

EVENTI



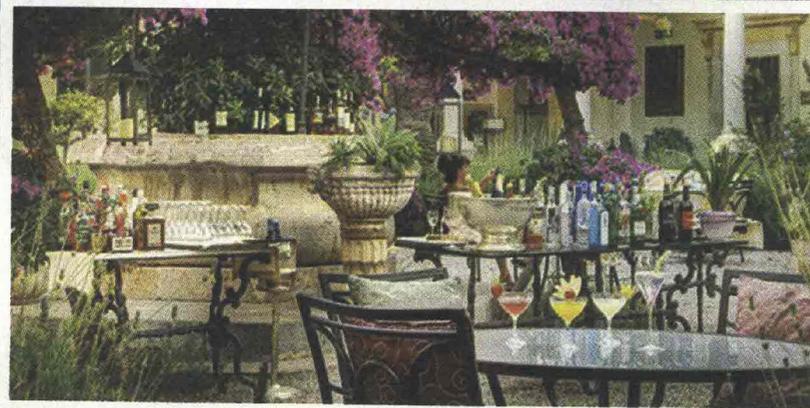
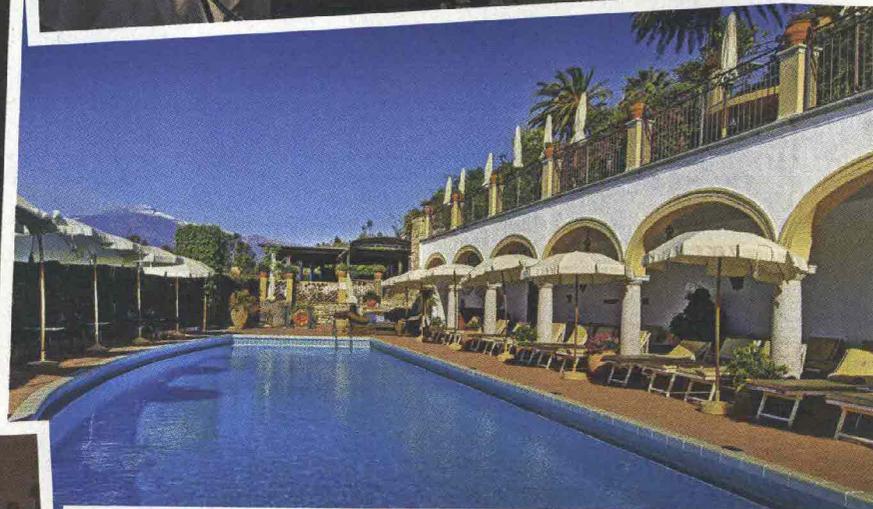
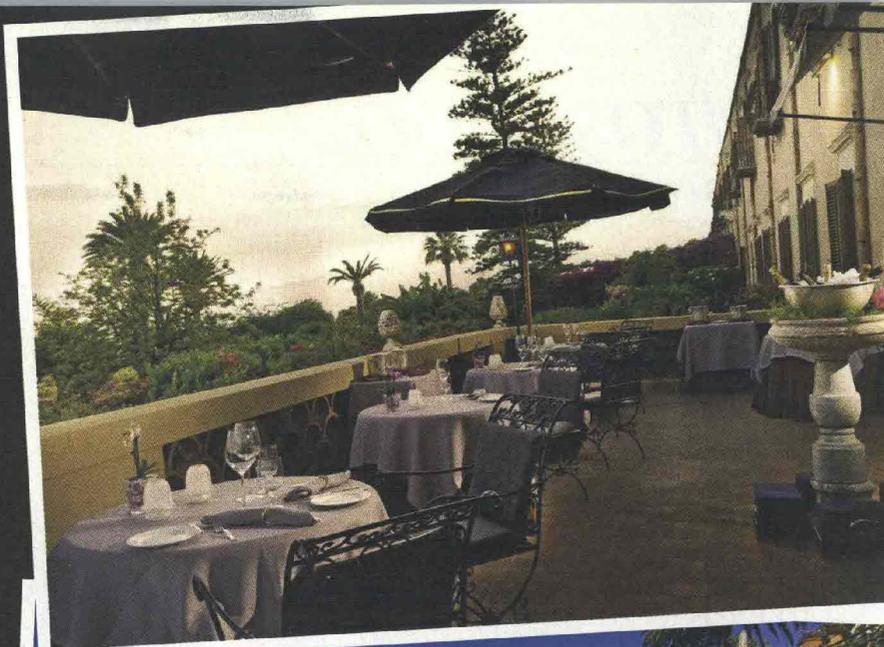
Dieci anni dedicati alla ricerca della qualità e dell'eccellenza nel campo della ristorazione e dell'hotellerie. Per celebrare il decennale, l'associazione Le Soste di Ulisse ha organizzato una 2 giorni che ha avuto inizio con un evento inaugurale che si è svolto presso l'Hotel san Domenico di Taormina dove i tredici chef de Le Soste di Ulisse hanno preparato una cena per oltre 300 ospiti: Pino Cuttaia de La Madia, Massimo Mantarro del Principe di Cerami, Natale Briguglio di Casa Grugno, Christian Busca de Il Giardino degli Ulivi, David Tamburini de La Gazza Ladra, Claudio Ruta de La Fenice, Piero D'Agostino de La Capinera, Vincenzo Candiano di Locanda Don Serafino, Angelo Trenò di Al Fogher, Nina, Nuccia, Pinuccia e Pina di Antica Filanda, Giovanni Guarneri di Don Camillo e Tony Lo Coco de I Pupi. Ad animare la serata Roy Paci e gli Airplanes P51 che si sono esibiti fino a tarda ora. Il momento clou è stata la torta a sorpresa realizzata dall'Antica Dolceria Bonajuto e presentata da Franco Ruta, "Mericca" per celebrare il decennale dell'associazione. Il giorno dopo la festa ha avuto seguito con un talk e poi un pranzo a cura dell'associazione campana I Mesali. Protagonisti delle due giornate le cantine del circuito: Baglio di Pianetto, Cos, [Donnafugata](#), Duca di Salaparuta, Feudo Arancio, Feudo Maccari, Feudo Principi di Butera, Firriato, Planeta, Pietradolce, Riolfavara, Tenuta delle Terre Nere, Tasca d'Almerita che hanno accompagnato con i loro vini la cena e il pranzo delle due

Le Soste di Ulisse

L'eccellenza come grande risorsa dell'economia siciliana



giornate. Un giro d'affari stimato per settanta milioni di euro l'anno che diventano cento-cinquanta con l'indotto. Cifre di tutto rispetto che confermano quanto l'eccellenza nel mondo della ristorazione e degli alberghi sia una risorsa economica per tutta la Sicilia. È il giro d'affari de Le Soste di Ulisse, l'associazione che raggruppa oltre cinquanta strutture in Sicilia tra hotel, ristoranti e tredici cantine. Un dato emerso nell'abito del talk show dal tema "La ristorazione come veicolo del made in Sicily e l'eccellenza come modello di sviluppo" organizzato in occasione del decennale dell'associazione. È il segretario de Le Soste di Ulisse, Giuseppe La Rosa, è andato anche oltre: "Se si considera quello che spendono in media i turisti quando vengono, si arriva anche a trecento milioni." Un confermato anche dal presidente Enrico Briguglio. Al dibattito hanno preso parte tra gli altri Fausto Arrighi, ex curatore della Guida Michelin, il sindaco di Taormina Eligio Giardina il vicesindaco Salvatore Ciona, il giornalista Mediaset Gioacchino Bonsignore e gli chef Ciccio Sultano e Pino Cuttaia. Tra i presenti anche alcuni produttori di vino, Josè Rallo per Donnafugata e Francesco Zonin per Feudo Principi di Butera, il presidente dell'associazione dei ristoratori campani I Mesali, Carmine Fischetti. Il talk show si è concluso con la premiazione di due nuovi ambasciatori de Le Soste di Ulisse: Gennaro Esposito di Torre del Saracino a Vico Equense e Giuseppe Giacomazza del ristorante La Botte a Benk in Belgio.



DA SINISTRA NUNZIO CAMPISI E ANGELO TRENO; ENRICO BRIGUGLIO, FAUSTO ARRIGHI, GIOACCHINO BONSIGNORE, PINO CUTTAIA, IL SINDACO DI TAORMINA ELIGIO GIARDINA, IL VICESINDACO SALVATORE CIONA, CICCIO SULTANO, PINUCCIO LA ROSA; SOTTO GIUSEPPE GIACOMAZZA, MARIA ANTONIETTA PIOPPA, MASSIMILIANO ALAJMO, NINO GRAZIANO, MAURO MALANDRINO; E POI GENNARO ESPOSITO, UNO DEI NUOVI AMBASCIATORI DE "LE SOSTE DI ULISSE"; A DESTRA ALCUNE IMMAGINI DEL SAN DOMENICO PALACE HOTEL SULLA BAIÀ DI TAORMINA NELLA COSTA ORIENTALE SICILIANA

www.ecostampa.it

054038