‘Alberghi e ristoranti d’Italia 2024’, un premio ‘Top di domani’ va in Sicilia

Autore: Manuela Zanni

Data: 22 Marzo 2024

Sarà nelle librerie da oggi, 22 marzo, la nuova guida “Alberghi e ristoranti d’Italia 2024” del Touring Club Italiano. A oltre 30 anni dalla prima edizione, la storica guida, curata da **Teresa e Luigi Cremona**, conferma la strada intrapresa nel segno della valorizzazione e sostenibilità del nostro Paese valorizzando sempre più i nostri territori e le giovani promesse della ristorazione italiana.

58 itinerari

Sono 58 gli itinerari che raccontano sapori e profumi della terra, del mare e della tradizione dei nostri borghi e delle grandi città. Percorrendo queste “strade del gusto”, si scoprono e riscoprono le loro peculiarità gastronomiche e i prodotti tipici, ristoranti, trattorie o indirizzi per lo street food da provare e tenere a mente, ma anche botteghe enogastronomiche, cantine ed enoteche, pasticcerie e forni, e ancora caseifici e aziende agricole per acquisti a chilometro zero.

Cefalù

La “Bandiera Arancione”

Alla valorizzazione dei territori fa riferimento anche l’indicazione dei paesi **Bandiera Arancione:** nella guida, sono oltre **200 le strutture selezionate** nelle piccole eccellenze dell’entroterra certificate dal Touring Club Italiano.

‘Top di domani’, tra i 4 giovani chef il siciliano Dario Pandolfo

Il premio ‘Top di domani’ invece esprime lo sguardo del Touring rivolto al futuro. Quest’anno i 4 giovanissimi chef selezionati in tutta Italia che si distinguono per talento, curiosità, spiccata personalità e sensibilità nell’interpretare la propria professione sono:

Guido Paternollo, executive chef del Pellico3 di Park Hyatt a Milano, propone una cucina gourmet, ma con una base profondamente mediterranea, improntata sul ritmo delle stagioni, sulla qualità della materia prima. Una cucina che lascia il segno per vivacità e varietà dei sapori.

Irina Stratan, sous chef de La Paterna di Giavera del Montello (TV), ha tanto estro, molta voglia di creare, tempra e mano leggera e realizza una cucina equilibrata e ben presentata che attinge alla tradizione, a materie prime di qualità. Alcune ricette sono indubbiamente originali. È uno dei migliori talenti under 30 d’Italia.

Giulio Gigli, chef e fondatore di UNE a Foligno (PG), firma una cucina d’avanguardia che restituisce quanto imparato durante le esperienze lavorative nel mondo valorizzando, attraverso innovazione e tecnica, i prodotti del territorio, anche dimenticati, come la roveja o la fagiolina del Trasimeno.

Dario Pandolfo

Dario Pandolfo, chef di Cala Luna di Cefalù (PA), classe 1991, presenta una cucina ispirata al "cibo da strada" e ai piatti della tradizione siciliana, così come ai classici internazionali dei grandi hotel del mondo. Il risultato è una cucina contemporanea "naturale", semplice, attenta alla sostenibilità e in grado di valorizzare ogni singolo ingrediente.

Tante proposte " a misura d'uomo" ed "Electric friendly"

Non mancano gli indirizzi di Buona cucina e Stanze italiane (le proposte a "misura d'uomo"), le Camere e Cucine d'autore, l'Olimpo dell'accoglienza e della ristorazione, insieme ad alcune segnalazioni di affittacamere, agriturismi e suggerimenti per una pausa veloce. Si conferma la sezione Electric friendly con una selezione di strutture certificate che offrono servizi dedicati a chi viaggia in elettrico.
Per interagire e sostenere i protagonisti della guida e i valori dello stare a tavola, dell'accoglienza italiana e delle nostre eccellenze enogastronomiche, Touring Club Italiano ha creato sulla sua rivista e sul sito una sezione Territori a tavola (touringclub.it/territoriatavola) in cui si raccontano i territori svelandone luoghi, segreti, e preziosi consigli per una viaggio dal gusto tutto italiano.

I curatori

Teresa Cremona è giornalista di lungo corso specializzata nel settore degli alberghi, Luigi Cremona è un notissimo critico gastronomico da oltre 40 anni. Insieme continuano il loro percorso professionale nella costante ricerca del bello e del buono.

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/alberghi-ristoranti-ditalia-2024-premio-top-di-domani-sicilia/

Generato il 18/11/2026