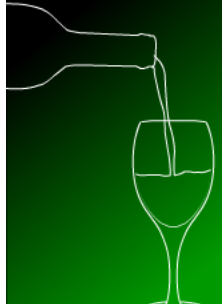




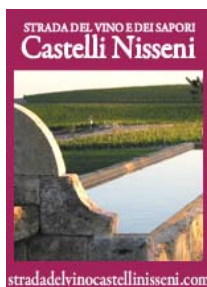
Home Chi siamo Numeri precedenti Contatti Cerca Servizi speciali Photogallery I ns consigli Video Links utili

Anno 4 n° 192 del 18/11/2010

Partecipa al concorso



Leggi le recensioni



"...a proposito di politica,
ci sarebbe qualcosa da mangiare?"
Totò

Giovedì 18 November 2010

L'EVENTO

Dodici realtà dell'Isola alle quali va il riconoscimento per essere espressione dell'eccellenza enogastronomica. La manifestazione il 6 dicembre nella Sala Gialla di Palazzo dei Normanni a Palermo

Best in Sicily 2011: ecco i premiati



Da sinistra verso destra: Arianna Occhipinti, Lorenzo Piccione, Rosario Florida, Agostino Ninone Sebastiano, Ottavio Guccione, Sebastiano Monaco (Antica Pasticceria Corsino), Carmela Faro (Donna Carmela Resort), Nunzio Campisi (Antica Filanda), Francesco Cassarino (Caravanserraglio), Nino Graziano; Laura, Caterina, Marilena e Adriana Codogno (Antica Pasticceria Don Gino); Comune di Malfa a Salina

L'eccellenza enogastronomica siciliana premiata. Sono dodici le realtà dell'Isola nel settore enogastronomico che riceveranno il riconoscimento come "migliori" nel loro settore nella manifestazione "Best in Sicily 2011", iniziativa ideata e organizzata dal giornale on line Cronachedigusto.it e giunta alla quarta edizione.

La redazione di Cronachedigusto.it ha lavorato alla ricerca di quanto di meglio offre il territorio siciliano, una ricerca supportata anche dalle numerose segnalazioni dei lettori e che si concretizzerà con le premiazioni in programma lunedì 6 dicembre dalle 17 nella Sala Gialla di Palazzo dei Normanni a Palermo (l'ingresso non è aperto al pubblico).

La provincia dell'eccellenza risulta quella di Ragusa con quattro premiati: **Lorenzo Piccione**, titolare dell'azienda agricola Pianogrillo di Chiaramonte Gulfi, come migliore produttore di olio, **Rosario Florida** di Ispica come miglior produttore di formaggio, Francesco Cassarino come titolare della migliore pizzeria, la **Caravanserraglio di Ragusa**, mentre **Arianna Occhipinti**, titolare dell'omonima azienda di Vittoria, riceverà il riconoscimento come migliore produttore di vino. Tre le eccellenze gastronomiche nel Messinese: il miglior macellaio, **Agostino Ninone Sebastiano** della macelleria La Paisanella di Mirto, il miglior ristorante, l'**Antica Filanda** di Nunzio Campisi a Capri Leone, e il comune con la migliore offerta gastronomica che è **Malfa, sull'isola di Salina** (ritirerà il premio il sindaco, Salvatore Longhitano). Rimanendo nell'area occidentale della Sicilia c'è il **Donna Carmela Resort**, struttura di Carruba di Riposto (nel Catanese) premiato come migliore albergo, mentre a Palazzolo Acreide (Siracusa) si trova la migliore pasticceria: l'**Antica Pasticceria Corsino**.

A Campobello di Mazara, nel Trapanese, si trova il fornaio più bravo, **Ottavio Guccione**, titolare dell'Antico Forno a Legna, mentre è di Bagheria (in provincia di Palermo) il miglior bar: **Antica Pasticceria Don Gino**. Infine, il premio per il personaggio che ha rappresentato meglio all'estero l'eccellenza siciliana andrà a **Nino Graziano** (Semifreddo - Il Mulinazzo) chef da anni emigrato a Mosca.

«Con questo premio – sottolinea il direttore di Cronachedigusto.it, Fabrizio Carrera - vogliamo ancora una volta creare un circuito virtuoso dove trova spazio la Sicilia più buona da mangiare e da bere e anche la Sicilia più accogliente. Speriamo che il riconoscimento sia anche uno stimolo per i premiati a fare ancora meglio. Riteniamo

Notizie flash

Giovedì 04 November 2010
Un vino per l'Unità d'Italia

• Altri articoli...

Newsletter

Iscriviti alla nostra newsletter per essere informati sulle novità.

Nome
E-mail





Video

"L'agricoltura che vorrei"



La Sicilia produce meno e vende sempre peggio. In sintesi è l'analisi del nuovo assessore regionale all'Agricoltura Elio D'Antrassi.

Video/2

I progetti dell'Irvv



Ecco alcuni dei progetti che l'Istituto Regionale della Vite e del Vino sta portando avanti nell'intervista al presidente Leonardo Agueci.

Facebook Fan Box

Cronachedigusto.it su Facebook

Mi piace

Cronachedigusto.it piace a 1,946 persone

Renzo Emanuele Matteo

Color Roberto Luigi

che chi produce qualità non conosca crisi. Un motivo in più per avere come obiettivo l'eccellenza».

Salvo Butera

< Prec. Succ. >

Commenti

#2 **Roberta** 2010-11-18 23:16

Vorrei sapere dove il Sig. Diego ha letto che sarebbero stati i voti di noi lettori a decretare i vincitori del Best in Sicily 2011... e poi quali sarebbero questi SOLITI nomi??? io ne conosco solo tre ...

Citazione

#1 **diego** 2010-11-18 18:56

i soliti nomi
me lo immaginavo
non avete tenuto assolutamente conto dei voti...
e' il solito realismo siculo

Citazione

Aggiorna elenco commenti
RSS feed dei commenti di questo post.

Aggiungi commento

 Nome (richiesto)

 E-Mail (richiesta)

2000 caratteri rimasti



JComments



- 2010-10-14 - L'INIZIATIVA Best in Sicily, fate i vostri nomi
- 2010-10-14 - >> Ecco i premiati dal 2008 ad oggi
- 2010-11-07 - L'EVENTO Best in Sicily è il 6 dicembre a Palazzo dei Normanni
- 2010-11-17 - IL DIBATTITO Cibo uguale territorio



Le ricette degli chef



Giuseppe Costantino
Ristorante Il Giglio
Sclafani Bagni (Palermo)

1) Baccalà mantecato su crostino di pane ...

Le ricette degli chef/2



Marianna Vitale
Ristorante "Sud"
Quarto (Napoli)

1) Agnello cacio e uova

Le nostre ricette più lette

- Crema catalana
- Semifreddo alle fragole
- Tartare di tonno
- Timballo di anellini alle melanzane



BEST IN



I più letti di novembre

- L'INIZIATIVA Best in Sicily, fate i vostri nomi
- L'EVENTO Best in Sicily 2011: ecco i premiati
- L'EVENTO Best in Sicily è il 6 dicembre a Palazzo dei Normanni
- PHOTOGALLERY Volti, sorrisi e tante bollicine
- L'EVENTO Panelle & Champagne, ecco le etichette
- >> Ecco i premiati dal 2008 ad oggi
- LA TOP TEN Geni siciliani in cucina
- LA MANIFESTAZIONE Panelle & Champagne vince Pommery



Le grandi verticali

- FEUDO PRINCIPI DI BUTERA Deliella
- LIBRANDI Gravello
- MASSERIA DEL FEUDO Chardonnay Haermosa
- FONDO ANTICO Grillo Parlante
- REGALEALI - TASCA D'ALMERITA Nozze d'Oro
- CASTELLUCCI MIANO Shiarà
- DUCA DI SALAPARUTA Triskelé
- AVIDE Doc Cerasuolo di Vittoria, Barocco

- Arrosto in varie salse
- Cheesecake cotto al forno
- Churros
- Pignolata

I supplementi



Leggi **Cronache di Gusto** su carta stampata
Speciale Sherbeth Festival

Panelle & Champagne



Gli articoli sul Marsala

- Guido Falgares "Troppe ombre sul Marsala"
- Francesco Bonfio "Marsala, o si cambia o si muore"
- IL CONFRONTO Quelle opinioni sul Marsala
- Franco Rodriguez "Lo scempio del Marsala"
- Giorgio Calabrese "Ridare dignità morale al Marsala"
- Rocco Di Stefano "Il futuro è Vergine"
- Franco Maria Ricci "Il Marsala ignorato da tutti"
- Luca Maroni: "Cambiate il disciplinare"
- Nicola Picone: "Una rivoluzione per il Marsala"
- Marco De Bartoli "Sul Marsala Scienza ha ragione"
- Ivano Antonini "Doc Marsala, servono più paletti"
- LA POLEMICA Marsala, il Consorzio replica a Scienza
- Negli Usa il Marsala è una salsa
- Giancarlo Moschetti "Scommettiamo sulla Docg"
- Attilio L. Vinci "Il rilancio è possibile"
- Andrea Vesco "Il Marsala del futuro: territorio e modernità"

- ALESSANDRO DI CAMPOREALE Syrah Kaid

I video più visti

- Il maestro della tagliata di tonno
- Grandi chef a Palermo
- Bollicine & Formaggi
- Gaja : io e il vino
- Icone di vino
- Regali di gusto
- Pesce di casa mia
- Cibo e sicurezza

Scarica i dati



cronachedigusto

Direzione, redazione ed amministrazione:
Via Isidoro La Lumia, 98
90139 Palermo
tel. 0917726885

Cronache di Gusto autorizzazione del tribunale di Palermo numero 9 del 26-04-07

Editoriale De Gustibus Italia
P.IVA 05540860821

Fabrizio Carrera
direttore responsabile

Coordinamento editoriale:
Gaetano Luca La Mantia
Marco Volpe
Webmaster e
Web&Graphic Designer:
Floriana Pintacuda

Hanno collaborato a questo numero:
Salvo Butera
Federica Cortegiani
Manuela Laiacona
Bianca Mazzinghi
Sandra Pizzuro
Piera Zagone

Concessionaria per la pubblicità
Publisette
Via Catania, 14
90141 Palermo
tel 0917302750
info@publisette.it

- Marsala, il Consorzio: in 3 anni vendite triplicate
- Veronika Creelius "Il Marsala Fine che c'entra con la Doc?"
- Paolo Massobrio "Il Marsala come il Gattopardo"
- Rosario Di Lorenzo "Non si spari sul Marsala"
- Michèle Shah "In Inghilterra è scomparso"
- Camillo Privitera "Cari produttori di Marsala, siate più coraggiosi"
- Monica Lerner "Il Marsala negli Usa lo cercano tra le spezie"
- Carlo Ferracane "Remunerare meglio i viticoltori"
- Paolo Trimani "Soppiantato dai distillati"
- L'INDAGINE Se lo conosci, lo bevi
- Emilio Ridolfi "Il Marsala? Errori e prospettive"
- Mauro Remondino "Il Marsala affidato ai saggi"
- Luciano Pignataro "Il Marsala rientri in gara"
- Sergio Soavi "Marsala, vendite in picchiata"
- Vittorio Sgarbi: "Io, il principe Carlo e il Marsala"
- Augusto Reina "Il brand prima di tutto"
- Renzo Carini "Doc con troppe tipologie"
- Enzo Vizzari "Marsala, i perché di un declino"
- Mario Fregoni "Il futuro? Rosato o bollicine"
- Sergio Miravalle "Marsala, dov'è finita la qualità?"
- Mario Pojer "Si prenda esempio dal Porto"

Sommario

- L'EVENTO Best in Sicily 2011: ecco i premiati
- LA RIVISTA "Il miglior vino del mondo"
- IL DIBATTITO Cibo uguale territorio
- IL PERSONAGGIO La cucina globale di Cristina
- L'INDISCREZIONE Stella Michelin a Palermo
- L'AZIENDA Firriato nel cuore di Parker
- LA CURIOSITA' Una bottiglia da 225 mila euro
- DA PANELLE E CHAMPAGNE La scalata delle bollicine francesi
- DA PANELLE & CHAMPAGNE/2 Con questi vini ci vuole fegato!
- TUTTI ALLA PROVA Il momento del baccalà
- PHOTOGALLERY Volti, sorrisi e tante bollicine

Annunci Google

Ristoranti Trattorie
Ottima pasta, Risotti e altro fino al 90% di sconto!
Groupalia.com/Cena+...

Vino Bio senza Solfiti
Direttamente dal produttore Vini salubri di Qualità
www.cantinenaturali.it



Per la vostra
pubblicità su
Cronache
di Gusto

PUBLISETTE
COMUNICAZIONE E PUBBLICITÀ

0917302750 - info@publisette.it

- IL PERSONAGGIO/2 D'Antrassi: "All'agricoltura serve una rivoluzione"
- IL CONCORSO Vota il ristorante e vinci il vino
- L'INIZIATIVA Sicilia e Toscana, regno di Costantino
- L'INIZIATIVA/2 Vitale parte in... Quarto
- IL PROVVEDIMENTO Doc, modifiche a 10 disciplinari
- LA NOVITA' La Sicilia del gusto in radio
- L'INTERVISTA Il futuro della pesca? Roseo, anzi azzurro
- LA NOVITA'/2 Il pesce certificato
- IL PRODOTTO Così fico che ora è Dop
- IL RICONOSCIMENTO Cuttaia piace, ed ecco "Cinque baci"
- FORMAZIONE La pizza fa scuola
- L'INTERVENTO Più attenzione alle etichette
- IL CASO La 'Nduja senza presidente
- IL SONDAGGIO Vacanze da shopping
- L'ANNUNCIO Amarone e riso salvano la Bottega del Vino