

I vincitori del Premio “Migliori Pizzerie di Sicilia 2021” decretati da oltre 300 mila voti.

Riceviamo e pubblichiamo. Dopo 3 settimane intense, il Premio “Migliori Pizzerie di Sicilia 2021”, promosso dal quotidiano online dedicato all'enogastronomia in Sicilia All food Sicily, è arrivato all'epilogo, decretando i vincitori alla fine di una battaglia serrata che ha visto competere nel contest online nella prima edizione ben 56 pizzerie di tutta la Sicilia che si sono affrontate con spirito combattivo. La classifica finale ha premiato 3 pizzerie che già si erano distinte nelle due fasi iniziali, confermando il favore e il consenso ottenuto con una certa coerenza. Un podio che vede a distanza di pochi voti la pizzeria Sitari di Agrigento dei giovani fratelli Sorce, Filippo e Giorgio, primeggiare con 5111 voti, staccando di un'attaccatura la pizzeria Saccharum di Altavilla Milicia, gestita da Gioacchino Gargano che nella settimana finale ha totalizzato ben 5060 consensi. A completare la triade vincitrice del concorso, la pizzeria “I grandi del Re” di Castellammare del Golfo, gestita da Maria Elena Lombardo e Filippo Re che ha chiuso il concorso con 4770 preferenze. Tenuto conto della distanza ravvicinata in ordine ai voti conseguite dell'impegno profuso dalle pizzerie che hanno conquistato le prime 3 posizioni, si è deciso di proclamarle vincitrici ex aequo. A seguire le altre 12 pizzerie che nella settimana finale hanno conteso ai vincitori le posizioni di vertice. Per le pizzerie che hanno accettato con entusiasmo la sfida, si è rivelata un'occasione per rifare il pieno di entusiasmo e di passione imprenditoriale, fortemente messa in discussione in questi mesi di forti restrizioni e chiusure forzate, ritrovando così un filo diretto e un fortissimo feeling con i tanti estimatori che li hanno votati totalizzando oltre 300.000 voti nelle 3 fasi del concorso. Oltre ai vincitori, sono stati assegnati delle menzioni dagli sponsor:

- Premio Cantine Nicosia alla Bottega di Crescenzo (Giarre) per aver ottenuto il maggior numero di voti nella seconda fase
- Premio CVA Canicattì a Villa Zuccaro (Taormina) per aver ottenuto il maggior numero di voti nella prima fase
- Premio Val Paradiso al Mamma mia Pistrutto (Favara) per aver creato maggiori interazioni su Instagram
- Premio Gorgi Tondi ad Apud Jatun (San Cipirello) per aver creato maggiori interazioni su Facebook
- Premio Casa Morana all'Antica Focacceria dal 1856 (Bagheria) per la tradizione e il ricambio generazionale
- Premio Pitarresi Carta Imballaggi alla pizzeria Al Vicolo Pizza & Vino per aver contribuito alla valorizzazione del centro storico di Catania

La scelta di realizzare questo premio è frutto della presa d'atto e conseguente riconoscimento della crescita esponenziale del comparto pizzerie in Sicilia, in termini sia di professionalità, esperienza, capacità d'innovazione e di ricambio generazionale che ha interessato la categoria dei maestri pizzaioli e soprattutto per il livello qualitativo dei prodotti e materie prime utilizzate. Una gara con tante chiavi di lettura e significati ma che decreta in ogni caso una volontà di ripartire del comparto Pizzeria in Sicilia da parte dei maggiori protagonisti.