

L'Accademia della cucina esalta i prodotti tipici del territorio con i premi Alberini e Villani

Evento. La cerimonia nella suggestiva cornice dei saloni di rappresentanza della **Prefettura**

DANIELA CITINO

RAGUSA. Nella suggestiva cornice del palazzo della **Prefettura**, impreziosita dagli affreschi di Duilio Cambellotti, si è svolta venerdì scorso una cerimonia dedicata all'eccellenza gastronomica locale. Protagonisti della serata sono stati il premio Massimo Alberini e il premio Dino Villani, assegnati dall'Accademia Italiana della Cucina.

Il premio Massimo Alberini è stato conferito a Food Custodi dei Sensi, realtà guidata da Carmelo Cilia, per l'alta qualità dei suoi prodotti, frutto di tecniche artigianali che rispettano le tradizioni territoriali. Il premio Dino Villani, invece, è andato a Caffè Mokambo (*nella foto*) per un prodotto tipico di straordinaria qualità organolettica, esaltando il lavoro artigianale locale. Nel corso della cerimonia, Vittorio Sartorio, delegato dell'Accademia per Ragusa, ha sottolineato l'importanza di

tutelare il patrimonio culinario regionale. Il **prefetto** di Ragusa, Giuseppe Ranieri, ha elogiato l'eccellenza dei premiati come veicolo per la valorizzazione del territorio.

Carmelo Cilia, visibilmente emozionato, ha dichiarato: «Questo riconoscimento è il frutto di anni di dedizione e passione. Abbiamo sempre creduto nella qualità delle nostre materie prime e nel rispetto delle tradizioni. Ricevere il premio Massimo Alberini è un grande onore e una spinta a continuare su questa strada». Angelo Alabiso, vincitore del premio Dino Villani per il suo famoso macallè, ha aggiunto: «La nostra missione è sempre stata quella di offrire un prodotto che racconti la nostra storia e la nostra cultura. Essere riconosciuti per questo impegno ci riempie di orgoglio. Ringrazio l'Accademia Italiana della Cucina per questo prestigioso premio».

A conclusione della cerimonia, è stato tenuto un banchetto, dove

gli ospiti hanno potuto degustare le eccellenze culinarie premiate e altre specialità del territorio. Il banchetto, allestito con cura e raffinatezza, ha offerto un viaggio sensoriale tra i sapori autentici della cucina ragusana, con piatti preparati da chef locali che hanno valorizzato le migliori materie prime del territorio. Presenti all'evento il sindaco di Ragusa, Peppe Cassì, il sindaco di S. Croce Peppe Dimartino, i due vincitori - Angelo Alabiso, produttore del macallè, e Carmelo Cilia - insieme a numerosi rappresentanti delle istituzioni e appassionati del settore.

L'atmosfera era carica di emozione e orgoglio per i successi raggiunti e il banchetto finale è stato il coronamento di una serata dedicata alla celebrazione dell'eccellenza culinaria locale. ●

