

RASSEGNA STAMPA “BEST IN SICILY 2010”
Comunicato del 24/01/2010

http://www.hercole.it/index.php?option=com_content&task=view&id=14853&Itemid=198

http://news.google.it/news?sourceid=navclient&hl=it&rlz=1T4GGLL_itIT320IT320&q=best+in+sicily&um=1&ie=UTF-8&ei=rmlcS7ubGsKK_AbepLyaBQ&sa=X&oi=news_group&ct=title&resnum=4&ved=0CBgQsQQwAw

<http://news.kataweb.it/hercoleit-notizie-eventi-in-sicilia-enogastronomia-torna-best-in-sicily-594386>

Notizie Eventi in Sicilia: Enogastronomia, torna Best in Sicily

domenica 24 gennaio 2010

Martedì 26 gennaio appuntamento con il gusto. Alle 17, nella Sala Basile dell'hotel palermitano Villa Igea Hilton (Salita Belmonte 43), ci sarà la premiazione del Best in Sicily 2010, iniziativa nata dal giornale on-line Cronache di Gusto, diretto da Fabrizio Carrera, che proclamerà i 12 migliori protagonisti dell'enogastronomia siciliana.

Scopo di Best in Sicily è quello di valorizzare la terra e i suoi produttori, riconoscere i migliori dell'Isola e farli diventare il simbolo di una regione che cresce. E' questa la ragione per cui la consegna dei premi 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, Giuseppe Licitra presidente Corfilac, Vincenzo Chiofalo presidente Corfilcarni, Salvatore Parano responsabile Ice in Sicilia, Angela Salvo direttore della Federazione delle Strade del Vino e dei Sapori di Sicilia, Giovanni Avanti presidente della Provincia di Palermo e Lillo Vizzini presidente Federconsumatori.

“Best in Sicily 2010”, ecco i premiati

lunedì 25 gennaio 2010
10:04

Cronache di Gusto valorizza le eccellenze enogastronomiche siciliane con “Best in Sicily 2010”, il premio che il giornale on-line diretto da Fabrizio Carrera consegnerà per il terzo anno consecutivo ai dodici migliori protagonisti del settore.

L'appuntamento con la cerimonia di consegna si svolge martedì 26 gennaio, alle 17, nella Sala Basile dell'hotel palermitano Villa Igea Hilton (Salita Belmonte 43). Scopo di Best in Sicily è quello di valorizzare la terra e i suoi produttori, riconoscere i migliori dell'Isola e farli diventare il simbolo di una regione che cresce. E' questa la ragione per cui la consegna dei premi 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, Giuseppe Licitra presidente Corfilac, Vincenzo Chiofalo presidente Corfilcarni, Salvatore Parano responsabile Ice in Sicilia, Angela Salvo direttore della Federazione delle Strade del Vino e dei Sapori di Sicilia, Giovanni Avanti presidente della Provincia di Palermo e Lillo Vizzini presidente Federconsumatori.

Ecco i premiati nelle diverse categorie: Marco de Grazia, Tenuta delle Terre Nere – Randazzo, provincia di Catania (miglior produttore di vino); Francesco Pellegrino, Terre di Shemir – Trapani (miglior produttore di olio); Mario Mirabile – Santa Lucia del Mela, provincia di Messina (miglior produttore di formaggi); Giuseppe La Rosa, Locanda di Don Serafino – Ragusa (miglior ristorante); Dario Genova, Il Giardino di Picone – Palermo (miglior pizzeria); Giuseppe Denaro, Bar Irrera – Messina (miglior bar); Salvatore Cappello, Pasticceria Cappello – Palermo (migliore pasticceria); Francesco Vescera, Panificio Parisi – Carlentini, provincia di Siracusa (miglior fornaio); Aldo Blasco, Il Punto della Carne – Cefalù, provincia di Palermo (miglior macelleria); Vincenzo Scrofani, Poggio del Sole Resort – Ragusa (miglior albergo); Nello Dipasquale, Ragusa (miglior comune per l'offerta enogastronomica sul territorio); Filippo La Mantia, chef e titolare del ristorante dell'hotel Majestic – via Veneto, Roma (ambasciatore siciliano del gusto nel mondo).

<http://www.livesicilia.it/2010/01/25/gli-appuntamenti-di-martedi-26-gennaio-2010/>

[LiveSicilia >> Eventi](#) > Gli appuntamenti di martedì 26 gennaio 2010

Gli appuntamenti di martedì 26 gennaio 2010

di [Veronica Femminino](#)

lunedì 25 gennaio 2010

INCONTRI ED EVENTI

Giornata contro la chiusura del Laboratorio Zeta

“Campi di forza. Percorsi confinati di migranti in Europa”: di Alessandra Sciarba – ore 17.00
Aperitivo e proiezione di **“Surplus”**, dal regista di **“VIDEOCRACY”** di Erik Gandini – ore 19.00
Assemblea organizzata dal Coordinamento STOP OMOFOBIA e a seguire **musica dal vivo** di Matilde Politi – ore 21.00

Spettacolo musica e danza “Solo pieno” Omaggio alle Madres di Plaza De Majo di e con Emilia Guarino; Marzia Soardi, Vittoria Castagna, musiche dal vivo dei Manomanca e Dario Nicchitta – ore 22.30

Ingresso libero / Laboratorio Zeta, via Boito 7 – Pa

“Alda Merini e Gabriela Mistral”: reading di liriche scelte a cura di Maria Teresa De Sanctis, Letizia Porcaro, Giuseppe La Licata e Ivan Cammarata - ore 21.30 - ingresso euro 5 – I Candelai – Pa

“A jatta”: presentazione del libro di Cinzia Pierangelini; intervengono insieme all’autrice Angela Mannino e Francesca Marceca / h 18 / ingresso libero / La Feltrinelli – Pa

“L’Architettura d’età Guglielmina: Il Castellaccio”: conferenza con il professore Piero Longo – ore 16.00 – Ingresso libero / Via Bernabei 22 – Pa

“Cerimonia di premiazione del Best in Sicily 2010”: ideato dal giornale Cronache di Gusto – ore 17.00 – Ingresso libero – Sala Basile, Villa Igea Hilton, salita Belmonte 43 – Pa

MUSICA E CONCERTI

Metropolitan&Jazz Vanguard / **ELI DE GIBRI QUARTET** in concerto con Eli Degibri al sax, Aaron Goldberg al piano, Ben Street al contrabbasso e Jonathan Blake alla batteria / h 21 e 22.30 / ingresso euro 13-10 / Sala cinque, Cityplex Metropolitan – Pa

TEATRO

“Nabucco”: , dramma lirico in quattro parti di Giuseppe Verdi con la direzione di Paolo Arrivabeni / h 18.30 / ingresso da euro 125 a 10 / Teatro Massimo – Pa

“Robin Hood”: con Manuel Frattini e Valeria Monetti, musical / h 21.30 / ingresso euro 35-20 / Teatro Al Massimo – Pa

“Mi chiamo Antonino Calderone”: con Pino Caruso / h 21 / ingresso euro 25-20 / Teatro Bellini – Pa

“La Locandiera”: con la regia di Pietro Carriglio / h 21 / ingresso euro dai 40 ai 20 / Teatro Biondo – Pa

CINEMA E PROIEZIONI

“Bad Boy Bubby”: proiezione della pellicola di Rolf De Heer, in occasione dell’Australia Day / h 20.30 / ingresso euro 20 con cena su prenotazione al numero 091.5647020 / Cinematocasa – Pa

fonti: www.balarm.it – www.lapis.it – www.karasicilia.it – www.palermoweb.it

GUIDA CITTÀ

HOTEL HILTON VILLA IGIEA

Torna «Cronache di gusto», Best in Sicily a Filippo La Mantia e ad altri tre palermitani

◇◇◇ 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 il *Best in Sicily 2010* che si terrà oggi alle 17 nella Sala Basile dell'hotel Hilton Villa Igiea (Salita Belmonte 43). Dodici i vincitori: Marco de Grazia (Tenuta delle Terre Nere, Randazzo) come migliore produttore di vino, Francesco Pellegrino (Terre di Shemir, Trapani) migliore produttore di olio, e per il foraggio Mario Mirabile di Santa Lucia del Mela. 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 Irretra, Messina). Il premio per la migliore pizzeria spetterà al palermitano Il Giardino (con Dario Genova pizaiolo), quello per la migliore pasticceria a Salvatore Cappello (Pasticceria Cappello, via Colonna Rotari) e nel-

mitano Filippo La Mantia in qualità di migliore ambasciatore siciliano del gusto nel mondo. La cerimonia verrà preceduta dal dibattito «Eccellenza enogastronomica e (è) sviluppo». Interverranno Giambattista Bufardeci, assessore regionale all'Agricoltura, Diego Planeta (Assovini), Leonardo Agueci (Irrv), Alfredo Mulè (Coldiretti), Giuseppe Licitra (Corfilaco), Vincenzo Chiofalo (Corfilaceni), Salvatore Parano (Ice in Sicilia), Giovanni Avanti, presidente della Provincia, e Lillo Vizzini (Federconsumatori).

VIVIAMO CINQUE



PIZZERIA. Dario Genova è il giovane pizaiolo del ristorante palermitano «Il Giardino»



IL PUNTO DELLA CARNE. Aldo Blascio, macellaio cefaludese



PASTICCERIA CAPPELLO. Salvatore Cappello con una modella durante una sfilata organizzata con l'Ecole du Grand Chocolat Valrhona, ispirata ai giardini e ai personaggi celebri della Palermo del '700



ENOGASTRONOMIA. Filippo La Mantia, migliore ambasciatore del gusto siciliano nel mondo

scrittrice *Marionetta* (1999) che vivetivili sarà *Felena*, Thiago Arricami *Ismaele*. Sul podio Paolo Arricami, regia di Saverio Marconi. Fino a domenica.

BELLINI.....
PINO CARUSO «PENITTO»
Oggi alle 17, al Teatro Bellini, Pino Caruso interpreterà *Mi chiamo Antonino Calderone*, testo teatrale di Dacia Maraini, ispirato a *Gli uomini del disonore* di Pino Arlacchi che raccoglie la confessione del pentito catanese Calderone. Le sue clamorose dichiarazioni, raccolte da Giovanni Falcone, portarono a circa 200 arresti, tagliando la testa alla «cupola» catanese che gli aveva ucciso il fratello Pippo fino al 31 gennaio. Info: 097/434395.

SI PROIETTA «FRANCESCA»
A Venezia la sua proiezione ha suscitato più di una polemica, arriva oggi al cinema Igiea Lido di via Ammiraglio Rizzo, alle 18, alle 20.40 e alle 22.45 (domani e giovedì all'Aurora multisala). *Francesca* di Bobby Paunescu con Monica Barladeanu e Teodor Corban. Francesca è una ragazza romena che «compra» un lavoro in Italia per 3.000 euro decisa ad aprire un asilo multietnico a Sant'Angelo Lodigiano, cioè proprio nel paesino lombardo da cui partì Francesca Cabrini, la suora che alla fine dell'800 sostenne gli emigrati italiani in America.

SCUOLA DI CINEMA DEL SUD
ISCRIZIONI AI CORSI
C'è ancora tempo fino al 5 febbraio per iscriversi ai corsi di regia, sceneggiatura, montaggio e tecniche di ripresa video proposti dalla Scuola di Cinema del Sud di viale delle Magnolie 39. Info: 329.4210252 oppure 0916932032

<http://travelnostop.blogspot.com/2010/01/eccellenza-del-gusto-premi-e-dibattito.html>

sabato 23 gennaio 2010

[Eccellenza del gusto, premi e dibattito ai Best in Sicily](#)

Il 26 gennaio forum su enogastronomia precederà cerimonia di consegna

"Eccellenza enogastronomica e (è) sviluppo" è il titolo del dibattito che precederà la consegna dei riconoscimenti Best in Sicily 2010, il premio promosso da Cronache di Gusto che quest'anno giunge alla sua terza edizione. L'appuntamento è dunque per martedì 26 gennaio alle 17, nella Sala Basile dell'hotel palermitano Villa Igia. Al forum parteciperanno esponenti del mondo dell'enogastronomia e delle istituzioni, tra cui Giovanni Avanti, presidente della Provincia di Palermo, Titti 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; Vincenzo Chiofalo, presidente Cofilcarni; Salvatore Parano, responsabile per la Sicilia dell'Ice; Angela Salvo, direttore della Federazione delle Strade del Vino e dei Sapori di Sicilia; Lillo Vizzini, presidente Federconsumatori. Subito dopo verranno premiati i migliori 12. I nomi dei premiati sono stati pubblicati su sicilia.travelnostop.com lo scorso giovedì 14 gennaio nella news "Cronachedigusto.it: Poggio del Sole è il miglior hotel".

<http://www.in-sicily.org/notizie-sicilia/%E2%80%9Cbest-in-sicily-2010%E2%80%B3-ecco-i-premiati/>

“Best in Sicily 2010” ecco i premiati

January, 25 2010

Cronache di Gusto valorizza le eccellenze enogastronomiche siciliane con 'Best in Sicily 2010', il premio che il giornale on-line diretto da Fabrizio Carrera consegna per il terzo anno consecutivo ai dodici migliori protagonisti del settore. ...

MARTEDÌ 26

EVENTI

Presentazione del libro "CAMPI DI FORZA. PERCORSI CONFINATI DI MIGRANTI IN EUROPA" di Alessandra Sciorba / h 17 / aperitivo e proiezione di "SURPLUS", dal regista di "VIDEOCRACY" di Erik Gandini / h 19 / assemblea organizzata dal Coordinamento STOP OMOFOBIA e a seguire musica dal vivo di Matilde Politi / h 21 / spettacolo musica e danza "SOLO PIENO" Omaggio alle Madres di Plaza De Majo di e con Emilia Guarino; Marzia Soardi, Vittoria Castagna, musiche dal vivo dei Manomanca e Dario Nicchitta / h 22.30 / ingresso libero / Laboratorio Zeta, via Boito 7 – Pa

CONCERTI

Metropolitan&Jazz Vanguard / ELI DE GIBRI QUARTET in concerto con Eli Degibri al sax, Aaron Goldberg al piano, Ben Street al contrabbasso e Jonathan Blake alla batteria / h 21 e 22.30 / ingresso euro 13-10 / Sala cinque, Cityplex Metropolitan – Pa

TEATRO

In scena "NABUCCO", dramma lirico in quattro parti di Giuseppe Verdi con la direzione di Paolo Arrivabeni / h 18.30 / ingresso da euro 125 a 10 / Teatro Massimo – Pa

In scena "Robin Hood" con MANUEL FRATTINI e VALERIA MONETTI, musical / h 21.30 / ingresso euro 35-20 / Teatro Al Massimo – Pa

In scena "MI CHIAMO ANTONINO CALDERONE" con Pino Caruso / h 21 / ingresso euro 25-20 / Teatro Bellini – Pa

In scena "LA LOCANDIERA" con la regia di Pietro Carriglio / h 21 / ingresso euro dai 40 ai 20 / Teatro Biondo – Pa

CINEMA E PROIEZIONI

Cinem(eat)ocasa / Proiezione del film "Bad Boy Bubby" di Rolf De Heer, in occasione dell'Australia Day / h 20.30 / ingresso euro 20 con cena su prenotazione al numero 091.5647020 / Cinematocasa – Pa

ARTE E INCONTRI

Il suono e le parole II / "Alda Merini e Gabriela Mistral", reading di liriche scelte a cura di MARIA TERESA DE SANCTIS, LETIZIA PORCARO, GIUSEPPE LA LICATA e IVAN CAMMARATA / h 21.30 / ingresso euro 5 / I Candelai – Pa

Presentazione del libro "A jatta" di CINZIA PIERANGELINI; intervengono insieme all'autrice Angela Mannino e Francesca Marceca / h 18 / ingresso libero / La Feltrinelli – Pa

Conferenza dal titolo "L'Architettura d'età Guglielmina: Il Castellaccio" con il professore PIERO LONGO / h 16 / ingresso libero / Via Bernabei 22 – Pa

Cerimonia di premiazione del Best in Sicily 2010, ideato dal giornale Cronache di Gusto / h 17 / ingresso libero / Sala Basile, Villa Igea Hilton, salita Belmonte 43 – Pa

<http://www.travelnostop.com/sfoglianews.aspx?id=72008&t=Eccellenza+del+gusto%2C+premi+e+dibattito+ai+Best+in+Sicily&a=2010&m=1&g=607925199>

23/01/2010 ore 11.40

Eccellenza del gusto, premi e dibattito ai Best in Sicily **Il 26 gennaio forum su enogastronomia precederà cerimonia di consegna**

"Eccellenza enogastronomica e (è) sviluppo" è il titolo del dibattito che precederà la consegna dei riconoscimenti Best in Sicily 2010, il premio promosso da Cronache di Gusto che quest'anno giunge alla sua terza edizione. L'appuntamento è dunque per martedì 26 gennaio alle 17, nella Sala Basile dell'hotel palermitano Villa Igiea. Al forum parteciperanno esponenti del mondo dell'enogastronomia e delle istituzioni, tra cui Giovanni Avanti, presidente della Provincia di Palermo, Titti 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; Vincenzo Chiofalo, presidente Cofilcarni; Salvatore Parano, responsabile per la Sicilia dell'Ice; Angela Salvo, direttore della Federazione delle Strade del Vino e dei Sapori di Sicilia; Lillo Vizzini, presidente Federconsumatori. Subito dopo verranno premiati i migliori 12. I nomi dei premiati sono stati pubblicati su sicilia.travelnostop.com lo scorso giovedì 14 gennaio nella news "Cronachedigusto.it: Poggio del Sole è il miglior hotel".

<http://parcodeinebrodi.blogspot.com/2010/01/agricoltura-forum-best-in-sicily.html>

[AGRICOLTURA: FORUM BEST IN SICILY A PALERMO](#)

Palermo, 25 gennaio 2010 - L'assessore regionale alle risorse agricole e alimentari Titti Bufardeci parteciperà, domani, al forum "Eccellenza gastronomica e (è) sviluppo", organizzato dal periodico "Cronache di gusto". Il forum si svolge a Palermo, Hotel Villa Igiea Hilton. A conclusione del forum si terrà la premiazione "Best in Sicily 2010", trofeo dedicato a professionalità, prodotti e territori che tengono alta la bandiera siciliana dell'enologia, della gastronomia, della ricettività alberghiera.

Pubblicato da redazione

<http://radiomosaici.blogspot.com/2010/01/agricoltura-bufardeci-al-forum-best-in.html>

AGRICOLTURA: BUFARDECI AL FORUM BEST IN SICILY

lunedì 25 gennaio 2010

pubblicato alle [17.11](#)

L'assessore regionale alle risorse agricole e alimentari Titti Bufardeci parteciperà, domani, al forum "Eccellenza gastronomica e (è) sviluppo", organizzato dal periodico "Cronache di gusto". Il forum si svolge a Palermo, Hotel Villa Igiea Hilton. A conclusione del forum si terrà la premiazione "Best in Sicily 2010", trofeo dedicato a professionalità, prodotti e territori che tengono alta la bandiera siciliana dell'enologia, della gastronomia, della ricettività alberghiera.

Piero Messina

http://www.agringtonews.net/news_43953_Best-in-Sicily-domani-la-manifestazione-sulle-eccellenze-in-gastronomia.html

Best in Sicily, domani la manifestazione sulle eccellenze in gastronomia

L'assessore regionale alle risorse agricole e alimentari Titti Bufardecì parteciperà, domani, al forum "Eccellenza gastronomica e (è) sviluppo", organizzato dal periodico "Cronache di gusto". Il forum si svolge a Palermo, Hotel Villa Igiea Hilton. A conclusione del forum si terrà la premiazione "Best in Sicily 2010", trofeo dedicato a professionalità, ...

<http://www.agrigentoflash.it/2010/01/25/best-in-sicily-domani-la-manifestazione-sulle-eccellenze-in-gastronomia/>

Best in Sicily, domani la manifestazione sulle eccellenze in gastronomia



L'assessore regionale alle risorse agricole e alimentari Titti Bufardecì parteciperà, domani, al forum "Eccellenza gastronomica e (è) sviluppo", organizzato dal periodico "Cronache di gusto". Il forum si svolge a Palermo, Hotel Villa Igia Hilton. A conclusione del forum si terrà la premiazione "Best in Sicily 2010", trofeo dedicato a professionalità, prodotti e territori che tengono alta la bandiera siciliana dell'enologia, della gastronomia, della ricettività alberghiera. Per il terzo anno consecutivo la redazione di Cronachedigusto.it ha scelto 12 nomi che si sono distinti nel loro settore di riferimento. 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.

<http://www.raffaelelombardo.it/2010/01/26/agricoltura-bufardeci-al-best-in-sicily-2010/>

26 gennaio 2010 [Agricoltura, Bufardeci al “Best in Sicily 2010”](#)

L'assessore regionale alle risorse agricole e alimentari Titti Bufardeci parteciperà, domani, al forum “Eccellenza gastronomica e (è) sviluppo”, organizzato dal periodico “Cronache di gusto”.

Il forum si svolge a Palermo, Hotel Villa Igiea Hilton.

A conclusione del forum si terrà la premiazione “Best in Sicily 2010”, trofeo dedicato a professionalità, prodotti e territori che tengono alta la bandiera siciliana dell'enologia, della gastronomia, della ricettività alberghiera.

<http://www.ecodisicilia.com/palermo-bufardeci-al-forum-best-in-sicily.htm>

Palermo: Bufardeci al forum best in Sicily

L'assessore regionale alle risorse agricole e alimentari Titti Bufardeci parteciperà oggi al forum "Eccellenza gastronomica e (è) sviluppo", organizzato dal periodico "cronache di gusto". Il forum si svolge all'Hotel Villa Igie Hilton a Palermo. A conclusione dei lavori si terrà la premiazione "Best in Sicily 2010", trofeo dedicato a professionalità, prodotti e territori che tengono alta la bandiera siciliana dell'enologia, della [gastronomia](#) e della ricettività alberghiera.

26 / 01 / 2010



Best in Sicily 2010: 26 gennaio p.v. - Palermo

Nell'ambito della terza edizione di Best in Sicily, il riconoscimento che premia ogni anno i protagonisti dell'eccellenza enogastronomica siciliana, la redazione giornalistica di Cronache di Gusto, che ha istituito tale riconoscimento, ha deciso di premiare, per la categoria dei panificatori, il Sig. Francesco Vescera, dell'Azienda Parisi Panificatori, del comune di Carlentini (SR).



La premiazione si svolgerà il 26 gennaio p.v., alle ore 17:00, nella Sala Basile dell'Hotel Villa Igiea Hilton, a Palermo, e sarà preceduta dal dibattito "Eccellenza enogastronomica e (è) sviluppo". Le categorie premiate saranno inoltre: 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.

[Eccellenze iblee. Premiato Poggio del Sole ed altri](#)

Posted on 16 gennaio 2010



Sapevamo di avere, su tutto il territorio ibleo, il meglio delle produzioni d'eccellenza . Il nostro vino, così come l'olio o il formaggio, sono sempre stati portati ad esempio ma, ora, arriva anche la notizia di aver raggiunto il top nella ristorazione e nell'ospitalità. A confermarlo è il giornale on line Cronache di Gusto che ha stilato una classifica tra produttori ed esercenti per assegnare loro il premio Best Sicily 2010, giunto alla terza edizione. Ragusa è, per il 2010, il miglior Comune siciliano per l'offerta enogastronomica del territorio. Il premio sarà consegnato al sindaco Nello Dipasquale e a dodici protagonisti siciliani del settore nel corso di un evento che si svolgerà martedì 26 gennaio, alle 17, nella Sala Basile dell'hotel palermitano Hilton Villa Igea. Importante soprattutto il riconoscimento di migliore albergo che è stato assegnato a Poggio del Sole Resort. Questo significa che, appunto, la provincia di Ragusa riesce a fare scuola anche in questo settore così importante e dove naturalmente la concorrenza è spietata . A ricevere il riconoscimento sarà Enzo Scrofani quale rappresentante dell'hotel diretto da Cesare Comisso. Per le altre categorie saranno premiati 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). Insomma da questo qualificato elenco si può intuire che grazie all'impegno di tanti imprenditori seri ed appassionati la nostra provincia è arrivata al top nell'ambito siciliano. I risultati fanno inoltre ben sperare per quanto riguarda la costituzione di un distretto che abbia l'intero territorio ibleo al suo interno.

http://www.finesettimana.it/scheda.asp?id_gestione=93464

L'EVENTO DI FINESETTIMANA.IT

Best in Sicily 2010

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. La prossima settimana daremo i risultati. Il 26 gennaio 2010, la premiazione.

http://www.cucinartusi.it/CUCINA/component/option,com_simplecalendar/id,16/view,detail/

CucinArtusi - La Cucina di Maurizio Artusi

Premiazione Best in Sicily 2010

Data: Mar 26.01 - Mar 26.01.2010

*Orari:*17:00

Luogo Hotel Villa Igiea, Sala Basile

Sito web: <http://www.cronachedigusto.it/co...>

Categoria: [Seminari e convegni](#)

Informazioni aggiuntive

Convegno e consegna dei 12 premi Best in Sicily 2010

<http://www.iloveserradifalco.com/wp/?p=46643>

“Best in Sicily 2010”, ecco i premiati

Inviato da [Live Sicilia](#) on gen 25th, 2010 e pubblicato in [sicilia](#). 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.

Cronache di Gusto valorizza le eccellenze enogastronomiche siciliane con “Best in Sicily 2010”, il premio che il giornale on-line diretto da Fabrizio Carrera consegnerà per il terzo anno consecutivo ai dodici migliori protagonisti del settore.

L'appuntamento con la cerimonia di consegna si svolge martedì 26 gennaio, alle 17, nella Sala Basile dell'hotel palermitano Villa Igea Hilton (Salita Belmonte 43). Scopo di Best in Sicily è quello di valorizzare la terra e i suoi produttori, riconoscere i migliori dell'Isola e farli diventare il simbolo di una regione che cresce. E' questa la ragione per cui la consegna dei premi 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, Giuseppe Licitra presidente Corfilac, Vincenzo Chiofalo presidente Corfilcarni, Salvatore Parano responsabile Ice in Sicilia, Angela Salvo direttore della Federazione delle Strade del Vino e dei Sapori di Sicilia, Giovanni Avanti presidente della Provincia di Palermo e Lillo Vizzini presidente Federconsumatori.

Ecco i premiati nelle diverse categorie: Marco de Grazia, Tenuta delle Terre Nere – Randazzo, provincia di Catania (miglior produttore di vino); Francesco Pellegrino, Terre di Shemir – Trapani (miglior produttore di olio); Mario Mirabile – Santa Lucia del Mela, provincia di Messina (miglior produttore di formaggi); Giuseppe La Rosa, Locanda di Don Serafino – Ragusa (miglior ristorante); Dario Genova, Il Giardino di Picone – Palermo (miglior pizzeria); Giuseppe Denaro, Bar Irrera – Messina (miglior bar); Salvatore Cappello, Pasticceria Cappello – Palermo (migliore pasticceria); Francesco Vescera, Panificio Parisi – Carlentini, provincia di Siracusa (miglior fornaio); Aldo Blasco, Il Punto della Carne – Cefalù, provincia di Palermo (miglior macelleria); Vincenzo Scrofani, Poggio del Sole Resort – Ragusa (miglior albergo); Nello Dipasquale, Ragusa (miglior comune per l'offerta enogastronomica sul territorio); Filippo La Mantia, chef e titolare del ristorante dell'hotel Majestic – via Veneto, Roma (ambasciatore siciliano del gusto nel mondo).