

**RASSEGNA STAMPA “BEST IN SICILY 2010”**  
Comunicato del 13/01/2010

## **LANCIO ITALPRESS DEL 14/01/2010**

### **LANCIO ANSA**

**ZCZC1469/SXR  
YPA18315  
R CRO S45 QBKS**

#### **GASTRONOMIA: CRONACHEDIGUSTO, ASSEGANTI PREMI BEST IN SICILY**

**(ANSA) - PALERMO, 13 GEN -** Il giornale on line Cronachedigusto.it torna anche quest'anno a premiare le eccellenze enogastronomiche siciliane con Best in Sicily 2010. Giunto alla sua terza edizione, il premio istituito dal sito on-line diretto da Fabrizio Carrera, sarà consegnato a dodici protagonisti del settore martedì 26 gennaio, alle 17, nella Sala Basile dell'hotel palermitano Hilton Villa Igea (Salita Belmonte 43). A ricevere il riconoscimento saranno Marco de Grazia (Tenuta delle Terre Nere) come migliore produttore di vino, Francesco Pellegrino (Terre di Shemir) come migliore produttore di olio e Mario Mirabile come migliore produttore di formaggio. Antonio e Giuseppe La Rosa saranno premiati per il loro ristorante (Locanda di Don Serafino), mentre il riconoscimento come miglior bar andrà a Giuseppe Denaro (Bar Irrera). Il premio per la migliore pizzeria spetterà Al Giardino (Dario Genova è il pizzaiolo), quello per la migliore pasticceria a Salvatore Cappello (Pasticceria Cappello) e quello come migliore fornaio a Francesco Vescera (Forno Parisi). Per la migliore macelleria riceverà un riconoscimento Aldo Blasco (Il Punto della Carne), per il migliore albergo invece Vincenzo Scrofani (Hotel Poggio del Sole). Infine, il sindaco di Ragusa Angelo Dipasquale verrà insignito del premio come miglior Comune per l'offerta enogastronomica sul territorio e Filippo La Mantia in qualità di migliore ambasciatore siciliano del gusto nel mondo. (ANSA).

Enogastronomia, il meglio in Sicilia



## **Dodici premi assegnati da Cronache di Gusto. Tra i comuni riconoscimento per Ragusa**

Palermo. Valorizzare la terra e i suoi produttori, riconoscere i migliori dell'Isola e farli diventare il simbolo di una regione che cresce. Cronache di Gusto torna anche quest'anno a premiare le eccellenze enogastronomiche siciliane con Best in Sicily 2010.

Giunto alla sua terza edizione, il premio istituito dal giornale on-line [www.cronachedigusto.it](http://www.cronachedigusto.it) diretto da Fabrizio Carrera, sarà consegnato a dodici protagonisti del settore nel corso di un evento che si svolgerà martedì 26 gennaio, alle 17, nella Sala Basile dell'hotel palermitano Hilton Villa Igea (Salita Belmonte 43).

A ricevere il riconoscimento saranno Marco de Grazia (Tenuta delle Terre Nere) come migliore produttore di vino, Francesco Pellegrino (Terre di Shemir) come migliore produttore di olio e Mario Mirabile come migliore produttore di formaggio. Antonio e Giuseppe La Rosa saranno premiati per il loro ristorante (Locanda di Don Serafino), mentre il riconoscimento come miglior bar andrà a Giuseppe Denaro (Bar Irrera). Il premio per la migliore pizzeria spetterà Al Giardino (Dario Genova è il pizzaiolo), quello per la migliore pasticceria a Salvatore Cappello (Pasticceria Cappello) e quello come migliore fornaio a Francesco Vescera (Forno Parisi). Per la migliore macelleria riceverà un riconoscimento Aldo Blasco (Il Punto della Carne), per il migliore albergo invece Vincenzo Scrofani (Hotel Poggio del Sole). Infine, il sindaco di Ragusa Angelo Dipasquale verrà insignito del premio come miglior Comune per l'offerta enogastronomica sul territorio e Filippo La Mantia in qualità di migliore ambasciatore siciliano del gusto nel mondo.

La cerimonia di premiazione, le cui prime due edizioni si sono svolte rispettivamente a Palermo e a Catania, verrà preceduta da un dibattito sull'enogastronomia dal titolo Eccellenza enogastronomica e (è) sviluppo.

Al forum parteciperanno autorevoli esponenti del mondo dell'enogastronomia e delle istituzioni, tra cui Giambattista Bufardecì, assessore regionale all'Agricoltura; Diego Planeta, presidente Assovini; Leonardo Agueci, presidente Irvv; Alfredo Mulè, presidente regionale Coldiretti; Giuseppe Licitra, presidente Corfilac; Vincenzo Chiofalo, presidente Corfilcarni; Salvatore Parano, responsabile Ice in Sicilia; Giovanni Avanti, presidente della Provincia di Palermo; Lillo Vizzini, presidente Federconsumatori.

[http://www.siciliatoday.net/quotidiano/cultura/Best-Sicily-2010-premia-gli-intenditori-del-gusto\\_18563.shtml](http://www.siciliatoday.net/quotidiano/cultura/Best-Sicily-2010-premia-gli-intenditori-del-gusto_18563.shtml)



[Cultura & Società](#)

## Best Sicily 2010 premia gli 'intenditori del gusto siciliano'

Pubblicato: Gen 13, 2010

Il miglior produttore di vino, il miglior ristorante, il miglior pizzaiolo: sarà tutto al siciliano il premio istituito dal giornale on-line, [www.cronachedigusto.it](http://www.cronachedigusto.it), diretto da Fabrizio Carrera, che si chiama Best in Sicily 2010.

Valorizzare la terra e i suoi produttori, riconoscere i migliori dell'Isola e farli diventare il simbolo di una regione che cresce. Questi gli obiettivi del premio, giunto alla sua terza edizione.

Dodici i protagonisti del settore che riceveranno la premiazione, martedì 26 gennaio, alle 17, nella Sala Basile dell'hotel palermitano Hilton Villa Igea (Salita Belmonte 43).

Ma conosciamoli meglio: Marco de Grazia (Tenuta delle Terre Nere. Randazzo), sarà premiato come migliore produttore di vino, Francesco Pellegrino (Terre di Shemir. Trapani) come migliore produttore di olio e Mario Mirabile, Novara di Sicilia (Me) come migliore produttore di formaggio.

Antonio e Giuseppe La Rosa saranno premiati invece per il loro ristorante (Locanda di Don Serafino. Ragusa), mentre il riconoscimento come miglior bar andrà a Giuseppe Denaro (Bar Irrera. Messina).

Il premio per la migliore pizzeria spetterà Al Giardino, Palermo, (Dario Genova è il pizzaiolo), quello per la migliore pasticceria a Salvatore Cappello (Pasticceria Cappello. Palermo) e quello come migliore fornaio a Francesco Vescera (Forno Parisi. Lentini).

Non sarà trascurata nemmeno la migliore macelleria, riceverà un riconoscimento infatti Aldo Blasco (Il Punto della Carne. Cefalù), per il migliore albergo invece Vincenzo Scrofani (Hotel Poggio del Sole. Ragusa).

E non poteva mancare un tocco di 'politica del gusto'. Quale comune, più di quello di Ragusa, si concentra sull'offerta endogastronomica?

Il sindaco di Ragusa, Angelo Dipasquale verrà insignito infatti del premio come miglior Comune per l'offerta enogastronomica sul territorio e Filippo La Mantia in qualità di migliore ambasciatore siciliano del gusto nel mondo.

La cerimonia di premiazione, le cui prime due edizioni si sono svolte rispettivamente a Palermo e a Catania, verrà preceduta da un dibattito sull'enogastronomia dal titolo Eccellenza enogastronomica e (è) sviluppo.

Al forum parteciperanno autorevoli esponenti del mondo dell'enogastronomia e delle istituzioni, tra cui Giambattista Bufardecì assessore regionale all'Agricoltura, Diego Planeta presidente Assovini, Leonardo Agueci presidente Irvv, Alfredo Mulè presidente regionale Coldiretti, Giuseppe Licitra presidente Corfilac, Vincenzo Chiofalo presidente Corfilcarni, Salvatore Parano responsabile Ice in Sicilia, Giovanni Avanti presidente della Provincia di Palermo e Lillo Vizzini presidente Federconsumatori.

**<http://www.stretto.it/?page=news>**

Best in Sicily 2010 Palermo

Palermo

Il 26 Gennaio 2010

“Eccellenza enogastronomica e (è) sviluppo”, ecco il motto del premio “Best in Sicily” 2010. Alla sua terza edizione, il premio ideato da Cronache di Gusto proporrà il prossimo 26 gennaio il meglio dell’ospitalità e della produzione alimentare di Sicilia. Individuare il meglio Made in Sicily in campo enogastronomico e le migliori “teste” che dedicano se stesse a vantaggio di questa terra non è solo un esempio di stile. In questi tempi economicamente incerti è rendere merito a coloro che si impegnano per un futuro migliore della collettività tutta, una attività quindi con plus-valore sociale. Ciò che vogliamo approfondire, e intendiamo dimostrare, è che, nel caso della Sicilia, un’isola ad altissima vocazione turistica, la coraggiosa, spesso con un pizzico di follia, ricerca dell’eccellenza produce non solo successo personale ma anche reddito diffuso, e - non da sottovalutare - rende più bella l’isola.

Sito web: [www.cronachedigusto.it](http://www.cronachedigusto.it)

[http://www.madonielive.com/comunicati/adDetailrss.asp?AD\\_ID=4045](http://www.madonielive.com/comunicati/adDetailrss.asp?AD_ID=4045)

<http://www.caffescorretto.com/>

<http://www.informazione.it/a/CCC2C34E-0554-4C5F-9493-ECE6DE915747/13012010-AL-VIA-LA-3-EDIZIONE-DEL-PREMIO-BEST-IN-SICILY-2010>



*Cefalù*

»08/01/2010

ECCELLENZA A TAVOLA, TORNA 'BEST IN SICILY'



BEST IN SICILY

[This caption can be styled using CSS.](#)

'Eccellenza enogastronomica e (è) sviluppo', ecco il motto del premio "Best in Sicily" 2010. Alla sua terza edizione, il premio ideato da Cronache di Gusto proporrà il prossimo 26 gennaio il meglio dell'ospitalità e della produzione alimentare di Sicilia. Individuare il meglio Made in Sicily in campo enogastronomico e le migliori "teste" che dedicano se stesse a vantaggio di questa terra non è solo un esempio di stile. In questi tempi economicamente incerti è

rendere merito a coloro che si impegnano per un futuro migliore della collettività tutta, una attività quindi con plus-valore sociale. Ciò che vogliamo approfondire, e intendiamo dimostrare, è che, nel caso della Sicilia, un'isola ad altissima vocazione turistica, la coraggiosa, spesso con un pizzico di follia, ricerca dell'eccellenza produce non solo successo personale ma anche reddito diffuso, e - non da sottovalutare - rende più bella l'isola. La prossima settimana daremo i risultati. Il 26 gennaio 2010, presso la sala Basile del Villa Igiea Hilton di Palermo, la premiazione.

Il riconoscimento, ideato da **Cronachedigusto.it**, propone il prossimo 26 gennaio, presso la sala Basile del Villa Igiea Hilton di Palermo, il meglio dell'ospitalità e della produzione alimentare di Sicilia. Dodici le categorie, eccole

#### **Le categorie**

- miglior produttore di vino,
- miglior produttore di olio,



- miglior produttore di formaggio,
- miglior bar,
- migliore pasticceria,
- migliore pizzeria,
- migliore ristorante,
- miglior fornaio,
- miglior macellaio,
- ambasciatore siciliano del gusto,
- miglior albergo/hotel,
- miglior Comune siciliano (sindaco).

### **I premiati 2009**

Premio Miglior produttore di olio: Azienda agricola Cinque Colli  
Premio Miglior produttore di vino: Feudo Montoni  
Premio Miglior produttore di formaggio: Cooperativa Bionatura  
Premio Miglior ristorante: Capinera, Taormina  
Premio Miglior albergo: Hotel Signum, Salina  
Premio Migliore pasticceria: Antica Dolceria Bonajuto, Modica  
Premio Miglior bar: Agorà, Agrigento  
Premio Miglior pizzeria: Ron - Pizzeria Mistral, Palermo  
Premio Miglior fornaio: Fratelli Badamo – Ars Pistoria 1990  
Premio Miglior macellaio: F.lli Borrello, Sinagra-Messina  
Premio Migliore Comune: Castelbuono, Sindaco/Mario Cicero  
Premio Ambasciatore siciliano del gusto: Carlo Alfano

**Di: ReCo**

<http://www.italiainformazioni.com/giornale/wineandfood/77167/palermo-terza-edizione-best-sicily-premio-alle-eccellenze-enogastronomiche-siciliane.htm>

<http://www.siciliainformazioni.com/giornale/wineandfood/77167/palermo-terza-edizione-best-sicily-premio-alle-eccellenze-enogastronomiche-siciliane.htm>

## WINE & FOOD

# Palermo, al via la terza edizione di "Best in Sicily" Premio alle 12 eccellenze enogastronomiche siciliane

ieri, 13 gennaio 2010



Valorizzare la terra e i suoi produttori, riconoscere i migliori dell'Isola e farli diventare il simbolo di una regione che cresce. Cronache di Gusto torna anche quest'anno a premiare le eccellenze enogastronomiche siciliane con Best in Sicily 2010. Giunto alla sua terza edizione, il premio istituito dal giornale on-line [www.cronachedigusto.it](http://www.cronachedigusto.it) diretto da Fabrizio Carrera, sarà consegnato a dodici protagonisti del settore nel corso di un evento che si svolgerà martedì 26 gennaio, alle 17, nella Sala Basile dell'hotel palermitano Hilton Villa Igea (Salita Belmonte 43).

A ricevere il riconoscimento saranno Marco de Grazia (Tenuta delle Terre Nere) come migliore produttore di vino, Francesco Pellegrino (Terre di Shemir) come migliore produttore di olio e Mario Mirabile come migliore produttore di formaggio. Antonio e Giuseppe La Rosa saranno premiati per il loro ristorante (Locanda di Don Serafino), mentre il riconoscimento come miglior bar andrà a Giuseppe Denaro (Bar Irrera). Il premio per la migliore pizzeria spetterà Al Giardino (Dario Genova è il pizzaiolo), quello per la migliore pasticceria a Salvatore Cappello (Pasticceria Cappello) e quello come migliore fornaio a Francesco Vescera (Forno Parisi). Per la migliore macelleria riceverà un riconoscimento Aldo Blasco (Il Punto della Carne), per il migliore albergo invece Vincenzo Scrofani (Hotel Poggio del Sole). Infine, il sindaco di Ragusa Angelo Dipasquale verrà insignito del premio come miglior Comune per l'offerta enogastronomica sul territorio e Filippo La Mantia in qualità di migliore ambasciatore siciliano del gusto nel mondo.

La cerimonia di premiazione, le cui prime due edizioni si sono svolte rispettivamente a Palermo e a Catania, verrà preceduta da un dibattito sull'enogastronomia dal titolo Eccellenza enogastronomica e (è) sviluppo.

**0,2% RISPETTO A OTTOBRE.** Bankitalia registra un calo delle entrate fiscali: 14 miliardi. Aumento di incassi antievasione

## Istat: a novembre produzione in rialzo per l'auto in Europa vendite a +12%

... molto negativo, secondo Istat, il dato dei primi 11 mesi del 2009 con un calo della produzione del 18,5% rispetto allo stesso periodo del

La produzione industriale a novembre è aumentata dello 0,2% rispetto a ottobre, mentre è scesa del 5,2% rispetto a novembre 2008. Lo comunica l'Istat dicendo che la variazione mensile è stata del -7,9%. L'Italia è anche il paese dell'Unione europea che consuma meno energia: a novembre in Eurolandia a novembre si registra un aumento delle vendite di auto e Bankitalia di un novembre in cui contano il calo delle entrate tributarie nei primi 11 mesi dell'anno diminuite del 3,9% rispetto allo stesso periodo del 2008. I dati molto negativi comuni segnalano l'Istat - il dato dei primi 11 mesi del 2009 con un calo della produzione del 18,5% rispetto allo stesso periodo del 2008 (-18,4% il dato corretto per gli effetti del calendario). È stato il rialzo del dato congiunturale ottobre da +0,5% a +0,7% rispetto a settembre. La variazione

stata particolarmente positiva per i beni di consumo (+1,2%) e per i beni intermedi (+0,8%) mentre i beni strumentali segnano +0,3% e l'energia un -2,7%. Rispetto a novembre 2008 la produzione di beni di consumo segnala un -3,5%, quella dei beni strumentali un -8,7%, mentre per i beni intermedi si segnala un -12,6% e per la produzione di energia un -4,2%. Nei primi 11 mesi il calo del 7,6% dei beni di consumo è stato dovuto prevalentemente al calo della produzione di beni durevoli (-18,3%) mentre la produzione dei beni non durevoli ha perso solo il 4,9%. Per i beni strumentali la produzione nei primi 11 mesi del 2009 ha segnato un -22% mentre quella dei beni intermedi ha perso il 26%. La produzione di energia nei primi 11 mesi del 2009 è diminuita del 9,4%.

Gli incentivi alla rottamazione in vigore lo scorso anno nei principali mercati europei hanno intanto spinto al rialzo, oltre alle vendite di automobili nel Vecchio Continente, stimate a dicembre in Europa occidentale in crescita del 18% dagli analisti, anche la produzione. A novembre in Europa, secondo le stime di J. D. Power, è cresciuta del 12,06% rispetto a novembre 2008 attestandosi a 1.445.064 unità.



Un operatore di borsa: secondo l'Istat a novembre la produzione è stata in rialzo. FOTO ARCHIVIO

annuale non si sottrae neanche il gruppo Fiat che, secondo J.D. Power, da gennaio a novembre 2009 ha visto diminuire la produzione in Europa del 4,2% a 1.135.025 unità, rispetto ai primi 11 mesi del 2008. In crescita a novembre anche la produzione di tutti i principali costruttori europei.

Fisco: calano le entrate. A novembre

tratte tributarie. Lo certifica il ministero dell'Economia, che spiega: il calo è dovuto in gran parte agli effetti della crisi economica. E infatti «all'appello» mancano in particolare circa 14 miliardi di tasse (Ires e Irap) provenienti dalle imprese. Un andamento confermato dai dati di Bankitalia. In ogni caso, assicura il ministro Giulio Tremonti, «le entrate tengono».

Un primo segnale positivo sul fronte del debito pubblico, che a novembre è diminuito lievemente, a quota 1.783,8 miliardi, dopo il record di 1.801,6 miliardi di ottobre. Si conferma inoltre il buon andamento degli incassi relativi ad attività antievasione: nel periodo gennaio-novembre 2009 il gettito è cresciuto del 20,0% rispetto allo stesso periodo del

### IN BREVE

#### PALERMO

**Cronache di Gusto, il 26 gennaio i premi Best in Sicily 2010**

●●● Cronache di Gusto, il giornale on-line diretto da Fabrizio Carrera, torna per il terzo anno consecutivo a premiare le eccellenze dell'enogastronomia siciliana con Best in Sicily 2010. I premi verranno consegnati martedì 26 gennaio, alle 17, nella sala Basile dell'hotel palermitano Hilton Villa Igia a Palermo.

#### ALIMENTARE

**Il pistacchio di Bronte nel registro europeo «Dop»**

●●● Il pistacchio verde di Bronte ha ottenuto l'iscrizione nel registro europeo delle denominazioni di origine protetta (Dop). «Con il riconoscimento europeo di questo prodotto di qualità ha commentato il ministro delle Politiche agricole Luca Zaia - l'Italia non solo mantiene il suo primato, raggiungendo la cifra di 194 riconoscimenti Dop e Igp, ma si conferma il paese delle eccellenze e della tipicità». Si tratta di una cultura che fin dall'antichità ha rappresentato una risorsa economica per tutta la popo-



## **ENOGASTRONOMIA: TERZA EDIZIONE DEL PREMIO BEST IN SICILY 2010 14/1/2010**

PALERMO - Valorizzare la terra e i suoi produttori, riconoscere i migliori dell'Isola e farli diventare il simbolo di una regione che cresce. Cronache di Gusto torna anche quest'anno a premiare le eccellenze enogastronomiche siciliane con Best in Sicily 2010. Giunto alla sua terza edizione, il premio istituito dal giornale on-line [www.cronachedigusto.it](http://www.cronachedigusto.it) diretto da Fabrizio Carrera, sarà consegnato a dodici protagonisti del settore nel corso di un evento che si svolgerà martedì 26 gennaio, alle 17, nella Sala Basile dell'hotel palermitano Hilton Villa Igea (Salita Belmonte 43). A ricevere il riconoscimento saranno Marco de Grazia (Tenuta delle Terre Nere) come migliore produttore di vino, Francesco Pellegrino (Terre di Shemir) come migliore produttore di olio e Mario Mirabile come migliore produttore di formaggio. Antonio e Giuseppe La Rosa saranno premiati per il loro ristorante (Locanda di Don Serafino), mentre il riconoscimento come miglior bar andrà a Giuseppe Denaro (Bar Irrera). Il premio per la migliore pizzeria spetterà Al Giardino (Dario Genova è il pizzaiolo), quello per la migliore pasticceria a Salvatore Cappello (Pasticceria Cappello) e quello come migliore fornaio a Francesco Vescera (Forno Parisi). Per la migliore macelleria riceverà un riconoscimento Aldo Blasco (Il Punto della Carne), per il migliore albergo invece Vincenzo Scrofani (Hotel Poggio del Sole). Infine, il sindaco di Ragusa Angelo Dipasquale verrà insignito del premio come miglior Comune per l'offerta enogastronomica sul territorio e Filippo La Mantia in qualità di migliore ambasciatore siciliano del gusto nel mondo. La cerimonia di premiazione, le cui prime due edizioni si sono svolte rispettivamente a Palermo e a Catania, verrà preceduta da un dibattito sull'enogastronomia dal titolo Eccellenza enogastronomica e (e') sviluppo. Al forum parteciperanno autorevoli esponenti del mondo dell'enogastronomia e delle istituzioni, tra cui Giambattista Bufardecì assessore regionale all'Agricoltura, Diego Planeta presidente Assovini, Leonardo Agueci presidente Irvv, Alfredo Mule' presidente regionale Coldiretti, Giuseppe Licitra presidente Corfilac, Vincenzo Chiofalo presidente Corfilcarni, Salvatore Parano responsabile Ice in Sicilia, Giovanni Avanti presidente della Provincia di Palermo e Lillo Vizzini presidente Federconsumatori.



ENOGASTRONOMIA

## Cronache di gusto premia il Best in Sicily per il 2010

*Torna l'appuntamento col premio gastronomico*

Valorizzare la terra e i suoi produttori, riconoscere i migliori dell'Isola e farli diventare il simbolo di una regione che cresce. Cronache di Gusto torna anche quest'anno a premiare le eccellenze enogastronomiche siciliane con Best in Sicily 2010.

Giunto alla sua terza edizione, il premio istituito dal giornale on-line [www.cronachedigusto.it](http://www.cronachedigusto.it) diretto da Fabrizio Carrera, sarà consegnato a dodici protagonisti del settore nel corso di un evento che si svolgerà martedì 26 gennaio, alle 17, nella Sala Basile dell'hotel palermitano Hilton Villa Igea (Salita Belmonte 43).

A ricevere il riconoscimento saranno Marco de Grazia (Tenuta delle Terre Nere) come migliore produttore di vino, Francesco Pellegrino (Terre di Shemir) come migliore produttore di olio e Mario Mirabile come migliore produttore di formaggio. Antonio e Giuseppe La Rosa saranno premiati per il loro ristorante (Locanda di Don Serafino), mentre il riconoscimento come miglior bar andrà a Giuseppe Denaro (Bar Irrera). Il premio per la migliore pizzeria spetterà Al Giardino (Dario Genova è il pizzaiolo), quello per la migliore pasticceria a Salvatore Cappello (Pasticceria Cappello) e quello come migliore fornaio a Francesco Vescera (Forno Parisi). Per la migliore macelleria riceverà un riconoscimento Aldo Blasco (Il Punto della Carne), per il migliore albergo invece Vincenzo Scrofani (Hotel Poggio del Sole). Infine, il sindaco di Ragusa Angelo Dipasquale verrà insignito del premio come miglior Comune per l'offerta enogastronomica sul territorio e Filippo La Mantia in qualità di migliore ambasciatore siciliano del gusto nel mondo.

La cerimonia di premiazione, le cui prime due edizioni si sono svolte rispettivamente a Palermo e a Catania, verrà preceduta da un dibattito sull'enogastronomia dal titolo "Eccellenza enogastronomica e (è) sviluppo".

14.01.2010

Redazione

<http://www.travelnostop.com/sfoglianews.aspx?id=71755&t=Cronachedigusto.it%3a+Poggio+del+Sole+%C3%A8+il+miglior+hotel+&a=2010&m=1&g=247259037>

14/01/2010 ore 11.00

## **Cronachedigusto.it: Poggio del Sole è il miglior hotel**

**La consegna dei premi Best in Sicily il 26 gennaio all'Hilton Villa Igea**

Anche quest'anno Cronachedigusto.it torna a premiare le eccellenze enogastronomiche siciliane con Best in Sicily 2010. Giunto alla sua terza edizione, il premio istituito dal sito on-line diretto da Fabrizio Carrera, sarà consegnato a dodici protagonisti del settore martedì 26 gennaio, alle 17, nella Sala Basile dell'hotel palermitano Hilton Villa Igea (Salita Belmonte 43). Tra i premiati, per il migliore albergo Vincenzo Scrofani (Hotel Poggio del Sole di Ragusa), per il ristorante Antonio e Giuseppe La Rosa (Locanda di Don Serafino di Ragusa), Giuseppe Denaro per il miglior bar (Bar Irrera di Messina), per la migliore pasticceria Salvatore Cappello (Pasticceria Cappello di Palermo), per la migliore pizzeria Dario Genova, pizzaiolo di Al Giardino di Palermo mentre Marco de Grazia (Tenuta delle Terre Nere) sarà premiato come migliore produttore di vino.

Infine, il sindaco di Ragusa Angelo Dipasquale verrà insignito del premio come miglior Comune per l'offerta enogastronomica sul territorio e Filippo La Mantia in qualità di migliore ambasciatore siciliano del gusto nel mondo.

<http://sicilia.travelnostop.com/News.aspx?id=71755&titolo=Cronachedigusto.it:%20Poggio%20del%20Sole%20%C3%A8%20il%20miglior%20hotel>

DALLA NEWSLETTER

 stampa  segnala

## OSPITALITA'

La consegna dei premi Best in Sicily il 26 gennaio all'Hilton Villa Igea

### **Cronachedigusto.it: Poggio del Sole è il miglior hotel**

Anche quest'anno Cronachedigusto.it torna a premiare le eccellenze enogastronomiche siciliane con Best in Sicily 2010. Giunto alla sua terza edizione, il premio istituito dal sito on-line diretto da Fabrizio Carrera, sarà consegnato a dodici protagonisti del settore martedì 26 gennaio, alle 17, nella Sala Basile dell'hotel palermitano Hilton Villa Igea (Salita Belmonte 43). Tra i premiati, per il migliore albergo Vincenzo Scrofani (Hotel Poggio del Sole di Ragusa), per il ristorante Antonio e Giuseppe La Rosa (Locanda di Don Serafino di Ragusa), Giuseppe Denaro per il miglior bar (Bar Irrera di Messina), per la migliore pasticceria Salvatore Cappello (Pasticceria Cappello di Palermo), per la migliore pizzeria Dario Genova, pizzaiolo di Al Giardino di Palermo mentre Marco de Grazia (Tenuta delle Terre Nere) sarà premiato come migliore produttore di vino.

Infine, il sindaco di Ragusa Angelo Dipasquale verrà insignito del premio come miglior Comune per l'offerta enogastronomica sul territorio e Filippo La Mantia in qualità di migliore ambasciatore siciliano del gusto nel mondo.

<http://travelnostop.blogspot.com/2010/01/cronachedigustoit-poggio-del-sole-e-il.html>

giovedì 14 gennaio 2010

## [Cronachedigusto.it: Poggio del Sole è il miglior hotel](#)

La consegna dei premi Best in Sicily il 26 gennaio all'Hilton Villa Igea

Anche quest'anno Cronachedigusto.it torna a premiare le eccellenze enogastronomiche siciliane con Best in Sicily 2010. Giunto alla sua terza edizione, il premio istituito dal sito on-line diretto da Fabrizio Carrera, sarà consegnato a dodici protagonisti del settore martedì 26 gennaio, alle 17, nella Sala Basile dell'hotel palermitano Hilton Villa Igea (Salita Belmonte 43). Tra i premiati, per il migliore albergo Vincenzo Scrofani (Hotel Poggio del Sole di Ragusa), per il ristorante Antonio e Giuseppe La Rosa (Locanda di Don Serafino di Ragusa), Giuseppe Denaro per il miglior bar (Bar Irrera di Messina), per la migliore pasticceria Salvatore Cappello (Pasticceria Cappello di Palermo), per la migliore pizzeria Dario Genova, pizzaiolo di Al Giardino di Palermo mentre Marco de Grazia (Tenuta delle Terre Nere) sarà premiato come migliore produttore di vino. Infine, il sindaco di Ragusa Angelo Dipasquale verrà insignito del premio come miglior Comune per l'offerta enogastronomica sul territorio e Filippo La Mantia in qualità di migliore ambasciatore siciliano del gusto nel mondo.

Fonte: <http://sicilia.travelnostop.com/news.aspx?id=71755>

a giovedì, gennaio 14, 2010



[http://search.inwind.it/rnews/sicilia/categorie/spettacoli\\_4.html](http://search.inwind.it/rnews/sicilia/categorie/spettacoli_4.html)

### **Palermo, al via la terza edizione di "Best in Sicily" Premio alle 12 eccellenze enogastronomiche siciliane**

**Sicilianinformazioni.com - 13-1-2010**

Giunto alla sua terza edizione, il premio istituito dal giornale on-line [www.cronachedigusto.it](http://www.cronachedigusto.it) diretto da Fabrizio Carrera, sarà consegnato a dodici protagonisti del settore nel corso di un evento che si svolgerà martedì 26 gennaio, alle 17, nella Sala Basile dell'hotel ...

### **iniziato il countdown per il concerto-spettacolo di Massimo Ranieri a Ragusa**

**Radio Rtm - 13-1-2010**

Una voce calda e coinvolgente, quella di Ranieri, che al Palaminardi di Ragusa, alle 21, canterà i suoi più grandi successi nello spettacolo 'Canto perché non so nuotare' da 40 anni'. Uno spettacolo per tutte le età; chi non conosce infatti 'Rose Rosse', 'Perdere l'amore' ...

### **Iniziativa 'Energia Messinese' i Misteri d'Italia. Stasera proiezione del film Lucky Luciano**

**Tempo Stretto - 13-1-2010**

Salone della Chiesa di Porto Salvo in Viale della Libertà (fronte ingresso laterale fiera) ci sarà la proiezione del secondo film del CineforumMessinese. Il film proiettato sarà Lucky Luciano di Francesco Rosi. L'ingre ...

### **Zelig, tredicesima edizione: inizio "spumeggiante"**

**Giornaledizona.com - 13-1-2010**

Al timone della trasmissione, trasmessa dal Teatro degli Arcimboldi di Milano, ancora una volta l'istrionico Claudio Bisio affiancato dalla spumeggiante Vanessa Incontrada. Ad allietare le serate degli italiani ritroveremo vecchie glorie delle passate edizioni come Enrico Bertolino, Enrico ...

### **CONTINUA IL CICLO DI PROIEZIONI MISTERI D'ITALIA**

**Normanno - 13-1-2010**

L'associazione Energia Messinese nell'ambito dell'iniziativa "Misteri d'Italia – I Mercoledì delle verità nascoste" comunica che stasera 13 Gennaio 2010 alle 21.15 presso il Salone della Chiesa di Porto Salvo in Viale della Libertà (fronte ingresso laterale fiera) ci sarà la proiezione del secondo ...

### **Tre serate da ridere con i comici di Zelig!**

**Giornaledizona.com - 13-1-2010**

Italia: Zelig! Si parte 15 gennaio alle 21.15 con lo spettacolo teatrale di Giovanni Cacioppo, meglio noto come 'Testa di cane'. Il comico che, attraverso i suoi personaggi, ha più volte raccontato il complicato rapporto del Sud d'Italia con il [...] Tre serate da ridere con i comici di ...

### **lo canto puntata 09-01-2010**

**Giornaledizona.com - 13-1-2010**

Ore 21:13 inizia la sigla cantata da tutti i bambini, un medley di varie canzoni. la parte finale, ragazzo fortunato, vede anche la partecipazione al canto di gerry scotti. lo studio è enorme, forse uno dei più grandi d europa, è infatti la prima volta che lo studio 20 viene ...

### **Hercole.it - Notizie Spettacolo: "L'Italia delle meraviglie", una cartografia del cuore**

**Giornaledizona.com - 13-1-2010**

Vittorio Sgarbi stasera sarà a Trapani alle 19, nella Chiesa della Badia Nuova, per la presentazione del libro "L'Italia delle meraviglie. Una cartografia del cuore", edito da Bompiani ...

### **fino al 17.i.2010 brigitte niedermaier bolzano, museion**

**Giornaledizona.com - 13-1-2010**

Madame Hirsch. In mostra il lifestyle più glamour di Bolzano.. ...

[http://www.tigulliovino.it/dettaglio\\_articolo.php?idArticolo=5485](http://www.tigulliovino.it/dettaglio_articolo.php?idArticolo=5485)

[Home](#) > [Eventi](#) > [Marketing](#)

## III edizione del Premio "Best in Sicily 2010"

Salita Belmonte 43, Palermo (PA) - Hilton Villa Igea - Sala Basile di Palermo  
il 26 gennaio 2010

di [Redazione di TigullioVino.it](#)

 *Articolo georeferenziato*

Valorizzare la terra e i suoi produttori, riconoscere i migliori dell'Isola e farli diventare il simbolo di una regione che cresce. Cronache di Gusto torna anche quest'anno a premiare le eccellenze enogastronomiche siciliane con Best in Sicily 2010. Giunto alla sua terza edizione, il premio istituito dal giornale on-line [www.cronachedigusto.it](http://www.cronachedigusto.it) diretto da Fabrizio Carrera, sarà consegnato a dodici protagonisti del settore nel corso di un evento che si svolgerà martedì 26 gennaio, alle 17, nella Sala Basile dell'hotel palermitano Hilton Villa Igea (Salita Belmonte 43).

A ricevere il riconoscimento saranno Marco de Grazia (Tenuta delle Terre Nere) come migliore produttore di vino, Francesco Pellegrino (Terre di Shemir) come migliore produttore di olio e Mario Mirabile come migliore produttore di formaggio. Antonio e Giuseppe La Rosa saranno premiati per il loro ristorante (Locanda di Don Serafino), mentre il riconoscimento come miglior bar andrà a Giuseppe Denaro (Bar Irrera). Il premio per la migliore pizzeria spetterà Al Giardino (Dario Genova è il pizzaiolo), quello per la migliore pasticceria a Salvatore Cappello (Pasticceria Cappello) e quello come migliore fornaio a Francesco Vescera (Forno Parisi). Per la migliore macelleria riceverà un riconoscimento Aldo Blasco (Il Punto della Carne), per il migliore albergo invece Vincenzo Scrofani (Hotel Poggio del Sole).

Infine, il sindaco di Ragusa Angelo Dipasquale verrà insignito del premio come miglior Comune per l'offerta enogastronomica sul territorio e Filippo La Mantia in qualità di migliore ambasciatore siciliano del gusto nel mondo. La cerimonia di premiazione, le cui prime due edizioni si sono svolte rispettivamente a Palermo e a Catania, verrà preceduta da un dibattito sull'enogastronomia dal titolo Eccellenza enogastronomica e (è) sviluppo.

Al forum parteciperanno autorevoli esponenti del mondo dell'enogastronomia e delle istituzioni, tra cui Giambattista Bufardecì assessore regionale all'Agricoltura, Diego Planeta presidente Assovini, Leonardo Agueci presidente Irvv, Alfredo Mulè presidente

regionale Coldiretti, Giuseppe Licitra presidente Corfilac, Vincenzo Chiofalo presidente Corfilcarni, Salvatore Parano responsabile Ice in Sicilia, Giovanni Avanti presidente della Provincia di Palermo e Lillo Vizzini presidente Federconsumatori.

[http://www.cataniaoggi.com/rubriche/in-sicilia/1113\\_best-in-sicily-2010-il-poggio-del-sole-resort-di-ragusa-premiato-come-miglior-albergo.html](http://www.cataniaoggi.com/rubriche/in-sicilia/1113_best-in-sicily-2010-il-poggio-del-sole-resort-di-ragusa-premiato-come-miglior-albergo.html)

16 Gennaio 2010 ore 16:14

## Best in Sicily 2010: Il Poggio del Sole Resort di Ragusa premiato come miglior albergo



*La premiazione avverrà il 26 gennaio 2010 ore 17 - Sala Basile, Hotel Villa Igia Hilton (PA)*

Nell'ambito della terza edizione di Best in Sicily, la redazione giornalistica di Cronache di Gusto ha deciso di premiare l'hotel come:

**MIGLIORE ALBERGO.** Best in Sicily è il riconoscimento, istituito da [cronachedigusto.it](http://cronachedigusto.it), che premia ogni anno i protagonisti dell'eccellenza enogastronomica siciliana.

La premiazione, che si svolgerà il 26 gennaio prossimo, alle ore 17, nella Sala Basile dell'Hotel Villa Igia Hilton a Palermo, sarà preceduta dal dibattito "Eccellenza enogastronomica e (è) sviluppo".

Le categorie premiate sono: miglior produttore di vino, di olio, di formaggi, migliore ristorante, bar, pizzeria, pasticceria e macelleria, miglior fornaio, miglior Comune per l'offerta enogastronomica sul territorio, miglior albergo e migliore "ambasciatore" siciliano del gusto nel mondo.

*Luca Russo*

<http://www.iloveserradifalco.com/wp/?p=42732>

## **Best in Sicily 2010: Il Poggio del Sole Resort di Ragusa premiato come miglior albergo**

Inviato da [Catania Oggi - LE NOTIZIE IN SINTESI](#) on gen 16th, 2010 e pubblicato in [Catania e provincia](#). Puoi seguire e rispondere questa notizia e questi commenti cn il feed [RSS 2.0](#). I commenti sono momentaneamente sospesi, ma puoi trackback dal tuo sito.

*La premiazione avverrà' il 26 gennaio 2010 ore 17 – Sala Basile, Hotel Villa Igiea Hilton (PA)*

Nell'ambito della terza edizione di Best in Sicily, la redazione giornalistica di Cronache di Gusto ha deciso di premiare l'hotel come:

**MIGLIORE ALBERGO....**

<http://www.chefdicucinamagazine.com/notizie/best-in-sicily-ecco-i-12-premiati.html>

## Best in Sicily, ecco i 12 premiati

Professionalità, prodotti e territori che tengono alta la bandiera siciliana dell'enologia, della gastronomia, della ricettività alberghiera. Insomma dello star bene. Per il terzo anno consecutivo la nostra redazione ha scelto 12 nomi che si sono distinti nel loro settore di riferimento. A loro va il premio Best in Sicily 2010. Il riconoscimento sarà consegnato nel corso di un evento che si svolgerà martedì 26 gennaio, alle 17, nella Sala Basile dell'hotel palermitano Villa Igia.

Vino, olio e formaggi, tre elementi imprescindibili in ogni tavola di qualità, tre produttori sugli scudi: Marco de Grazia (Tenuta delle Terre Nere – Randazzo, provincia di Catania) per il vino, Francesco Pellegrino (Terre di Shemir – Trapani) per l'olio e Mario Mirabile (Novara di Sicilia, provincia di Messina) per il formaggio. Antonio e Giuseppe La Rosa saranno premiati per il loro ristorante (Locanda di Don Serafino - Ragusa), mentre il riconoscimento come miglior bar andrà a Giuseppe Denaro (Bar Irrera - Messina). Il premio per la migliore pizzeria spetterà Al Giardino (Palermo). Ritirerà il premio il pizzaiolo Dario Genova, quello per la migliore pasticceria va a Salvatore Cappello (Pasticceria Cappello - Palermo) e quello come migliore fornaio a Francesco Vescera (Forno Parisi – Lentini, provincia di Siracusa). Per la migliore macelleria riceverà un riconoscimento Aldo Blasco (Il Punto della Carne – Cefalù, provincia di Palermo), per il migliore albergo invece Vincenzo Scrofani (Hotel Poggio del Sole - Ragusa). Infine, il sindaco di Ragusa Angelo Dipasquale verrà insignito del premio come miglior Comune per l'offerta enogastronomica sul territorio e Filippo La Mantia, chef e titolare del ristorante dell'hotel Majestic in via Veneto, a Roma, in qualità di migliore ambasciatore siciliano del gusto nel mondo.

La cerimonia di premiazione verrà preceduta da un dibattito sull'enogastronomia dal titolo Eccellenza enogastronomica e (è) sviluppo. Al forum parteciperanno esponenti del mondo dell'enogastronomia e delle istituzioni, tra cui Giambattista Bufardeci assessore regionale all'Agricoltura, Diego Planeta presidente Assovini, Leonardo Agueci presidente Istituto regionale vite e vino, Alfredo Mulè presidente regionale Coldiretti, Giuseppe Licitra presidente Corfilac, consorzio che si occupa della valorizzazione dei formaggi siciliani con sede a Ragusa, Vincenzo Chiofalo presidente Cofilcarni, consorzio di ricerca filiera carni con sede a Messina, Salvatore Parano responsabile per la Sicilia dell'Ice, istituto nazionale per il commercio estero, Giovanni Avanti presidente della Provincia di Palermo e Lillo Vizzini presidente Federconsumatori.

<http://www.informacibo.it/b/best-in-sicily-2010.htm>

## **Best in Sicily, i nomi dei dodici premiati dalla redazione di Cronache di Gusto**

**Il 26 gennaio a Palermo il riconoscimento delle eccellenze  
dell'enogastronomia e della ricettività siciliana**  
**Tra i premiati lo chef Filippo La Mantia, del ristorante dell'hotel Majestic (Roma),  
in qualità di migliore ambasciatore siciliano del gusto nel mondo**

**Palermo 20 gennaio 2010.** Anche quest'anno Cronache di Gusto, il giornale on-line diretto da Fabrizio Carrera, premia le eccellenze eno-gastronomiche siciliane con Best in Sicily 2010.



**BEST IN SICILY**

Giunto alla sua terza edizione, il premio sarà consegnato a dodici protagonisti del settore nel corso di un evento che si svolgerà martedì **26 gennaio, alle 17**, nella Sala Basile dell'hotel palermitano Hilton Villa Igea (Salita Belmonte 43).

A farla da protagonisti saranno chef, produttori di vino, di olio, di formaggi e rappresentanti del territorio. Tutti coloro che hanno dato lustro alla Sicilia.

Sul podio dei premiati salirà **Filippo La Mantia**, *oste e cuoco*, come ama definirsi, del ristorante dell'hotel Majestic in via Veneto a Roma, in qualità di **migliore ambasciatore siciliano del gusto nel mondo**.

Ci sarà anche il sindaco di Ragusa **Angelo Dipasquale**, che ritirerà il Premio come miglior Comune per l'offerta enogastronomica sul territorio.

**Antonio e Giuseppe La Rosa** saranno premiati per il loro ristorante (Locanda di Don Serafino - Ragusa), mentre il riconoscimento come miglior bar andrà a **Giuseppe Denaro** (Bar Irrera - Messina).

Il premio per la migliore pizzeria spetterà al **Giardino** (Palermo) e ritirerà il premio il pizzaiolo **Dario Genova**. Quello per la migliore pasticceria va a **Salvatore Cappello** (Pasticceria Cappello - Palermo) e quello come migliore fornaio a **Francesco Vescera** (Forno Parisi - Lentini, provincia di Siracusa). Per la migliore macelleria riceverà un riconoscimento **Aldo Blasco** (Il Punto della Carne - Cefalù, provincia di Palermo), per il migliore albergo invece **Vincenzo Scrofani** (Hotel Poggio del Sole - Ragusa).

Infine tre produttori di vino, olio e formaggi: **Marco de Grazia** (Tenuta delle Terre Nere - Randazzo, provincia di Catania) per il vino, **Francesco Pellegrino** (Terre di Shemir - Trapani) per l'olio e **Mario Mirabile** (Novara di Sicilia, provincia di Messina) per il formaggio.



La cerimonia di premiazione verrà preceduta da un dibattito sull'enogastronomia dal titolo "Eccellenza enogastronomica e (è) sviluppo".

All'incontro parteciperanno autorevoli esponenti del mondo dell'enogastronomia e delle istituzioni, tra gli altri, **Giambattista Bufardecì** assessore regionale all'Agricoltura, **Diego Planeta** presidente Assovini, **Leonardo Agueci** presidente Istituto regionale vite e vino, **Alfredo Mulè** presidente regionale Coldiretti, **Giuseppe Licitra** presidente Corfilac, consorzio che si occupa della valorizzazione dei formaggi siciliani con sede a Ragusa, **Vincenzo Chiofalo** presidente Cofilcarni, consorzio di ricerca filiera carni con sede a Messina, **Salvatore Parano** responsabile per la Sicilia dell'Ice, Istituto nazionale per il commercio estero, **Giovanni Avanti** presidente della Provincia di Palermo e **Lillo Vizzini** presidente Federconsumatori.

[http://www.hercole.it/index.php?option=com\\_content&task=view&id=14753&Itemid=198](http://www.hercole.it/index.php?option=com_content&task=view&id=14753&Itemid=198)

<http://news.kataweb.it/hercoleit-notizie-eventi-in-sicilia-best-in-sicily-premi-alleccellenza-591436>

## Notizie Eventi in Sicilia: Best in Sicily, premi all'eccellenza

mercoledì 20 gennaio 2010



Professionalità, prodotti e territori che tengono alta la bandiera siciliana dell'enologia, della gastronomia, della ricettività alberghiera. Insomma dello star bene. Per il terzo anno consecutivo la redazione di Cronachedigusto.it ha scelto 12 nomi che si sono distinti nel loro settore di riferimento. A loro va il premio Best in Sicily 2010.

Il riconoscimento sarà consegnato nel corso di un evento che si svolgerà martedì 26 gennaio, alle 17, nella Sala Basile dell'hotel palermitano Villa Igia.

Vino, olio e formaggi, tre elementi imprescindibili in ogni tavola di qualità, tre produttori sugli scudi: Marco de Grazia (Tenuta delle Terre Nere – Randazzo, provincia di Catania) per il vino, Francesco Pellegrino (Terre di Shemir – Trapani) per l'olio e Mario Mirabile (Santa Lucia del Mela, provincia di Messina) per il formaggio. Antonio e Giuseppe La Rosa saranno premiati per il loro ristorante (Locanda di Don Serafino - Ragusa), mentre il riconoscimento come miglior bar andrà a Giuseppe Denaro (Bar Irrera - Messina). Il premio per la migliore pizzeria spetterà Al Giardino (Palermo). Ritirerà il premio il pizzaiolo Dario Genova, quello per la migliore pasticceria va a Salvatore Cappello (Pasticceria Cappello - Palermo) e quello come migliore fornaio a Francesco Vescera (Forno Parisi – Lentini, provincia di Siracusa). Per la migliore macelleria riceverà un riconoscimento Aldo Blasco (Il Punto della Carne – Cefalù, provincia di Palermo), per il migliore albergo invece Vincenzo Scrofani (Hotel Poggio del Sole - Ragusa). Infine, il sindaco di Ragusa Angelo Dipasquale verrà insignito del premio come miglior Comune per l'offerta enogastronomica sul territorio e Filippo La Mantia, chef e titolare del ristorante dell'hotel Majestic in via Veneto, a Roma, in qualità di migliore ambasciatore siciliano del gusto nel mondo.

La cerimonia di premiazione verrà preceduta da un dibattito sull'enogastronomia dal titolo Eccellenza enogastronomica e (è) sviluppo.