



Sicilia, alla scoperta dei luoghi del food e degli eventi con la “Guida del Tirrenico”

La prima edizione della guida gastronomica nata dall'omonimo giornale messinese, è stata presentata all'ARS di Palermo. Recensisce oltre 200 locali, luoghi del divertimento e itinerari in tutta la Sicilia

È nata la prima edizione della **Guida del Tirrenico**, testata giornalistica online con focus sul territorio siciliano e, in particolare, della provincia di Messina. Una fotografia attenta non solo al mondo del food, ma alle mete della movida, ai percorsi enogastronomici e idee di viaggio tra le meraviglie siciliane. Il volume è pubblicato dalla Tirrenico edizioni, casa editrice collegata al giornale.

Guida del Tirrenico: eventi e luoghi del food in Sicilia

La guida è il racconto di un lavoro durato oltre 6 mesi nel corso dei tour del Tirrenico in tutta

l'Isola. Valori chiave come capillarità e gioco di squadra hanno portato a recensire **più di 170 location all'interno di quattro categorie: ristoranti e osterie; lounge bar e pub, discoteche; eventi e format itineranti** in Sicilia.

Il **giornale suggerisce 10 itinerari turistici** per un invito a vivere i borghi e le esperienze enogastronomiche, **10 storie di gusto** con interviste esclusive e **8 ricette degli chef** da realizzare in casa. Sfogliando la guida si può trovare la pizza dedicata alla movida, il cocktail del Tirrenico e altri piatti che raccontano la Trinacria.

*«Bisognava cristallizzare e archiviare i luoghi visitati per l'alta qualità e le professionalità che ruotano in questo mondo come, ad esempio, barman e bartender. E poi il mondo della discoteca e dell'intrattenimento, spesso snobbato, meritava una catalogazione a parte – ha sottolineato **Santi Cautela**, giornalista gastronomico e direttore della rivista – Ecco perché all'interno della guida vi è un censimento degli eventi principali in Sicilia tra cultura e musica, gusto e vino. Insomma, una guida per tutti quelli che vogliono bere, mangiare e ballare senza spendere tanto con il piacere di vivere il bello della Sicilia».*



Da sx, David Anastasi, Santi Cautela e Gino Campanella (Foto © Amanda Arena).

I Tavoli, le Tavole Rosse e i luoghi migliori della Sicilia

La guida assegna diversi punteggi da uno a tre Tavoli. In particolare, “**Un tavolo**” indica un locale buono, “**Due tavoli**” molto buono, “**Tre tavoli**” eccellente. Le 21 “Tavole Rosse” rappresentano la menzione speciale da parte della direzione del giornale alle location straordinarie. Si tratta di posti unici nel loro genere, che raccontano la sicilianità attraverso un progetto innovativo e di ristorazione smart.

All'interno della guida spicca come **Miglior Ristorante 2024 il [Pepe Rosa di Capo d'Orlando](#)**. I diversi premi assegnati valorizzano le varie categorie: dal food marketing, passando per il giornalismo gastronomico, sino al miglior deeJay.

Presenti alla conferenza stampa il vicedirettore del Tirrenico **David Anastasi** e **Gino Campanella**, Meat Broker che ha collaborato alla guida fornendo spunti in merito alla segnalazione di steak house e alcuni ristoranti di carne e pesce. La Guida è acquistabile online sul sito del Tirrenico o presso le librerie convenzionate.

Data di creazione

11/06/2024

Autore

amanda-arena