



Città di Alcamo

CiokoWine Fest 2026: premiato il “Miglior Piatto CiokoWine” tra talento, tecnica e identità territoriale

Alcamo (TP), marzo 2026 - Grande successo per il concorso “**Miglior Piatto CiokoWine 2026**”, tra gli appuntamenti più significativi del CiokoWine Fest, che ha visto protagonisti gli studenti degli istituti alberghieri del territorio in una sfida all'insegna della creatività, della tecnica e della valorizzazione delle eccellenze siciliane.

A contendersi il titolo sono stati gli istituti: IISS “Danilo Dolci” di Partinico, Polo Scolastico “Piersanti Mattarella” di Castellammare del Golfo, Istituto Superiore “F. Ferrara” di Mazara del Vallo e ISS “Abele Damiani” di Marsala. Dopo una prima selezione, la finale a tre ha visto protagonisti piatti di alto livello tecnico e creativo, capaci di interpretare il dialogo tra vino e cioccolato.

“Abbiamo assistito a una finale di grande qualità, con piatti armoniosi e ben costruiti, capaci di raccontare il territorio attraverso tecnica e creatività. È la dimostrazione di quanto il lavoro fatto con i giovani stia dando risultati concreti”, ha dichiarato il **Sindaco Domenico Surdi**.

“Siamo arrivati a una finale a tre con proposte davvero solide e interessanti. Ogni piatto aveva una propria identità e una visione precisa. Questo ci conferma che il percorso intrapreso dal CiokoWine Fest, anche sul fronte della formazione, sta crescendo anno dopo anno”, ha sottolineato **Giuseppe Fiore**, tra gli organizzatori del festival.

Grande soddisfazione anche da parte della giuria tecnica: *“È stato un contest di altissimo livello, e scegliere il primo classificato non è stato semplice. Il dato più importante è un altro: i veri protagonisti non siamo noi giurati, ma i ragazzi. Non li abbiamo visti come allievi, ma come professionisti già consapevoli, capaci di muoversi con sicurezza, gestire la pressione e lavorare con grande precisione. Hanno dimostrato tecnica, maturità e sangue freddo, qualità fondamentali in questo mestiere”,* ha dichiarato lo chef **Rocco Di Marzo**, Presidente dell'Associazione Italiana Cuochi e Pasticceri di Trapani e Presidente di Giuria, ringraziando tutti i partecipanti per l'impegno e la dedizione.

L'Istituto Superiore “F. Ferrara” di Mazara del Vallo ha presentato “Maialino tra cioccolato e vino”, realizzato dall'allievo Giovanni Lamia, 18 anni, affiancato dal professor chef Calogero Abruzzo e dai co-chef Francesco Colletti e Alfonso Pòllari. Il piatto proponeva un filetto di maialino nero dei Nebrodi con glassa al cioccolato fondente, salsa al Marsala e riduzione di Frappato, accompagnato da ciokotuille, polpettina ripiena di cioccolato bianco e crema al Piacentinu Ennese DOP, millefoglie di patata con pancetta e Vastedda del Belice DOP, cipolla di Partanna in agrodolce

e spinacini saltati, distinguendosi per complessità e struttura.

L'IISS Danilo Dolci di Partinico ha presentato con "Pera in rosso, tra contrasti e consistenze", realizzato dall'allieva Alessia Groppuso, 17 anni, guidata dal professor Salvatore Sanfilippo e dalla professoressa Patrizia Inzerillo. Il piatto ha proposto una pera cotta nel vino rosso Frappato con spezie, accompagnata da mousse di ricotta, crumble agli amaretti e salsa al vino e cioccolato, distinguendosi per equilibrio ed eleganza.

La Scuola Agraria Alberghiera Abele Damiani di Marsala ha presentato il "Cous cous dolce", realizzato dall'allievo Antonino Collura, con il supporto del professor Paolo Austero e dei compagni Aurora Sorrentino e Davide Dong. Una proposta originale a base di semola, agrumi, frutta secca siciliana, cioccolato bianco e fondente, con salsa alla fragola e glassa al Nero d'Avola.

La classifica finale ha visto al primo posto l'IISS Danilo Dolci di Partinico con "Pera in rosso, tra contrasti e consistenze", premiato dal Sindaco Domenico Surdi. Al secondo posto l'Istituto Superiore "F. Ferrara" di Mazara del Vallo con "Maialino tra cioccolato e vino", premio consegnato dall'Assessore agli Eventi Gaspare Benenati. Terzo posto per l'ISS Abele Damiani di Marsala con il "Cous cous dolce", premiato dall'organizzatore Giuseppe Fiore.

Alla cerimonia erano presenti anche il Presidente del Consiglio Comunale Saverio Messina e l'Assessore alla Viabilità e Protezione Civile Vito Lombardo. A valutare i piatti una giuria tecnica composta da sei professionisti del settore, presieduta dallo chef Rocco Di Marzo e composta da Rocco Pace, Salvatore Adragna, Nicolò Pizzitola, Vittorio Caruso e Dennys Sarzana, affiancata da una giuria popolare con sistema di votazione.

A chiudere la cerimonia, Giuseppe Coraci ha consegnato un riconoscimento a tutti gli istituti partecipanti, sottolineando il valore del loro contributo: *"Avete arricchito questa edizione del CiokoWine Fest, portando entusiasmo, competenza e una visione nuova che rappresenta il futuro del nostro territorio"*.

Il concorso si conferma così un momento centrale della manifestazione, capace di unire formazione, talento e territorio, offrendo ai giovani concrete opportunità di crescita e valorizzazione professionale.

Associazione STS

<https://www.associazionests.it/>

FB: @associazionests

IG: @associazionests

CiokoWine Fest

<https://www.ciokowine.it/>

FB: @ciokowinefest

IG: @ciokowine_fest

Ufficio Stampa CiokoWineFest

Martina Romeo

Mail: press@ciokowine.it

M: +39 3401580828

Ufficio Stampa Comune di Alcamo

Paola Lombardo

Mail: ufficiostampa@comune.alcamo.tp.it

M: + 39 3334734146