



“Congratulazioni ai nostri chef che sono stati insigniti della stella Michelin”. Sono le parole del commissario straordinario dell’Istituto Regionale dei Vini e degli Oli di Sicilia, Nino Di Giacomo, che assieme a tutto lo staff dell’ente si congratula per il riconoscimento ricevuto da tre chef siciliani dalla nota Guida Michelin, nonché della conferma degli altri chef già riconosciuti negli anni passati.

“La nostra risorsa territorio è quella su cui dobbiamo lavorare e per il quale l’ente si batte, - commenta Di Giacomo – e quando questo patrimonio viene messo a “buon frutto”, com’è il caso dei nostri chef, non possiamo che essere orgogliosi. Dobbiamo sempre più cooperare e fare sistema in più ambiti in maniera da valorizzare questa preziosa risorsa-terra”.

Complimenti ed un augurio di buon lavoro dunque a Giuseppe Costa de Il Bavaglino di Terrasini, a Tony Lo Coco de I Pupi di Bagheria ed a Crescenzo Scotti del ristorante Il Cappero del Therasia Resort nell’isola di Vulcano. Così come alle conferme per il Bye Bye Blues a Palermo, per il Coria a Caltagirone (Ct), La Capinera a Taormina (Me), La Gazza Ladra di Modica (Rg), La Fenice (Rg). Due stelle per Duomo (Rg), La Madia a Licata (Ag), Principe Cerami a Taormina (Me), Locanda Don Serafino (Rg).