



“Best in Sicily”, buona la prima a Il Vecchio Carro di Caronia

Lunedì 6 febbraio il debutto delle cene dedicate alle trattorie “Best in Sicily”, premio annuale assegnato dalla redazione di Cronache di Gusto alle migliori realtà siciliane nel campo del gusto e dell’accoglienza

Best in Sicily 2023 ha inaugurato le cene itineranti col primo appuntamento in scena a **Il Vecchio Carro** di Caronia, in provincia di Messina. Lo scorso 6 febbraio, infatti, si è svolta una serata tra buongusto e vino, che ha visto protagonisti i proprietari Giuseppe Oriti e la moglie Eliana Carrocetto della trattoria fregiatasi del premio targato Cronache di Gusto nel 2019.

Il primo appuntamento di Best in Sicily 2023

Giuseppe ed Eliana hanno ospitato gli chef e titolari delle altre tre trattorie che hanno contribuito al

menu della cena con le loro proposte. Si tratta dei “**4 archi**” di Milo (CT), “Best in Sicily” 2017, “**Corona Trattoria**” di Palermo premiata nel 2018 e l’”**Osteria del maiale nero**” – Fattoria Borrello” di Raccuja (ME), new entry nell’edizione 2021.

Si sono accesi i fornelli della cucina del Vecchio Carro dando vita a una cena che è stata un mix tra antiche tradizioni, sapori ed estro creativo, il tutto condito da un clima gioioso e di reciproca collaborazione.

Il menu della serata tra buongusto e vino

Gli chef padroni di casa hanno concepito assieme agli altri colleghi un menu composto da diversi piatti tipici simbolo della propria proposta culinaria.

La cena ha preso il via col “*Panino con porchetta di suino nero dei Nebrodi e cipolla caramellata*” presentato da Il Vecchio Carro. Il maiale allevato da Oriti in modo naturale è cotto a legna e aromatizzato con finocchietto selvatico e altre spezie, per regalare un gusto unico.



Panino con porchetta di suino nero dei Nebrodi e cipolla caramellata (Foto © Amanda Arena).

I **4 Archi di Milo** hanno valorizzato un presidio Slow Food preparando l’ottimo “*Carciofo scomposto di Menfi con crema di patate e guanciale croccante*”, eseguito da Lina Castorina presente con l’oste Saro Grasso. A seguire, è toccato agli “*Spaghetti al nero di seppie*” della **Trattoria Corona**, rappresentata dal titolare Orazio Corona. Uno dei piatti di pesce siciliani tra i

più rinomati e pietanza tradizionale del noto ristorante palermitano.



Dall'alto a sn, Spaghetti al nero di seppia (Corona Trattoria) – Carciofo scomposto spinoso di Menfi con croccante di guancia di maiale (4 Archi) – Trippa, patate e peperoni (Il Vecchio Carro) Spalla di agnello alle erbe, capra e yogurt di capra (Osteria del maiale nero – Fattoria Borrello) – Foto © Amanda Arena.

Ritorno all'offerta gastronomica dei Nebrodi con la “*Spalla di agnello alle erbe, carciofi, menta e yogurt di capra*”, secondo piatto gustoso realizzato dallo chef Alessandro Maniaci dell'**Osteria del maiale nero – Fattoria Borrello** di Franco e Anna Laura Borrello che garantiscono il benessere degli animali in allevamento.

Il Vecchio Carro è stato di nuovo protagonista con la “*Trippa, patate e peperoni*” e, dulcis in fundo, con il Semifreddo alle mandorle, biscotto alle nocciole dei Nebrodi e bianco mangiare di Eliana Carrocetto.



Semifreddo alle mandorle della Trattoria Il Vecchio Carro (Foto © Amanda Arena).

In degustazione i vini di Cantina Tornatore

Ad impreziosire questo percorso di gusto i vini biologici della **Cantina Tornatore di Castiglione di Sicilia**, nel versante settentrionale dell'Etna. Abbiamo cominciato dal *Pietrarizzo 2021 Etna Bianco DOC* con sentori di frutta esotica, piacevolmente sapido e fresco che ha accompagnato l'antipasto.

Zottorinoto 2020, Carricante in purezza, ha giocato le proprie carte con eleganza e bella struttura incontrando l'unicità del gusto degli spaghetti al nero di seppia. Interessante l'abbinamento dell'*Etna Rosso DOC 2019*, blend di Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, che ha esaltato il gusto e la morbidezza dell'agnello. Per finire il *Pietrarizzo 2019*, raffinato cru di Nerello Mascalese, equilibrato, succoso e di grande persistenza.

Il Vecchio Carro, gusto e relax a contatto con la natura

L'Azienda agrituristica Il Vecchio Carro è incastonata tra lo splendido palcoscenico naturale del [Parco dei Nebrodi](#) e il blu del Mar Tirreno. Siamo in Contrada Badetta, a Caronia, piccolo borgo del messinese dove da più di 20 anni **Giuseppe Oriti** si è specializzato nell'allevamento semibrado del **maialino nero dei Nebrodi**. Di piccola taglia e dal mantello scuro, questa antichissima razza autoctona è Presidio Slow Food ([QUI maggiori informazioni sul suino](#)).

Oriti viene da una famiglia di allevatori da tre generazioni e lavora le carni più pregiate per ottenere una porchetta di altissima qualità, un'eccellenza gastronomica tutta siciliana inserita dal New York Times tra le top 5 a livello mondiale. Recentemente ha conquistato riconoscimenti prestigiosi come il premio speciale del Gambero Rosso "**Miglior salume di suini neri**", "**Le Tre Fette**" nella Guida Grandi Salumi del Gambero Rosso e la consacrazione tra i migliori salumi della **Guida Top Italian Food 2023**.

Il Vecchio Carro consente ai visitatori non solo di gustare i piatti della tradizione siciliana, ma offre nelle camere dell'agriturismo un'esperienza genuina in simbiosi con il ritmo della natura.

Cene "Best in Sicily 2023": i prossimi appuntamenti

Il calendario delle cene organizzate da Cronache di Gusto si svolgerà nel seguente modo:

- 1° marzo: Corona Trattoria, Palermo
- 13 marzo: Osteria del maiale nero – Fattoria Borrello, Raccuja (ME)
- 18 aprile: 4 Archi, Milo (CT)

Agriturismo Il Vecchio Carro

C.da Badetta – Caronia (ME)

Pagina Facebook: [Facebook.com/ilvecchiocarro](https://www.facebook.com/ilvecchiocarro)

Data di creazione

15/02/2023

Autore

amanda-arena