

Wineup Expo 2018: Le premiazioni

Di **Redazione** - 27 novembre 2018



Si sono tenute a Palermo presso la sede della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi, le premiazioni del concorso Enologico "Venere Callipigia" e del concorso Culinario "La Medusa".

I vincitori del Concorso enologico nazionale "Venere Callipigia" a cui è associato il "Premio Wine App" e del concorso culinario regionale "La Medusa" hanno ricevuto le preziose statuette (pezzi unici) a sugello di una attività di promozione delle eccellenze enogastronomiche siciliane.

La manifestazione che nasce con l'obiettivo di dare un fattivo impulso alla Sicilia mediante la promozione del territorio, delle sue importanti attrazioni turistiche per il tramite delle eccellenze enogastronomiche risulta essere una delle manifestazioni "Libere" che meglio sa proporsi ad una grande platea specializzata di "winelovers" ed esperti di settore.

Gli Chef vincitori hanno dimostrato la propria gioia ed orgoglio nell'essere stati presentati quali veri paladini dell'arte della cucina Siciliana; mentre le cantine vincitrici provenienti da tutta l'Italia, con una grande prevalenza fra i premiati di produttori siciliani hanno dimostrato che non serve essere grandi produttori in quantità per essere veri maestri della qualità.

Alla cerimonia di premiazione hanno apportato il proprio contributo grandi imprenditori ed esperti del settore turistico ed enogastronomico siciliano, tra questi Paolo Giacalone, titolare del marchio "Il Rosso di Mazara" azienda leader nella fornitura di Gambero Rosso di Mazara del Vallo; Il Dottore Giovanni Basciano vice Presidente Nazionale di AGCI AGRITAL associazione generale delle cooperative italiane il quale ha dato una visione molto attenta e precisa del mondo della marineria siciliana e più in particolare del Tonno Rosso di Favignana, Mario Prestifilippo esperto micologo ed uno dei più grandi cavaatori del pregiatissimo Tartufo nero Siciliano.

Per la cronaca i vincitori del concorso culinario sono stati:

- Tonino Puglisi (del Golf resort di Castiglione di Sicilia Il Picciolo) nella categoria Antipasti

- Nino D'Ambrogio (del ristorante Agriturismo Vultaggio di Trapani) nella categoria primi piatti

- Salvo Mazzullo (del ristorante Hotel Capo Taormina di Taormina) nella categoria secondi piatti

- Nello Barone (dell'hotel Capo Taormina di Taormina) nella categoria dessert.

Per quanto riguarda invece i vini in concorso grande successo per l'azienda siciliana Cantina sociale Colomba bianca di Mazara del Vallo che essendo l'azienda ad avere piazzato il maggior numero divini fra i vincitori si è aggiudicata pure il premio "Winery" come la migliore cantina.

Rinnovato l'appuntamento per l'edizione 2019 a Partinico in provincia di Palermo dove ha sede la Real Cantina Borbonica, prima cantina sociale Italiana della storia.

L'ideatore e promotore della manifestazione Massimo Picciotto ha promesso per la prossima edizione un taglio ancor più moderno ed in linea con le esigenze dei mercati moderni quindi con un maggiore riscontro mediatico e di marketing e meno burocratismi tecnici ormai anacronistici.

Prossima tappa il Vinitaly dove Wineup Expo è stata invitata per promuovere l'evento con la possibilità di gestire un banco di degustazione rivolto ai vini vincitori accoppiato ai manicaretti degli Chef Siciliani.

