



Monsù si racconta a “Best in Sicily” l’evento che premia l’eccellenza siciliana

Palermo, 27 gennaio 2014 - Monsù, start-up palermitana che produce gelato di alta qualità con materie prime siciliane, parteciperà alla cerimonia di premiazione del riconoscimento **Best in Sicily** ideato dal giornale online Cronache di Gusto. L'evento si terrà presso l'**NH Hhotel** di Palermo il **27 gennaio** a partire dalle 17:00.

Alla manifestazione, tra le aziende che promuovono l'unicità e la genuinità dei prodotti di Sicilia, ci sarà anche Monsù, scelta da Fabrizio Carrera, direttore della testata, per rappresentare l'enogastronomia insulare che ce la fa. Sul palco, insieme ad Andrea Vesco, proprietario di Monsù, altre due case history: Paolo Ganduscio, produttore di arance di Ribera che arrivano persino al Quirinale e Bianca Celano, giovane imprenditrice catanese che ha recentemente aperto il ristorante QQucinaQui rivoluzionando il concetto di ospitalità e ristorazione.

Dopo il convegno Monsù offrirà una **degustazione** dei suoi prodotti: **gelati, sorbetti e granite privi di coloranti e conservanti e ricchi dei sapori tipici** regionali come l'inimitabile cannolo siciliano, l'aromatico cioccolato di Modica, le delicate mandorle dei Nebrodi e i sapidi pistacchi di Bronte e delle zone limitrofe; per citarne solo alcuni.

Il premio Best in Sicily, alla sua settima edizione, ha lo scopo di individuare il meglio che la Sicilia ha da offrire nell'ambito dell'enogastronomia e dell'accoglienza. **Cronache di Gusto** con questa iniziativa si propone di valorizzare la qualità dei prodotti siciliani, dare il giusto merito a chi si distingue e stimolare la crescita economica e imprenditoriale della regione. Monsù, che ha fatto del "**Made in Sicily**" e dell'**alta qualità** i suoi punti di forza, non poteva mancare.

Ufficio Stampa

Alessia Panzeca

cell.+39 3356522242

email: alessia.panzeca@monsu.it