

RASSEGNA STAMPA “BEST IN SICILY 2010”
Comunicato del 26/01/2010

Televisioni intervenute:

Tgr (servizio andato in onda il 27/01/2010)

Tgs (servizio andato in onda il 27/01/2010)

Trm

Telerent

7 Gold Sicilia

Rete7/Sky 830

Notizie Economia: Eccellenza a tavola, ecco i premiati siciliani

mercoledì 27 gennaio 2010



Valorizzare gli eroi dell'eccellenza e, nello stesso tempo, educare la domanda, ossia il consumatore, ad una scelta consapevole che si muove verso i prodotti isolani. La migliore enogastronomia siciliana è sicuramente sviluppo ma, nello stesso tempo, rappresenta un settore in espansione su cui puntare per una crescita futura.

Concordano nel dirlo le autorità politiche e gli esponenti dell'enogastronomia siciliana, intervenuti questo pomeriggio al dibattito sull'enogastronomia dal titolo Eccellenza enogastronomica e (è) sviluppo, organizzato in occasione della cerimonia di premiazione Best in Sicily 2010 che si è svolta nella Sala Basile dell'hotel palermitano Villa Igea Hilton. "Gli italiani parlano di cibo più di qualunque altro popolo al mondo – ha detto Fabrizio Carrera, direttore del giornale on-line www.cronachedigusto.it, che tre anni fa ha dato il via alla manifestazione con lo scopo di rintracciare e valorizzare i migliori prodotti e produttori siciliani –. Quello che vogliamo, è sovvertire il detto per cui al peggio non c'è mai fine, nella speranza che sicurezza e qualità diventino i punti cardine della ricerca e del mercato".

Presente al forum Giambattista Bufardecì, assessore regionale all'Agricoltura, che ha dichiarato: "Oggi non basta più considerare il viaggio come un momento legato esclusivamente all'aspetto architettonico e storico del luogo, ma occorre accoppiare questo concetto a quello di rapporto con la tavola e con i prodotti della terra. Le tipicità siciliane – ha continuato – rappresentano un'eccellenza che vive di grandissime difficoltà, perché il comparto dell'agricoltura sta affrontando una delle crisi peggiori. Dobbiamo soffermarci per trovare delle soluzioni, per stringere la forbice tra il costo di produzione e il prezzo finale.". Dello stesso parere anche il presidente della Provincia Giovanni Avanti, che ha aggiunto: "Manca il salto vero, ossia collegare l'eccellenza del prodotto al territorio, rendendolo appetibile ad un mercato di livello superiore dove il prezzo non è centrale". "Il turismo enogastronomico – ha poi sottolineato Angela Salvo, direttore della Federazione delle strade del Vino e dei Sapori di Sicilia – è l'unico settore che non ha subito una flessione in questo momento di crisi. Stiamo lavorando affinché le strade del vino, volano dell'economia siciliana, possano essere scaricate sui navigatori satellitari, sui videotelefonini, in modo che si superi il concetto di segnaletica". E' stato Lillo Vizzini, presidente Federconsumatori, a denunciare come il mercato resti lontano dalle esigenze dei consumatori: "Se il grano all'inizio del 2008 era venduto a 48 centesimi al chilo, all'inizio del 2009 a 21 e a gennaio del 2010 a soli 14 centesimi, perché il prezzo del pane continua ad aumentare? Velocemente si alzano i prezzi ma non altrettanto rapidamente si abbattano, anche quando è possibile".

Al forum hanno inoltre preso parte Diego Planeta presidente Assovini, Leonardo Agueci presidente Irvv, Giuseppe Licitra presidente Corfilac, Vincenzo Chiofalo presidente Corfilcarni e Salvatore Parano responsabile Ice in Sicilia.

Al termine del dibattito si è svolta la cerimonia di premiazione. I riconoscimenti sono stati assegnati a **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** sono stati premiati per il loro ristorante (Locanda di Don Serafino), mentre il riconoscimento come miglior bar è andato a **Giuseppe Denaro** (Bar Irrera). Il premio per la

migliore pizzeria è spettato 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 ha ricevuto un riconoscimento **Aldo Blasco** (Il Punto della Carne), per il migliore albergo invece **Vincenzo Scrofani** (Hotel Poggio del Sole). Infine, il vicesindaco di **Ragusa** Giovanni Cosentini ha ritirato il 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://www.informacibo.it/b/best-in-sicily-2010.htm>



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

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

Valorizzare gli eroi dell'eccellenza e, nello stesso tempo, educare la domanda, ossia il consumatore, ad una scelta consapevole che si muove verso i prodotti isolani. La migliore enogastronomia siciliana è sicuramente sviluppo ma, nello stesso tempo, rappresenta un settore in espansione su cui puntare per una crescita futura.

Concordano nel dirlo le autorità politiche e gli esponenti dell'enogastronomia siciliana, intervenuti questo pomeriggio al dibattito sull'enogastronomia dal titolo **Eccellenza enogastronomica e (è) sviluppo**, organizzato in occasione della cerimonia di premiazione **Best in Sicily 2010** che si è svolta nella Sala Basile dell'hotel palermitano Villa Igea Hilton.

"Gli italiani parlano di cibo più di qualunque altro popolo al mondo – ha detto **Fabrizio Carrera**, direttore del giornale on-line www.cronachedigusto.it, che tre anni fa ha dato il via alla manifestazione con lo scopo di rintracciare e valorizzare i migliori prodotti e produttori siciliani –. *Quello che vogliamo, è sovvertire il detto per cui al peggio non c'è mai fine, nella speranza che sicurezza e qualità diventino i punti cardine della ricerca e del mercato*".

Presente al forum **Giambattista Bufardecì**, assessore regionale all'Agricoltura, che ha dichiarato: "Oggi non basta più considerare il viaggio come un momento legato esclusivamente all'aspetto architettonico e storico del luogo, ma occorre accoppiare questo concetto a quello di rapporto con la tavola e con i prodotti della terra. Le tipicità siciliane – ha continuato – rappresentano un'eccellenza che vive di grandissime difficoltà, perché il comparto dell'agricoltura sta affrontando una delle crisi peggiori. Dobbiamo soffermarci per trovare delle soluzioni, per stringere la forbice tra il costo di produzione e il prezzo finale."

Dello stesso parere anche il presidente della Provincia **Giovanni Avanti**, che ha aggiunto: "Manca il salto vero, ossia collegare è un premio di in collaborazione con l'eccellenza del prodotto al territorio, rendendolo appetibile ad un mercato di livello superiore dove il prezzo non è centrale". "Il turismo enogastronomico – ha poi sottolineato **Angela Salvo**, direttore della Federazione delle strade del Vino e dei Sapori di Sicilia – è l'unico settore che non ha subito una flessione in questo momento di crisi. Stiamo lavorando affinché le strade del vino, volano dell'economia siciliana, possano essere scaricate sui navigatori satellitari, sui videotelefonini, in modo che si superi il concetto di segnaletica". E' stato **Lillo Vizzini**, presidente Federconsumatori, a denunciare come il mercato resti lontano dalle esigenze dei consumatori: "Se il grano all'inizio del 2008 era venduto a 48 centesimi al chilo, all'inizio del 2009 a 21 e a gennaio del 2010 a soli 14 centesimi, perché il prezzo del pane continua ad aumentare? Velocemente si alzano i prezzi ma non altrettanto rapidamente si abbassano, anche quando è possibile".

Al forum hanno inoltre preso parte **Diego Planeta** presidente Assovini, **Leonardo Agueci** presidente Irvv, **Giuseppe Licitra** presidente Corfilac, **Vincenzo Chiofalo** presidente Corfilcarni e **Salvatore Parano** responsabile Ice in Sicilia.

Al termine del dibattito si è svolta la cerimonia di premiazione.

Sul podio dei premiati è salito **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**.

"Sono davvero onorato per l'assegnazione di questo Premio –ha commentato **La Mantia** – perché mi sento legato indissolubilmente alla mia terra; fin dall'inizio della mia attività di cuoco, la Sicilia è stata protagonista dei piatti della mia cucina e ho trasferito nelle mie ricette la cultura dell'isola. Dopo anni di duro lavoro questi riconoscimenti attestano la professionalità dell'attività svolta finora".

Dopo diversi anni di attività in varie strutture ristorative italiane ed



internazionali, Filippo La Mantia ha da pochi mesi aperto l'**omonimo Ristorante** presso l'**Hotel Majestic** di Roma, dove ha portato la filosofia della sua cucina e le tradizioni della sua amata Sicilia. Nel suo Ristorante, Filippo utilizza per la maggior parte ingredienti che arrivano direttamente dall'isola, dagli ortaggi al pesce, dai vini alla frutta.

E' famosa la cucina di Filippo La Mantia perchè si basa sui profumi mediterranei di ingredienti semplici quali il **basilico, la menta, i capperi, i limoni, le arance**: niente aglio né cipolla e niente soffritti, dunque, ma pesti a crudo a base di agrumi per insaporire ed inebriare le pietanze che traggono ispirazione dalle più antiche ricette siciliane.

La caponata, la pasta alla norma, il cous cous, la cassata sono tra i piatti che non mancano mai nel menù del Ristorante, che si completa con molti altri piatti che La Mantia varia in continuazione, ricette sempre nuove per non annoiare mai sé stesso nè il commensale.

C'era anche il sindaco di Ragusa **Angelo Dipasquale**, che ha ritirato il Premio come miglior Comune per l'offerta enogastronomica sul territorio.

Antonio e Giuseppe La Rosa sono stati 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 è spettato **Al Giardino** (Palermo) e a ritirare il premio il pizzaiolo **Dario Genova**. Quello per la migliore pasticceria è andato a **Salvatore Cappello** (Pasticceria Cappello - Palermo) e quello come migliore fornaio a **Francesco Vescera** (Forno Parisi - Lentini, provincia di Siracusa). Per la migliore macelleria ha ricevuto 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 sono stati premiati 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.

Cronache del Gusto



Filippo La Mantia

Le motivazione del Premio a Filippo La Mantia chef e titolare del ristorante dell'hotel Majestic - via Veneto, Roma

Ambasciatore siciliano del gusto nel mondo

Spedisce la sua caponata a John Travolta a Los Angeles, ma ha nostalgia delle urla dei venditori ambulanti.

Ha cucinato circa un mese fa **per il presidente della Repubblica Napolitano**, ma gli manca il pane di Monreale.

Eppure lui la sua Sicilia non l'ha abbandonata, ma se l'è portata dietro, nel cuore di Roma, dentro al suo ristorante, dove circolano il 99% di prodotti siciliani, dagli ortaggi ai vini.

È lì che ha fatto del pesto di agrumi la sua bandiera, servendola ai palati di mezzo mondo. Ha introdotto sul menu la "Caponata for life", di cui una somma è destinata alla beneficenza.

È riuscito a snellire la cucina siciliana di aglio e cipolla, così come la «nouvelle cuisine» delle creme e delle panne, riuscendo a mantenerne l'essenza originale.

A Villa Igea consegnati i premi “Best in Sicily 2010”

di Palermo Blog | Ci sono 0 commenti
giovedì 28 gennaio 2010



Valorizzare gli eroi dell'eccellenza e, nello stesso tempo, educare la domanda, ossia il consumatore, ad una scelta consapevole che si muove verso i prodotti isolani. La migliore enogastronomia siciliana è sicuramente sviluppo ma, nello stesso tempo, rappresenta un settore in espansione su cui puntare per una crescita futura.

Concordano nel dirlo le autorità politiche e gli esponenti dell'enogastronomia siciliana, intervenuti due giorni fa al dibattito sull'enogastronomia dal titolo Eccellenza enogastronomica e (è) sviluppo, organizzato in occasione della cerimonia di premiazione **Best in Sicily 2010** che si è svolta nella Sala Basile dell'hotel palermitano [Villa Igea Hilton](#).

“Gli italiani parlano di cibo più di qualunque altro popolo al mondo – ha detto **Fabrizio Carrera**, direttore del giornale on-line www.cronachedigusto.it, che tre anni fa ha dato il via alla manifestazione con lo scopo di rintracciare e valorizzare i migliori prodotti e produttori siciliani –. **Quello che vogliamo, è sovvertire il detto per cui al peggio non c'è mai fine**, nella speranza che sicurezza e qualità diventino i punti cardine della ricerca e del mercato”.

Presente al forum **Giambattista Bufardecì**, assessore regionale all'Agricoltura, che ha dichiarato: “Oggi non basta più considerare il viaggio come un momento legato esclusivamente all'aspetto architettonico e storico del luogo, ma occorre accoppiare questo concetto a quello di rapporto con la tavola e con i prodotti della terra. Le tipicità siciliane – ha continuato – rappresentano un'eccellenza che vive di grandissime difficoltà, perché il comparto dell'agricoltura sta affrontando una delle crisi peggiori. Dobbiamo soffermarci per trovare delle soluzioni, per stringere la forbice tra il costo di produzione e il prezzo finale.”.

Dello stesso parere anche il presidente della Provincia **Giovanni Avanti**, che ha aggiunto: “Manca il salto vero, ossia collegare è un premio di in collaborazione con l’eccellenza del prodotto al territorio, rendendolo appetibile ad un mercato di livello superiore dove il prezzo non è centrale”.

“Il turismo enogastronomico – ha poi sottolineato **Angela Salvo**, direttore della Federazione delle strade del Vino e dei Sapori di Sicilia – è l’unico settore che non ha subito una flessione in questo momento di crisi.

Stiamo lavorando affinché le strade del vino, volano dell’economia siciliana, possano essere scaricate sui navigatori satellitari, sui videotelefonini, in modo che si superi il concetto di segnaletica”.

È stato **Lillo Vizzini**, presidente Federconsumatori, a denunciare come il mercato resti lontano dalle esigenze dei consumatori: “Se il grano all’inizio del 2008 era venduto a 48 centesimi al chilo, all’inizio del 2009 a 21 e a gennaio del 2010 a soli 14 centesimi, perché il prezzo del pane continua ad aumentare? Velocemente si alzano i prezzi ma non altrettanto rapidamente si abbattano, anche quando è possibile”.

Al forum hanno inoltre preso parte **Diego Planeta** presidente Assovini, **Leonardo Agueci** presidente Irvv, **Giuseppe Licitra** presidente Corfilac, **Vincenzo Chiofalo** presidente Corfilcarni e **Salvatore Parano** responsabile Ice in Sicilia.

Al termine del dibattito si è svolta la cerimonia di premiazione. I riconoscimenti sono stati assegnati a **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** sono stati premiati per il loro ristorante (Locanda di Don Serafino), mentre il riconoscimento come miglior bar è andato a **Giuseppe Denaro** (Bar Irrera).

Il premio per la migliore pizzeria è spettato **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 ha ricevuto un riconoscimento **Aldo Blasco** (Il Punto della Carne), per il migliore albergo invece **Vincenzo Scrofani** (Hotel Poggio del Sole).

Infine, il vicesindaco di Ragusa **Giovanni Cosentini** ha ritirato il premio come miglior Comune per l’offerta enogastronomica sul territorio e **Filippo La Mantia** in qualità di migliore ambasciatore siciliano del gusto nel mondo.

CS Best in Sicily

Consegnati i Premi Best in Sicily 2010

di [Redazione di TigullioVino.it](#)



Valorizzare gli eroi dell'eccellenza e, nello stesso tempo, educare la domanda, ossia il consumatore, ad una scelta consapevole che si muove verso i prodotti isolani. La migliore enogastronomia siciliana è sicuramente sviluppo ma, nello stesso tempo, rappresenta un settore in espansione su cui puntare per una crescita futura. Concordano nel dirlo le autorità politiche e gli esponenti dell'enogastronomia siciliana, intervenuti questo pomeriggio al

dibattito sull'enogastronomia dal titolo Eccellenza enogastronomica e (è) sviluppo, organizzato in occasione della cerimonia di premiazione Best in Sicily 2010 che si è svolta nella Sala Basile dell'hotel palermitano Villa Igea Hilton.

“Gli italiani parlano di cibo più di qualunque altro popolo al mondo – ha detto Fabrizio Carrera, direttore del giornale on-line www.cronachedigusto.it, che tre anni fa ha dato il via alla manifestazione con lo scopo di rintracciare e valorizzare i migliori prodotti e produttori siciliani –. Quello che vogliamo, è sovvertire il detto per cui al peggio non c'è mai fine, nella speranza che sicurezza e qualità diventino i punti cardine della ricerca e del mercato”.

Presente al forum Giambattista Bufardecì, assessore regionale all'Agricoltura, che ha dichiarato: “Oggi non basta più considerare il viaggio come un momento legato esclusivamente all'aspetto architettonico e storico del luogo, ma occorre accoppiare questo concetto a quello di rapporto con la tavola e con i prodotti della terra. Le tipicità siciliane – ha continuato – rappresentano un'eccellenza che vive di grandissime difficoltà, perché il comparto dell'agricoltura sta affrontando una delle crisi peggiori. Dobbiamo soffermarci per trovare delle soluzioni, per stringere la forbice tra il costo di produzione e il prezzo finale.”. Dello stesso parere anche il presidente della Provincia Giovanni Avanti, che ha aggiunto: “Manca il salto vero, ossia collegare l'eccellenza del prodotto al territorio, rendendolo appetibile ad un mercato di livello superiore dove il prezzo non è centrale”.

“Il turismo enogastronomico – ha poi sottolineato Angela Salvo, direttore della

Federazione delle strade del Vino e dei Sapori di Sicilia – è l'unico settore che non ha subito una flessione in questo momento di crisi. Stiamo lavorando affinché le strade del vino, volano dell'economia siciliana, possano essere scaricate sui navigatori satellitari, sui videotelefonini, in modo che si superi il concetto di segnaletica". E' stato Lillo Vizzini, presidente Federconsumatori, a denunciare come il mercato resti lontano dalle esigenze dei consumatori: "Se il grano all'inizio del 2008 era venduto a 48 centesimi al chilo, all'inizio del 2009 a 21 e a gennaio del 2010 a soli 14 centesimi, perché il prezzo del pane continua ad aumentare? Velocemente si alzano i prezzi ma non altrettanto rapidamente si abbattano, anche quando è possibile".

Al forum hanno inoltre preso parte Diego Planeta presidente Assovini, Leonardo Agueci presidente Irvv, Giuseppe Licitra presidente Corfilac, Vincenzo Chiofalo presidente Corfilcarni e Salvatore Parano responsabile Ice in Sicilia. Al termine del dibattito si è svolta la cerimonia di premiazione. I riconoscimenti sono stati assegnati a 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 sono stati premiati per il loro ristorante (Locanda di Don Serafino), mentre il riconoscimento come miglior bar è andato a Giuseppe Denaro (Bar Irrera).

Il premio per la migliore pizzeria è spettato 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 ha ricevuto un riconoscimento Aldo Blasco (Il Punto della Carne), per il migliore albergo invece Vincenzo Scrofani (Hotel Poggio del Sole). Infine, il vicesindaco di Ragusa Giovanni Cosentini ha ritirato il 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 news: Best in Sicily

Ragusa, Best in Sicily 2010

Scritto da red | 28 Gennaio 2010

Il miglior albergo e il miglior ristorante dell'isola a Ragusa

Miglior albergo siciliano Poggio del Sole Resort a Ragusa. Miglior ristorante siciliano Locanda Don Serafino, sempre a Ragusa. Miglior comune per l'offerta enogastronomica sul territorio quello del capoluogo ibleo. Ha fatto incetta di premi l'area iblea in occasione di "Best in Sicily 2010", i riconoscimenti ideati dal giornale on line "Cronache di gusto" consegnati a Palermo. Sono stati definiti gli "eroi dell'eccellenza", coloro che, assieme ad altri dieci sul territorio siciliano, combattono una crisi che inevitabilmente non si può negare, continuando a fare dell'amore per la loro terra, dell'attenzione al perfezionamento dei loro prodotti un motivo di vita. A ritirare il premio per Poggio del Sole Vincenzo Scrofani, per Locanda Don Serafino Giuseppe e Antonio La Rosa, per il Comune di Ragusa il vice sindaco Giovanni Cosentini.



"Gli apprezzamenti che arrivano al nostro territorio – afferma il presidente di Federalberghi, Rosario Dibennardo – sono continui e costanti. Segno della notevole crescita qualitativa che abbiamo fatto registrare in questi ultimi anni. E abbiamo ancora tanti passi in avanti da compiere". Dello stesso avviso il presidente provinciale del sindacato ristoratori, Giuseppe Barone. "Ci sono tante caratteristiche nella nostra realtà provinciale – afferma – che adesso stiamo finalmente facendo valere per il verso giusto". Agli operatori del capoluogo arrivano i complimenti del presidente della sezione Ascom di Ragusa, Cesare Sorbo. "Mi pare che questi riconoscimenti – dice – valgano parecchio anche perché ottenuti facendo leva sul gradimento degli utenti". Per il presidente provinciale Confcommercio, Angelo Chessari, viene confermato che "la strada intrapresa è quella giusta. Dobbiamo far tesoro di tutta l'esperienza accumulata – aggiunge – e garantire la giusta valorizzazione ai risultati concretizzati cosicché possano fungere sempre più da attrazione per i visitatori provenienti da ogni parte d'Italia

http://www.ondaiblea.it/index.php?option=com_content&view=article&id=14196:premiare-le-eccellenze-siciliane-il-miglior-albergo-e-il-miglior-ristorante-sono-di-ragusa&catid=1:attualita&Itemid=21

Premiate le eccellenze siciliane: Il miglior albergo e il miglior ristorante sono di Ragusa

Giovedì 28 Gennaio 2010 17:52

Redazione Cronaca - Attualità

Ragusa, 28 gennaio – Miglior albergo siciliano Poggio del Sole Resort a Ragusa.

Miglior ristorante siciliano Locanda Don Serafino, sempre a Ragusa.

Miglior comune per l'offerta enogastronomica sul territorio quello del capoluogo ibleo.

Ha fatto incetta di premi l'area iblea in occasione di "Best in Sicily 2010", i riconoscimenti ideati dal giornale on line "Cronache di gusto" consegnati a Palermo. Sono stati definiti gli "eroi dell'eccellenza", coloro che, assieme ad altri dieci sul territorio siciliano, combattono una crisi che inevitabilmente non si può negare, continuando a fare dell'amore per la loro terra, dell'attenzione al perfezionamento dei loro prodotti un motivo di vita. A ritirare il premio per Poggio del Sole Vincenzo Scrofani, per Locanda Don Serafino Giuseppe e Antonio La Rosa, per il Comune di Ragusa il vice sindaco Giovanni Cosentini.

"Gli apprezzamenti che arrivano al nostro territorio – afferma il presidente di Federalberghi, Rosario Dibennardo – sono continui e costanti. Segno della notevole crescita qualitativa che abbiamo fatto registrare in questi ultimi anni. E abbiamo ancora tanti passi in avanti da compiere". Dello stesso avviso il presidente provinciale del sindacato ristoratori, Giuseppe Barone. "Ci sono tante caratteristiche nella nostra realtà provinciale – afferma – che adesso stiamo finalmente facendo valere per il verso giusto". Agli operatori del capoluogo arrivano i complimenti del presidente della sezione Ascom di Ragusa, Cesare Sorbo. "Mi pare che questi riconoscimenti – dice – valgano parecchio anche perché ottenuti facendo leva sul gradimento degli utenti".

Per il presidente provinciale Confcommercio, Angelo Chessari, viene confermato che "la strada intrapresa è quella giusta. Dobbiamo far tesoro di tutta l'esperienza accumulata – aggiunge – e garantire la giusta valorizzazione ai risultati concretizzati cosicché possano fungere sempre più da attrazione per i visitatori provenienti da ogni parte d'Italia".



Antonio La Rosa, lo chef Vincenzo Candiano, Giuseppe La Rosa

SiciliaToday Cultura & Società



Best in Sicily 2010: a Palermo premiate le eccellenze enogastronomiche siciliane

di Marco Corona

Pubblicato: Feb 2, 2010

Un ricco e prelibato buffet ha degnamente concluso martedì 26 l'edizione 2010 di Best in Sicily.

Il premio, organizzato dalla rivista online Cronache di Gusto (cronachedigusto.it), dopo la parentesi catanese è tornato a Palermo e per festeggiare il suo terzo compleanno si è regalato la location liberty della sala Basile nel prestigioso hotel Villa Igea Hilton. A fare gli onori di casa, Fabrizio Carrera, direttore di Cronache di Gusto e moderatore dell'interessante dibattito che ha preceduto la cerimonia di premiazione, dal titolo, "Eccellenza enogastronomica e (è) sviluppo", che ha fatto il punto sull'attuale situazione del comparto agroalimentare siciliano, sulle tante difficoltà con cui si confrontano quotidianamente gli operatori per competere in un mercato altamente competitivo e sulle più idonee strategie da adottare per una più efficace valorizzazione dei migliori prodotti dell'Isola. Strategie che al contempo siano anche in grado di educare e orientare la domanda, i consumatori, verso scelte davvero consapevoli.

A discuterne numerose autorità politiche e personalità del settore – erano presenti, tra gli altri, l'assessore del neo Assessorato regionale delle risorse agricole e alimentari e il presidente della Provincia di Palermo – ed esponenti dell'associazionismo quali la Federconsumatori, al cui presidente si deve l'intervento più critico, che hanno concordato sull'assoluta necessità, per contrastare le grandissime difficoltà “imposte” dalla pesante crisi economica, di stringere la forbice tra costi di produzione e prezzi finali dei prodotti tipici siciliani di eccellenza, che rappresentano sempre più spesso il nostro primo biglietto da visita all'estero: a conferma di quanto detto, basti dire che Filippo La Mantia, premiato migliore ambasciatore siciliano del gusto nel mondo, titolare a Roma del ristorante dell'Hotel Majestic in via Veneto, confeziona e fa arrivare la sua caponata fino a casa di John Travolta, a Los Angeles.

E quale miglior biglietto da visita dei dodici alfieri dell'eccellenza enogastronomica made in Sicily scelti da Cronache di Gusto! E se Ragusa ha certamente fatto la parte del leone, aggiudicandosi anche il premio come miglior Comune per l'offerta enogastronomica sul territorio, gli altri premiati “eroi dell'eccellenza” – come sono stati definiti – “abbracciano” la quasi totalità delle province siciliane, a testimonianza di una vitalità e di una bontà dell'offerta che ha pochi uguali probabilmente nel mondo.

D'altronde, basterebbe chiedere agli oltre centoventi invitati che hanno potuto partecipare al buffet, rigorosamente a base di prodotti “a marchio” Best in Sicily... con un unico neo: l'assenza tra le portate offerte della miglior pizza di Sicilia, impastata dalle amorevoli mani del giovane Dario Genova, pizzaiolo del locale palermitano Al Giardino.

<http://www.siciliainformazioni.com/giornale/wineandfood/78702/best-sicily-2010-cuoco-palermitano-mantia-titolo-miglior-ambasciatore-siciliano-gusto.htm>

WINE & FOOD

"Best in Sicily 2010", al cuoco palermitano La Mantia il titolo di "Miglior ambasciatore siciliano del gusto"

oggi, 27 gennaio 2010 14:25

Il cuoco palermitano Filippo La Mantia - titolare dell'omonimo ristorante presso l'Hotel Majestic di Roma - è stato insignito ieri del titolo di "Miglior Ambasciatore Siciliano del gusto nel mondo" nell'ambito del Premio "Best in Sicily 2010".

Il Premio, giunto alla terza edizione, è stato ideato dalla testata enogastronomica "Cronachedigusto.it" che ha voluto premiare

le 12 eccellenze dell'enogastronomia e dell'accoglienza siciliana, i migliori tra produttori di vino e di olio, ristoratori, albergatori, pasticceri e produttori caseari del territorio. I 12 premiati sono professionisti fortemente impegnati nella produzione di servizi e prodotti di altissima qualità che mantengono alto il prestigio della Sicilia nella loro terra natia e nel mondo e che contribuiscono, in questo modo, allo sviluppo e alla crescita della loro Regione.

"Sono davvero onorato per l'assegnazione di questo Premio – ha commentato La Mantia – perché mi sento legato indissolubilmente alla mia terra; fin dall'inizio della mia attività di cuoco, la Sicilia è stata protagonista dei piatti della mia cucina e ho trasferito nelle mie ricette la cultura dell'isola. Dopo anni di duro lavoro questi riconoscimenti attestano la professionalità dell'attività svolta finora".

Dopo diversi anni di attività in varie strutture ristorative italiane ed internazionali, Filippo La Mantia ha da pochi mesi aperto l'omonimo Ristorante presso il prestigioso Hotel Majestic di Roma, dove ha portato la filosofia della sua cucina e le tradizioni della sua amata Sicilia. Nel suo Ristorante, Filippo utilizza per la maggior parte ingredienti che arrivano direttamente dall'isola, dagli ortaggi al pesce, dai vini alla frutta.

E' famosa la cucina di Filippo La Mantia perchè si basa sui profumi mediterranei di ingredienti semplici quali il basilico, la menta, i capperi, i limoni, le arance: niente aglio né cipolla e niente soffritti, dunque, ma pesti a crudo a base di agrumi per insaporire ed inebriare le pietanze che traggono ispirazione dalle più antiche ricette siciliane.

La caponata, la pasta alla norma, il cous cous, la cassata sono tra i piatti che non mancano mai nel menù del Ristorante, che si completa con molti altri piatti che La Mantia varia in continuazione, ricette sempre nuove per non annoiare mai sé stesso nè il commensale.

© **Riproduzione riservata**

Notizia ripresa anche da:

Agi

Cronacaoggi.it

Ilquotidianosiciliano.it

Megamondo.it

Siciliainformazioni.it

Buonissimo.org

Italiaatavola.net

Oliovinopeperoncino.it

Agroalimentarenews.com

Wikio.it