Vulture di Re Manfredi, sette buonissime annate. Conduce Daniele Cernilli con Cristian Scrinzi. *Ingresso € 25,00*

Sala Giardino 1

ore 11 Etna Rosso vs Borgogna: inedito blind tasting di due grandi terroir. Conducono Daniele Cernilli, Amaya Cervera e Federico Latteri. La degustazione sarà in lingua inglese. **In collaborazione con Irvo.** *Ingresso € 30,00*

ore 13 Negroamaro Divoto, una cavalcata nel tempo. Conduce Daniele Cernilli con Massimiliano Apollonio. *Ingresso € 25,00*

ore 15 Rotari, un re del Trentodoc. Conduce Alessio Turazza con Fabrizio De Simone. *Ingresso € 20,00*

ore 17 Orange wine, molto più che una moda. Alla scoperta di alcune migliori etichette siciliane. Conduce Marcello Ingrassia. **In collaborazione con Irvo.** *Ingresso € 20,00*

ore 19 Guala, viaggio in Europa con il tappo a vite. Conduce Francesco Pensovecchio. *Ingresso € 20,00*

Sala Giardino 2

ore 11 Quando l'acidità è un pregio: la degustazione che non ti aspetti con dieci etichette sorprendenti. Conducono Pedro Ballesteros MW e Alessandro Trocino. *Ingresso € 25,00*

ore 13 Don Antonio, sette annate di un iconico Nero d'Avola. Conducono Pedro Ballesteros MW con Carmelo Morgante. *Ingresso € 20,00*

ore 15 Borgogna, una verticale di Barolo in cinque decadi. Conduce Amaya Cervera con Maria Giovanna Migliore. La degustazione sarà in lingua inglese. *Ingresso € 45,00*

ore 17 Il club degli Svitati si presenta: degustazione con undici vini. Conduce Nino Aiello con Greta Vernazza e Walter Massa. *Ingresso € 20,00*

ore 19 Dal Gargano al Salento, protagoniste le Donne del Vino di Puglia. Conducono Annalucia Galeone, Luciano Pignataro e Renata Garofano. *Ingresso € 20,00*



Programma *

Cooking Show Chef

Sala Ristorante

ore 11 Mauro Vabres, Bar Vabres, Palermo. Con la partecipazione di Marco Poidomani coffee trainer di Caffè Moak. Conduce Clara Minissale. *Ingresso € 15,00*

ore 12.30 Francesca Barone, Fattoria delle Torri, Modica (RG). Conduce Stefania Petrotta. *Ingresso € 15,00. Iniziativa Fish Academy*

ore 14 Dionisio Randazzo, Nunziatina, Taormina (ME). Conduce Clara Minissale. *In collaborazione con Irvo. Ingresso € 15,00*

ore 15.30 Lorenzo Vecchia, Ahimè, Bologna. Conduce Stefania Petrotta. *In collaborazione con Irvo. Ingresso € 15,00*

ore 17 Cooking Show con Fabio Potenzano, chef di Tutti a Tavola, Bagheria (PA) e la partecipazione straordinaria del sindaco di Taormina Cateno De Luca. Conduce Mario Barresi. *Ingresso libero. Iniziativa Fish Academy*

ore 18.30 Morgana, cocktail Iride, Taormina (ME). Conduce Clara Minissale. *Ingresso € 15,00*

Cooking Pizza

Terrazza Sala Convegni

ore 11

Giuseppe Urso, Antica Focacceria, Bagheria (PA)

Dino Nicotra, Squib, Catania

Ingresso € 15,00

ore 13

Giovanni Zuccarello, Sani e Sazi, Catania

Paolo Aurita, Pizzika, Mascalucia (CT)

Ingresso € 15,00



Programma *

ore 15

Davide Palermo, Crescenzo – Pizzeria a Tavola, Riposto (CT)

Paolo Manara, Sciara pizzeria Vulcanica, Catania

Ingresso € 15,00

ore 17

Dibattito: “la pizza del futuro” con Luciano Pignataro, giornalista e curatore di 50 Top Pizza.

Ingresso libero

ore 19

Vincenzo Aprile, Ristorante Acquamarina, Donnalucata (RG)

Lele Scandurra, L’Evoluzione Pizza Contemporanea, Catania

Ingresso € 15,00

LUNEDÌ 30 OTTOBRE

Banco d’assaggio

Sala Convegni dalle ore 11 alle 18

(elenco delle cantine partecipanti sul sito www.taorminagourmet.it)

Masterclass

Sala Belvedere

ore 11 Quanti vulcani nello Stivale: tanti vini da nord a sud Italia. Conduce Federico Latteri.

In collaborazione con l’associazione Vulcanica. *Ingresso € 20,00*

ore 13 Il Timorasso: Costa del Vento tra annate e sperimentazioni.

Conduce Giovanna Pizzi con Walter Massa. *Ingresso € 25,00*

ore 15 Premio Taormina Gourmet al migliore sommelier del Sud Italia e al migliore maître del Sud Italia. *Ingresso libero*

ore 15.15 Guida ai vini dell’Etna 2024: premiazione dei 34 vini imperdibili.

Conducono Fabrizio Carrera e Federico Latteri. **In collaborazione con Irvo.** *Ingresso libero*



Programma *

Sala Giardino 1

ore 11 **Classico Superiore: grande focus sul Verdicchio dei Castelli di Jesi.**

Conduce Alessio Turazza con Eleonora Marconi. *Ingresso € 20,00*

ore 13 **Cantina Giralan e una verticale del sorprendente Pinot Nero Riserva Vigna Ganger.**

Conduce Daniele Cernili con Philip Nocker. *Ingresso € 35,00*

ore 15 **Alla scoperta della Goriška Brda: le tante sfaccettature della Ribolla Gialla slovena.**

Conduce Alessio Turazza. *Ingresso € 25,00*

Sala Giardino 2

ore 11 **I Riesling delle Cantine Episcopali di Treviri.** Conduce Francesco Pensovecchio. *Ingresso € 25,00*

ore 13 **Torrefavale, il Greco di Tufo di Cantine dell'Angelo: la quintessenza della mineralità. Verticale con sei annate.** Conducono Titti Casiello e Pedro Ballesteros MW. *Ingresso € 30,00*

ore 15 **Perpetuo, il vino oltre il tempo: degustazione con nove etichette tra tradizione e futuro.**

Conduce Francesco Pensovecchio con Franco Rodriquez. **In collaborazione con Irvo.** *Ingresso € 20,00*

Cooking Show Chef

Sala Ristorante

ore 11 **Cesare Gialdi, Delices à emporter, Catania.** Con la partecipazione di Marco Poidomani coffee trainer di caffè Moak. Conduce Stefania Petrotta. *Ingresso € 15,00*

ore 12.30 **Alberto Angiolucci, Angiò, Catania.** Conduce Stefania Petrotta. *Ingresso € 15,00*

ore 14 **Simone Profeta ES cantina&ristorante, Manduria (TA).** Conduce Clara Minissale. *Ingresso € 15,00*

ore 15,30 **Luca Miuccio, Ristorante Batù, Grand Hotel San Pietro, Taormina (ME).**

Conduce Stefania Petrotta. *Ingresso € 15,00*



Programma *

ore 17.00 Franco Agliolo, ristorante Ambrosia, Sant'Agata di Militello (ME).

Conduce Clara Minissale. *Ingresso € 15,00*

Cooking Pizza

Terrazza Sala Convegni

ore 11

Giuseppe Colletto - That's Amore, Raffadali (AG)

Antonino Puccio - Il cappero pizza e cucina, Palermo.

Ingresso € 15,00

ore 13

Pierangelo Chifari - Archestrato di Gela, Palermo

Filippo Sorce - Pizzeria Sitari, Agrigento.

Ingresso € 15,00

ore 15

Claudio Maucieri - Incavò, Ispica (RG)

Daniele Reaina - D2 Daniel, Palermo.

Ingresso € 15,00

ore 17

Giuseppe Schembri - 360 Gradi - Delia (CL)

Davide Giallongo - Mazzini 60, Pozzallo (RG).

Ingresso € 15,00

*** il programma potrà subire variazioni
aggiornato alle 14 del 25.10.23**