



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

Anno 4 n° 193 del 25/11/2010

Partecipa al concorso

Leggi le recensioni

Giovedì 25 November 2010



L'EVENTO

Ecco i profili dei primi sei protagonisti del premio di quest'anno. La manifestazione il 6 dicembre nella Sala Gialla di Palazzo dei Normanni a Palermo

Best in Sicily: le storie dei premiati



Da sinistra verso destra: Sebastiano Monaco (Antica Pasticceria Corsino), Lorenzo Piccione, Rosario Florida, Carmela Faro (Donna Carmela Resort), Laura, Caterina, Marilena e Adriana Codogno (Antica Pasticceria Don Gino); Francesco Cassarino (Caravanserraglio)

Rosario Florida

Miglior produttore di formaggio

Ha vinto il premio come miglior produttore di formaggio, ma di sicuro potrebbe vincerne un altro: quello della modestia. Quando gli si chiede, infatti, del perché sia il suo formaggio così buono lui si ripara dietro l'eccellenza delle vacche di razza modicana («che producono poco latte, ma ottimo, ricco di proteine», dice) e la bontà del pascolo. E la sua bravura? Imparata tutta dal padre. Una vita dedicata alla produzione di formaggio, quella di Rosario Florida, nato 71 anni fa in una famiglia che ha sempre svolto questo mestiere. E anche lui non ha mai avuto alcun dubbio, la sua passione è allevare, mungere e fare il Ragusano. L'unico dei sette fratelli a continuare questa tradizione che forse proseguirà, a sua volta, con uno dei suoi figli. L'azienda si trova in contrada Scorzone a Ispica, sessanta vacche e una produzione che per lo più viene venduta direttamente in azienda e nei migliori ristoranti ed esercizi commerciali.

Antica Pasticceria Corsino

Migliore Pasticceria

Una storia nata più di un secolo fa. È la fine dell'Ottocento (1889) quando Giuseppe Corsino fondò la Pasticceria Corsino (adesso Antica Pasticceria Corsino) in piazza Pretura a Palazzolo Acreide. Un laboratorio dove si manipolavano gli ingredienti altrui: la gente portava uova, farina, zucchero e Giuseppe li trasformava in dolci, facendosi pagare solo la manodopera. Col tempo la pasticceria, grazie a Salvatore, figlio di Giuseppe, ha assunto i connotati della modernità, ma senza dimenticare le origini e le tradizioni: sui banconi si trovano sempre "cotognata", "pignoccata", "ciascuni", "ossa dei motti" (questi ultimi specialità esclusiva). Una pasticceria che negli anni ha fatto scuola e che ha adottato una propria identità tramandata. Il segreto sta nella selezione delle materie prime, dalle mandorle siracusane al pistacchio di Bronte, al sesamo per fare la "cubait". Un'identità portata avanti oggi da Sebastiano Monaco e dalla moglie Itria Gallitto, erede Corsino dal lato materno, e che vedrà la continuazione del mestiere con Vincenzo, figlio di Sebastiano, con Marcella e Sara impegnate nel settore amministrativo dell'azienda e Carla che studia. Nella pasticceria lavorano 22 collaboratori che producono anche i dolci secchi e la rosticceria.

Antica Pasticceria Don Gino

Miglior Bar

Eugenio, detto Gino, fondò il bar nel 1949 dandovi il proprio nome. Un piccolo chioschetto accanto a Villa Palagonia a Bagheria, ancora oggi esistente e

Notizie flash

Sabato 20 novembre 2010
Vino, Veneto e Sicilia
facciano alleanza

Giovedì 04 November 2010

- Altri articoli...

Newsletter

Iscriviti alla nostra newsletter
per essere informati sulle
novità.

Nome

E-mail





Video

Il futuro della pesca in Sicilia



Il dirigente generale del dipartimento regionale degli interventi per la pesca Salvatore Barbagallo nell'intervista realizzata da Sandra Pizzurro.

Video/2

Panelle & Champagne I parte



Il resoconto della serata attraverso le impressioni dei partecipanti nel servizio di Gaetano Luca La Mantia.

Video/3

Panelle & Champagne II parte



Le interviste ai produttori. Servizio di Gaetano Luca La Mantia.

Facebook Fan Box

recentemente ristrutturato. All'inizio si vendevano solo bibite e poi qualche iris frita. Poi si iniziò la produzione di gelato, ma solo al gusto di fragola e limone. La svolta quando Eugenio decise di inviare l'unico figlio maschio, Salvatore, a Palermo per studiare al seguito di grandi pasticceri. Nascerà così un laboratorio con la produzione di pasticceria e, in seguito, la tavola calda. Oggi la sede principale è in via Dante, 400 metri quadrati con gastronomia, gelateria, tavola calda, pasticceria: aperta nel 1994, è stata ristrutturata lo scorso marzo. Ancora oggi a seguire l'azienda è Salvatore, aiutato dai figli: Adriana continua l'arte pasticceria, Marilena in amministrazione così come Caterina che si occupa anche del confezionamento dei prodotti. Laura ha aperto due ristoranti, il più piccolo, Nicolaj studia. La specialità? La torta-gelato inventata da Salvatore e dedicata alla figlia Adriana dalla quale prende il nome: pan di Spagna al cioccolato, crema al cioccolato, panna al caffè e colata di nutella.

Donna Carmela Resort

Miglior albergo

Non si può definirlo un albergo, né un agriturismo. In famiglia la chiamano la boutique-hotel o botanic hotel. Sta di fatto che in poco più di un anno e mezzo il Donna Carmela Resort della famiglia Faro, a Riposto, ha avuto un successo straordinario. Aperto nel maggio del 2009 è nato dall'idea e dal lavoro di Carmela, 58 anni, moglie di Venerando Faro, 66 anni. La loro è un'azienda florovivaistica nata 40 anni fa, partita dal basso con un micro appezzamento di terreno. Poi divenuta sempre più grande. In tutti questi anni Carmela ha sempre appoggiato lavorativamente il marito fino a quando, alcuni anni fa, la famiglia prese la decisione di aprire anche una struttura ricettiva originale. Si è sfruttata una delle case coloniche presenti nelle proprietà. Un luogo dove il cliente viene trattato come se fosse a casa propria, dove le stanze sono arredate ognuna in maniera diversa. Con Carmela che segue tutta la gestione, dalle decisioni generali ai più piccoli dettagli, anche se, prima d'ora, non aveva mai avuto alcuna esperienza in questo settore: il padre era un commerciante di vini, lei aveva aiutato il marito nella coltivazione delle piante. Con loro i due figli, Michele 36 anni (che segue ha anche la cantina Pietradolce sull'Etna) e Mario, 34 anni.

Lorenzo Piccione

Miglior produttore di olio

Che ci fa un nobile, designer e musicista tra i premiati per l'eccellenza gastronomica? Lorenzo Piccione di Piano Grillo, 49 anni, nato a Milano, ha studiato Lettere e si è diplomato al Conservatorio. Nulla a che vedere con l'olio. Eppure 15 anni fa si è ritrovato di fronte al dilemma: vendere il feudo appartenuto alla sua famiglia, i baroni di Grassura di Acireale, o renderlo produttivo trasformandolo in azienda agricola? Scelta la seconda opzione il barone Lorenzo inizia ad associare al suo lavoro principale di designer (ha realizzato diversi progetti per l'Agenzia Alessi, una delle più importanti aziende di arredo per la casa, simbolo d'eccellenza del made in Italy per il design innovativo) quello di produttore di olio che adesso esporta in tutto il mondo: New York, Shanghai, Tokyo. All'azienda ha dato subito un'impronta moderna e dinamica: frantoi a ciclo continuo, potatura tutti gli anni, non si usano frese. Nasce così un prodotto all'avanguardia da un punto di vista organolettico. Per hobby ha continuato a suonare il pianoforte e l'organo. E il mestiere di designer? È riuscito anche ad associarlo all'olio: al Momà Guggenheim di New York è esposto "Taste Houile": un oggetto venduto in 60 mila pezzi in tutto il mondo che è stato pensato proprio per l'assaggio dell'olio extravergine di oliva e per presentare in maniera originale l'olio nelle tavole importanti.

Carvanserraglio

Migliore Pizzeria

Carvanserraglio è il nome più antico che si conosca di una locanda. È quella dove Gesù, Giuseppe e Maria si rifugiarono per sfuggire al re Erode. Ed è anche il nome scelto per questa pizzeria realizzata all'ingresso di Ragusa, in un'antica masseria, e aperta nel 2005. Il segreto per fare un'ottima pizza? Giovanna Battaglia, 50 anni, e Francesco Cassarino, 54, non hanno alcun problema a svelarlo, tanto, dicono, l'importante è metterlo in pratica. Si inizia con una lievitazione di 40-50 ore che rendono il panetto da 220 grammi altamente digeribile e soffice. Poi ingredienti di qualità e i salumi affettati sul momento per evitare che si ossidino. Infine, il forno a legna con tre tipi di legna ad ardere: il carrubo che dà fragranza e croccantezza alla pizza, l'ulivo che mantiene la temperatura costante oltre i 300 gradi, e gli agrumi (arancio e limone) che danno i profumi. A seguire tutto il processo, così come a gestire la cucina, è Francesco con alle spalle anni di esperienza in ristoranti italiani ed esteri. Due i figli: Giuseppe, studente universitario, e Stefano che sta provando a continuare l'attività.

Salvo Butera

< Prec.

Succ. >

Aggiungi commento

 Nome (richiesto)

 E-Mail (richiesta)

2000 caratteri rimasti



Le ricette degli chef



Giuseppe Costantino

Ristorante Il Giglio
Sclafani Bagni (Palermo)

**2) Paccheri di Agrigento
ragout di maialino nero ...**

Le ricette degli chef/2



Marianna Vitale

Ristorante "Sud"
Quarto (Napoli)

**2) Arancino con riso e
verza su passatina di...**

Le nostre ricette più lette

- Crema catalana

Registrazione Crea un account
p **accedi** per vedere cosa piace ai tuoi amici.



Cronachedigusto.it su Facebook

Mi piace

Cronachedigusto.it piace a 1,980 persone



Debora Elisabetta Massimo

Plug-in sociale di Facebook



Aggiorna

Invia (Ctrl+Enter)

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
- 2010-11-17 - L'EVENTO Best in Sicily 2011: ecco i premiati

- Semifreddo alle fragole
- Tartare di tonno
- Timballo di anelletti alle melanzane
- Arrosto in varie salse
- Cheesecake cotto al forno
- Churros
- Pinolata

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"



I più letti di novembre

- L'INIZIATIVA Best in Sicily, fate i vostri nomi
- L'EVENTO Best in Sicily 2011: ecco i premiati
- PHOTOGALLERY Volti, sorrisi e tante bollicine
- L'EVENTO Best in Sicily è il 6 dicembre a Palazzo dei Normanni
- L'EVENTO Panelle & Champagne, ecco le etichette
- >> Ecco i premiati dal 2008 ad oggi
- LA GUIDA Quattro nuove stelle brillano al sud
- IL CONCORSO Vota il ristorante e vinci il vino

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 Triskelè
- AVIDE Doc Cerasuolo di Vittoria, Barocco
- 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:
Alessandro Ali
Salvo Butera
Federica Cortegiani
Daniela Corso
Manuela Laiacona
Bianca Mazzinghi
Giovanni Paternò
Sandra Pizzuro

- Attilio L. Vinci "Il rilancio è possibile"
- Andrea Vesco "Il Marsala del futuro: territorio e modernità"
- Marsala, il Consorzio: in 3 anni vendite triplicate
- Veronika Crecelius "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 Larner "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

- IL PERSONAGGIO "Orgogliosa per Palermo"
- LA GUIDA Quattro nuove stelle brillano al sud
- L'EVENTO Best in Sicily: le storie dei premiati
- QUI ROMA Pizza? Diamoci un taglio
- IL REPORTAGE Cena per chi ha... facoltà
- IL DISCIPLINARE In difesa del Nero d'Avola
- CIBO E VINO IN RADIO Enoturismo e cioccolato su Rgs
- DOVE MANGIO Risotti d'autore

Grazia Maria Rugolo
Piera Zagone

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

Annunci Google

Vino Bio senza

Solfiti

Direttamente dal
produttore Vini
salubri di Qualita'
www.cantinenaturali.it



Per la vostra
pubblicità su
Cronache
di Gusto

PUBLISETTE
CONCESSIONARIA DI PUBBLICITÀ

091 7302750 - info@publisette.it

- IL CONCORSO Vota il ristorante e vinci il vino
- TUTTI ALLA PROVA Col maiale ci vuole fantasia
- IL PERSONAGGIO Il re dei pasticceri
- LA CURIOSITA' La Sicilia nel pacco di Natale
- IL PRODOTTO Alici e contenti
- IL PREMIO Federico II Rex Siciliae... e di Venezia
- DIARIO AMERICANO I "pittinichi" a Yellowstone
- IL CONSORZIO La riconferma di Pasciuta
- LA NOMINA Coldiretti in Sicilia, inizia l'era Chiarelli
- LA PROVOCAZIONE La riscoperta del mulo