



Il Sindaco Metropolitano Basile consegnerà i premi dell'Accademia Italiana della Cucina a due eccellenze del Messinese

BY LA REDAZIONE | 17 NOVEMBRE 2025

ATTUALITÀ

Anche per il 2025 l'Accademia Italiana della Cucina ha scelto di valorizzare le realtà che si distinguono per il loro impegno nella cultura e nella promozione della tradizione gastronomica. Su segnalazione della Delegazione di Messina, il Consiglio di Presidenza dell'Accademia, riunitosi a Milano, ha attribuito due importanti riconoscimenti ad altrettanti soggetti del territorio peloritano. La consegna avverrà **giovedì 20 novembre**, alle ore 17.30, nel **Salone degli Specchi** di Palazzo dei Leoni, alla presenza del Sindaco della Città Metropolitana, Federico Basile, nel corso di un incontro cui prenderanno parte autorità, rappresentanti dell'Accademia e protagonisti del mondo enogastronomico locale.

I riconoscimenti assegnati sono:

Premio "Giovanni Nuvoletti" al prof. Lucio Falcone, della Casa editrice pattese "Pungitopo", fondata con il padre Nino nel 1977, da sempre focalizzata sulla valorizzazione delle tradizioni e delle letterature popolari e delle microstorie locali. Negli ultimi anni la Pungitopo ha ampliato il proprio raggio d'azione verso la cultura nazionale e straniera, individuando specifici ambiti di ricerca e nuove metodologie. Le principali collane si confermano punto di riferimento nella narrativa, nel teatro e nella saggistica, tanto isolana quanto italiana ed europea. Con significative riproposte di autori e temi del passato, il catalogo annovera importanti nomi della cultura contemporanea. La casa editrice si distingue inoltre per la divulgazione e conservazione delle tradizioni siciliane, testimoniate dall'"Almanacco siciliano", monografia annuale che dal 1978 raccoglie storie, proverbi, canti, credenze, ricette e notizie della cultura popolare. Numerose le pubblicazioni dedicate alla cucina: Cucina Eoliana. Ricette gastronomiche tradizionali; Messina. Il sapore dei ricordi; Piscispada. Sulla cultura del pescespada nello Stretto di Messina; Scirocco, malanova e piscistuccu. Sulla cultura del pescestocco a Messina.

Premio "Dino Villani" al "produttore" distinto nella lavorazione artigianale di un prodotto alimentare di specifica qualità organolettica, realizzato con ingredienti nazionali tracciabili e con una tipicità locale definita. Il riconoscimento è stato attribuito al **"Liquore di limone Interdonato"**, prodotto dalla "Maison Giardini d'Amore", azienda artigianale che realizza una linea sofisticata di liquori ottenuti da frutti, erbe e agrumi, con aromi naturali, freschi ed essenziali, ispirati alla bellezza della natura. Per le sue caratteristiche e per la stagionalità, il Limone Interdonato ha contribuito a definire la riviera ionica messinese come "Terra dai giardini sempre verdi".

L'incontro culturale sarà aperto dal delegato AIC di Messina, Attilio Borda Bossana, cui seguirà l'intervento del prof. Sergio Todesco, etnoantropologo, già direttore del Parco Archeologico del Nebrodi Occidentale e del Museo regionale "Giuseppe Cocchiaro", che illustrerà l'attività dell'editore Falcone.

Per la cultivar IGP esclusiva della zona ionica della provincia di Messina - ottenuta dall'innesto tra cedro e limone su arancio amaro, creata a fine Ottocento dal colonnello garibaldino Giovanni Interdonato - interverrà il prof. Salvatore Ragusa, già professore ordinario di "Biologia farmaceutica" presso l'Università Magna Graecia di Catanzaro.

"Sono orgoglioso dei riconoscimenti assegnati - ha dichiarato Basile - che confermano l'impegno delle realtà del territorio nell'esprimere cultura, valorizzare potenzialità e mettere in luce attività produttive, patrimoni culturali ed eccellenze enogastronomiche, elementi che diventano strumenti di cooperazione e crescita a cui Messina e la Città Metropolitana guardano con grande attenzione".



METEO: 19.1°

IL FATTO DI MESSINA

CRONACA

SPORT

MOBILITÀ

CULTURA

SOCIALE

FOTO

VIDEO

RICETTE

AZIENDE

EVENTI

enel

È il tuo turno! Scegli l'offerta
Luce + Gas Black Friday.



Accademia Italiana della Cucina premia il Comune di Messina | Scopri le sorprendenti storie dietro questi rinomati riconoscimenti!

Scopri i premi dell'Accademia Italiana della Cucina a Messina!
Riconoscimenti a tradizioni e eccellenze gastronomiche locali. 🎉



A cura di Redazione

17 novembre 2025 14:28



MESSINA

CRONACA

COMUNE DI MESSINA

CONDIVIDI



Il Sindaco Metropolitano Basile premia le Eccellenze del Messinese:
Un Riconoscimento alla Cultura e alla Tradizione Gastronomica



AliExpress



Il 20 novembre 2025, il Salone degli Specchi di Palazzo dei Leoni ospiterà un importante evento volto a celebrare l'eccellenza culturale ed enogastronomica del territorio messinese. Il Sindaco della Città Metropolitana, Federico Basile, consegnerà i premi assegnati dall'Accademia Italiana della Cucina a due straordinarie realtà locali che si sono distinte nella valorizzazione della tradizione gastronomica.

Premi dell'ACADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Anche per il 2025 l'Accademia Italiana della Cucina ha scelto di valorizzare le realtà che si distinguono per il loro impegno nella cultura e nella promozione della tradizione gastronomica. Su segnalazione della Delegazione di Messina, il Consiglio di Presidenza dell'Accademia, riunitosi a Milano, ha attribuito due importanti riconoscimenti ad altrettanti soggetti del territorio peloritano. Sarà il sindaco della Città Metropolitana, Federico Basile a consegnarli, giovedì 20 novembre, alle ore 17.30, nel salone degli Specchi di palazzo dei Leoni, nel corso di un incontro a cui prenderanno parte autorità, rappresentanti dell'Accademia e protagonisti del mondo enogastronomico locale. I riconoscimenti assegnati sono: Premio "Giovanni Nuvoletti" al prof. Lucio Falcone della Casa Editrice pattese "Pungitopo", fondata con il padre Nino nel 1977 con interessi prevalentemente indirizzati a rilevare il mondo delle tradizioni e delle letterature popolari e delle microstorie locali. La Pungitopo editrice nell'ultimo triennio ha rivolto la sua attenzione alla cultura nazionale e straniera, individuando particolari settori d'intervento e metodologia di ricerca. Le principali collane si pongono come punto di riferimento nei settori della produzione narrativa, teatrale e saggistica, tanto isolana quanto italiana ed europea. Con importanti riproposte di autori e tematiche del passato, sono presenti nel suo catalogo nomi significativi della cultura contemporanea ed è fra gli editori che emergono nella divulgazione e conservazione della cultura e delle tradizioni siciliane esaltata dal suo "Almanaccu sicilianu" monografia che dal 1978, raccoglie storie, proverbi, canti, credenze, ricette, notizie della tradizione popolare siciliana. Nel catalogo numerosi i libri dedicati alla Cucina tra cui Cucina Eoliana. Ricette gastronomiche tradizionali; Messina, Il sapore dei ricordi; Piscispada: sulla cultura del pescespada nello Stretto di Messina; Scirocco, malanova e piscistoccu sulla cultura del pescettuccio a Messina. Il Premio "Dino Villani" assegnato "al produttore" che si sia distinto nella lavorazione artigianale di un "prodotto alimentare" di rilevante e specifica qualità organolettica, lavorato con ingredienti nazionali tracciabili, con una ben identificata tipicità locale è stato attribuito al "Liquore di limone Interdonato". A riceverlo la "Maison Giardini d'Amore", azienda artigianale che ha creato una linea sofisticata di liquori con frutti, erbe e agrumi; aromi naturali, freschi, essenziali, ispirati alla bellezza della natura per un prodotto contemporaneo con solide radici nel passato. Per le sue caratteristiche e per la stagione di produzione nel periodo autunno/inverso, il Limone Interdonato ha fatto ricevere il titolo di "Terra dai giardini sempre verdi" a tutta la riviera ionica messinese.

L'incontro culturale sarà aperto dal delegato Aic di Messina, Attilio Borda Bossana, cui seguirà l'intervento del prof. Sergio Todesco, etnoantropologo già direttore del Parco Archeologico dei Nebrodi Occidentali e del museo regionale "Giuseppe Cocchiara", che illustrerà l'attività dell'editore Falcone. Per la cultivar Igp esclusiva della zona ionica della provincia di Messina, ottenuta dall'innesto tra un cedro e un limone su una pianta di arancia amara, creata verso la fine del 1800 dal colonnello garibaldino Giovanni Interdonato, ne parlerà il prof. Salvatore Ragusa già professore ordinario per il settore scientifico-disciplinare di "Biologia farmaceutica" presso il Dipartimento di Scienze della Salute dell'Università degli Studi Magna Graecia di Catanzaro. Fondata nel 1953 e presente a Messina dal 1963, l'Accademia Italiana della Cucina è l'unica associazione gastronomica riconosciuta dal 2003 come "Istituzione Culturale della Repubblica Italiana". Questi riconoscimenti ribadiscono il valore del patrimonio culturale e produttivo del messinese, che continua a distinguersi nel panorama nazionale per qualità, autenticità e legame con il territorio.

» Giovedì 20 novembre, alle ore 17.30 nel salone degli Specchi di palazzo dei Leoni

Home > Enogastronomia

ENOGASTRONOMIA PRIMO PIANO

Accademia Italiana della Cucina, le eccellenze peloritane

By Redazione Novembre 17, 2025



Il Sindaco Metropolitano consegnerà i premi a due eccellenze del Messinese

Anche per il 2025 l'Accademia Italiana della Cucina ha scelto di valorizzare le realtà che si distinguono per il loro impegno nella cultura e nella promozione della tradizione gastronomica.

Su segnalazione della Delegazione di Messina, il Consiglio di Presidenza dell'Accademia, riunitosi a Milano, ha attribuito due importanti riconoscimenti ad altrettanti soggetti del territorio peloritano.

La consegna avverrà giovedì 20 novembre, alle ore 17.30, nel Salone degli Specchi di **Palazzo dei Leoni**, alla presenza del Sindaco della Città Metropolitana, **Federico Basile**, nel corso di un incontro cui prenderanno parte autorità, rappresentanti dell'Accademia e protagonisti del mondo enogastronomico locale.

I riconoscimenti assegnati sono:

Premio "Giovanni Nuvoletti" al prof. **Lucio Falcone**, della Casa editrice pattese **"Pungitopo"**, fondata con il padre Nino nel 1977, da sempre focalizzata sulla valorizzazione delle tradizioni e delle letterature popolari e delle microstorie locali.

Negli ultimi anni la Pungitopo ha ampliato il proprio raggio d'azione verso la cultura nazionale e straniera, individuando specifici ambiti di ricerca e nuove metodologie. Le principali collane si confermano punto di riferimento nella narrativa, nel teatro e nella saggistica, tanto isolana quanto italiana ed europea. Con significative riproposte di autori e temi del passato, il catalogo annovera importanti nomi della cultura contemporanea.

La casa editrice si distingue inoltre per la divulgazione e conservazione delle tradizioni siciliane, testimoniata dall'**"Almanaccu sicilianu"**, monografia annuale che dal 1978 raccoglie storie, proverbi, canti, credenze, ricette e notizie della cultura popolare.

Numerose le pubblicazioni dedicate alla cucina: **Cucina Eoliana. Ricette gastronomiche tradizionali; Messina. Il sapore dei ricordi; Piscispada. Sulla cultura del pescespada nello Stretto di Messina;**



■ CRONACA, IN EVIDENZA ■ 17 Novembre 2023 ■ Redazione ■ Comment

Il Sindaco Basile consegnerà i premi dell'Accademia Italiana della Cucina a due eccellenze del Messinese

La cerimonia si terrà il 20 novembre a Palazzo dei Leoni



MESSINA. Anche per il 2025 l'Accademia Italiana della Cucina ha scelto di valorizzare le realtà che si distinguono per il loro impegno nella cultura e nella promozione della tradizione gastronomica. Su segnalazione della Delegazione di Messina, il Consiglio di Presidenza dell'Accademia, riunitosi a Milano, ha attribuito due importanti riconoscimenti ad altrettanti soggetti del territorio peloritano. La consegna avverrà giovedì 20 novembre, alle ore 17.30, nel Salone degli Specchi di Palazzo dei Leoni, alla presenza del Sindaco della Città Metropolitana, Federico Basile, nel corso di un incontro cui prenderanno parte autorità, rappresentanti dell'Accademia e protagonisti del mondo enogastronomico locale.

Il Sindaco Metropolitano Basile consegnerà i premi dell'Accademia Italiana della Cucina a due eccellenze del Messinese

 Categoria: Notizie dalla città  18 Novembre 2025

Anche per il 2025 l'Accademia Italiana della Cucina ha scelto di valorizzare le realtà che si distinguono per il loro impegno nella cultura e nella promozione della tradizione gastronomica. Su segnalazione della Delegazione di Messina, il Consiglio di Presidenza dell'Accademia, riunitosi a Milano, ha attribuito due importanti riconoscimenti ad altrettanti soggetti del territorio peloritano. La consegna avverrà **giovedì 20 novembre**, alle ore 17.30, nel **Salone degli Specchi** di Palazzo dei Leoni, alla presenza del Sindaco della Città Metropolitana, Federico Basile, nel corso di un incontro cui prenderanno parte autorità, rappresentanti dell'Accademia e protagonisti del mondo enogastronomico locale.

I riconoscimenti assegnati sono:

Premio "Giovanni Nuvoletti" al prof. Lucio Falcone, della Casa editrice pattese "Pungitopo", fondata con il padre Nino nel 1977, da sempre focalizzata sulla valorizzazione delle tradizioni e delle letterature popolari e delle microstorie locali. Negli ultimi anni la Pungitopo ha ampliato il proprio raggio d'azione verso la cultura nazionale e straniera, individuando specifici ambiti di ricerca e nuove metodologie. Le principali collane si confermano punto di riferimento nella narrativa, nel teatro e nella saggistica, tanto isolana quanto italiana ed europea. Con significative riproposte di autori e temi del passato, il catalogo annovera importanti nomi della cultura contemporanea. La casa editrice si distingue inoltre per la divulgazione e conservazione delle tradizioni siciliane, testimoniata dall'"Almanaccu sicilianu", monografia annuale che dal 1978 raccoglie storie, proverbi, canti, credenze, ricette e notizie della cultura popolare. Numerose le pubblicazioni dedicate alla cucina: Cucina Eoliana. Ricette gastronomiche tradizionali; Messina. Il sapore dei ricordi; Piscispada. Sulla cultura del pescespada nello Stretto di Messina; Scirocco, malanova e piscistoccu. Sulla cultura del pescetucco a Messina.

Premio "Dino Villani" al "produttore" distintosi nella lavorazione artigianale di un prodotto alimentare di specifica qualità organolettica, realizzato con ingredienti nazionali tracciabili e con una tipicità locale definita. Il riconoscimento è stato attribuito al "Liquore di limone Interdonato", prodotto dalla "Maison Giardini d'Amore", azienda artigianale che realizza una linea sofisticata di liquori ottenuti da frutti, erbe e agrumi, con aromi naturali, freschi ed essenziali, ispirati alla bellezza della natura. Per le sue caratteristiche e per la stagionalità, il Limone Interdonato ha contribuito a definire la riviera ionica messinese come "Terra dai giardini sempre verdi".

L'incontro culturale sarà aperto dal delegato AIC di Messina, Attilio Borda Bossana, cui seguirà l'intervento del prof. Sergio Todesco, etnoantropologo, già direttore del Parco Archeologico dei Nebrodi Occidentali e del Museo regionale "Giuseppe Cocchiara", che illustrerà l'attività dell'editore Falcone.

Per la cultivar IGP esclusiva della zona ionica della provincia di Messina – ottenuta dall'innesto tra cedro e limone su arancio amaro, creata a fine Ottocento dal colonnello garibaldino Giovanni Interdonato – interverrà il prof. Salvatore Ragusa, già professore ordinario di "Biologia farmaceutica" presso l'Università Magna Graecia di Catanzaro.

"Sono orgoglioso dei riconoscimenti assegnati – ha dichiarato **Basile** – che confermano l'impegno delle realtà del territorio nell'esprimere cultura, valorizzare potenzialità e mettere in luce attività produttive, patrimoni culturali ed eccellenze enogastronomiche, elementi che diventano strumenti di cooperazione e crescita a cui Messina e la Città Metropolitana guardano con grande attenzione".

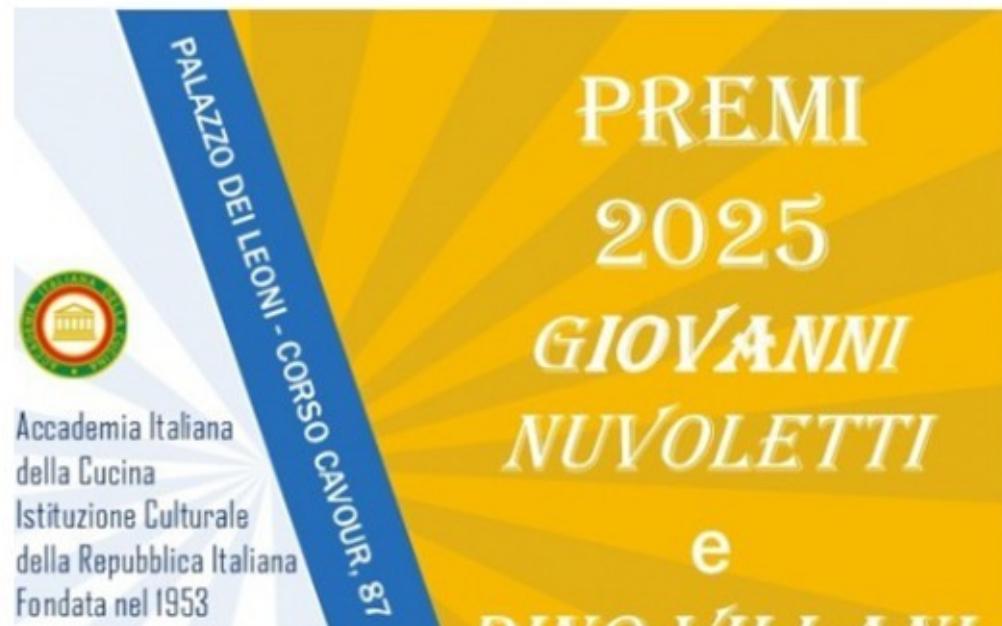
Fondata nel 1953 e presente a Messina dal 1963, l'Accademia Italiana della Cucina è l'unica associazione gastronomica riconosciuta dal 2003 come "Istituzione Culturale della Repubblica Italiana". Questi riconoscimenti ribadiscono il valore del patrimonio culturale e produttivo del Messinese, che continua a distinguersi nel panorama nazionale per qualità, autenticità e forte legame con il territorio.

Assegnati i premi Nuvoletti e Villani

All'editore Falcone e a un'azienda di liquori, l'incontro promosso dall'Accademia della cucina

Sergio Di Giacomo

La sede delegata di Messina dell'Accademia italiana della cucina ha tenuto nel salone degli Specchi di Palazzo dei Leoni un incontro significativo, a cui hanno preso parte autorità, rappresentanti dell'Accademia e protagonisti del mondo enogastronomico locale. La serata ha visto due importanti premiazioni. Il premio "Giovanni Nuvoletti 2025", andato all'editore Lucio Falcone della casa editrice patente "Pungitopo", fondata con il padre Nino nel 1977 con interessi prevalentemente indirizzati a valorizzare il mondo delle tradizioni e delle letterature popolare. Il premio "Dino Villani" che viene assegnato al "produttore" che si è distinto nella lavorazione artigianale di un "prodotto alimentare" di rilevante e specifica qualità organolettica, lavorato con ingredienti nazionali tracciabili, con una ben identificata tipicità locale, è stato attribuito alla "Maison Giardini d'Amore", azienda artigianale di liquori che ha creato una linea sofisticata ed elegante con frutti, erbe e agrumi. Il riconoscimento è stato assegnato per il "liquore di limone Interdonato" di Messina Igp, di produzione propria. L'incontro è stato introdotto dal delegato Aic di Messina, Attilio Borda Bossana, e ha visto le relazioni dell'etnoantropologo Sergio Tedesco, che ha analizzato l'attività di Lucio Falcone, e di Salvatore Ragusa, già professore ordinario per presso il Dipartimento di Scienze della Salute dell'Università della Magna Graecia di Catanzaro che si è soffermato sulla storia e le caratteristiche del limone Interdonato.



Cronaca, Cronaca Regionale, Fotonotizie, In evidenza

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA – I premi a due eccellenze messinesi: La casa editrice Pungitopo e la "Maison Giardini d'Amore"

A Palazzo dei Leoni la consegna dei Premi dell'Accademia Italiana della Cucina, giovedì 20 novembre, alle ore 17.30

Nel prestigioso Salone degli Specchi di Palazzo dei Leoni, il sindaco metropolitano Federico Basile consegnerà due significativi riconoscimenti dell'Accademia Italiana della Cucina ad altrettante eccellenze del territorio peloritano.

«Anche per il 2025, l'Accademia conferma la volontà di valorizzare realtà che si distinguono per l'impegno nella tutela e nella promozione della cultura gastronomica italiana.»

I premi sono stati assegnati dal Consiglio di Presidenza dell'Accademia, riunitosi a Milano, su proposta della Delegazione di Messina. Alla cerimonia prenderanno parte autorità, rappresentanti dell'Accademia e protagonisti del mondo enogastronomico locale.

Premio "Giovanni Nuvoletti" al prof. Lucio Falcone e alla Casa Editrice Pungitopo



Il Premio "Giovanni Nuvoletti" sarà conferito al prof. Lucio Falcone, figura di spicco della cultura siciliana e anima della storica casa editrice Pungitopo, fondata con il padre Nino nel 1977.

La Pungitopo ha dedicato fin dalle origini grande attenzione allo studio delle tradizioni popolari, delle microstorie locali e del patrimonio letterario siciliano. Negli ultimi anni ha ampliato il proprio raggio d'azione verso la cultura nazionale e internazionale, sviluppando un'offerta editoriale che abbraccia narrativa, teatro e saggistica, con riproposte di autori e tematiche del passato e con un catalogo ricco di nomi di rilievo della cultura contemporanea.

Tra le opere più significative spicca l'"Almanaccu Sicilianu", monografia annuale avviata nel 1978 che raccoglie storie, proverbi, canti, credenze, ricette e testimonianze della tradizione popolare siciliana.

Numerosi i volumi dedicati alla cucina: *Cucina Eoliana*, *Messina. Il sapore dei ricordi*, *Piscispada*, *Scirocco*,

Messina, il Sindaco Basile consegnerà i premi dell'Accademia Italiana della Cucina a due eccellenze del territorio | DATA e DETTAGLI

La cerimonia di consegna dei premi si terrà a Palazzo dei Leoni
di Valeria Caravella

17 Nov 2025 | 14:23



La consegna avverrà giovedì 20 novembre, alle ore 17.30, nel Salone degli Specchi di Palazzo dei Leoni, alla presenza del Sindaco della Città Metropolitana, Federico Basile, nel corso di un incontro cui prenderanno parte autorità, rappresentanti dell'Accademia e protagonisti del mondo enogastronomico locale.

I riconoscimenti assegnati sono: Premio "Giovanni Nuvoletti" al prof. Lucio Falcone, della Casa editrice pattese "Pungitopo", fondata con il padre Nino nel 1977, da sempre focalizzata sulla valorizzazione delle tradizioni e delle letterature popolari e delle microstorie locali. Negli ultimi anni la Pungitopo ha ampliato il proprio raggio d'azione verso la cultura nazionale e straniera, individuando specifici ambiti di ricerca e nuove metodologie.

Le principali collane si confermano punto di riferimento nella narrativa, nel teatro e nella saggistica, tanto isolana quanto italiana ed europea. Con significative riproposte di autori e temi del passato, il catalogo annovera importanti nomi della cultura contemporanea. La casa editrice si distingue inoltre per la divulgazione e conservazione delle tradizioni siciliane, testimoniata dall'"Almanaccu sicilianu", monografia annuale che dal 1978 raccoglie storie, proverbi, canti, credenze, ricette e notizie della cultura popolare

Numerose le pubblicazioni dedicate alla cucina: Cucina Eoliana. Ricette gastronomiche tradizionali; Messina. Il sapore dei ricordi; Piscispada. Sulla cultura del pescespada nello Stretto di Messina; Scirocco, malanova e piscistoccu. Sulla cultura del pescostocco a Messina. Premio "Dino Villani" al "produttore" distintosi nella lavorazione artigianale di un prodotto alimentare di specifica qualità organolettica, realizzato con ingredienti nazionali tracciabili e con una tipicità locale definita.

Il riconoscimento è stato attribuito al "Liquore di limone Interdonato", prodotto dalla "Maison Giardini d'Amore", azienda artigianale che realizza una linea sofisticata di liquori ottenuti da frutti, erbe e agrumi, con aromi naturali, freschi ed essenziali, ispirati alla bellezza della natura.

Per le sue caratteristiche e per la stagionalità, il Limone Interdonato ha contribuito a definire la riviera ionica messinese come "Terra dai giardini sempre verdi".

L'incontro culturale sarà aperto dal delegato AIC di Messina, Attilio Borda Bossana, cui seguirà l'intervento del prof. Sergio Todesco, etnoantropologo, già direttore del Parco Archeologico dei Nebrodi Occidentali e del Museo regionale "Giuseppe Cocchiara", che illustrerà l'attività dell'editore Falcone. Per la cultivar IGP esclusiva della zona ionica della provincia di Messina – ottenuta dall'innesto tra cedro e limone su arancio amaro, creata a fine Ottocento dal colonnello garibaldino Giovanni Interdonato – interverrà il prof. Salvatore Ragusa, già professore ordinario di "Biologia farmaceutica" presso l'Università Magna Graecia di Catanzaro.

"Sono orgoglioso dei riconoscimenti assegnati – ha dichiarato Basile – che confermano l'impegno delle realtà del territorio nell'esprimere cultura, valorizzare potenzialità e mettere in luce attività produttive, patrimoni culturali ed eccellenze enogastronomiche, elementi che diventano strumenti di cooperazione e crescita a cui Messina e la Città Metropolitana guardano con grande attenzione". Fondata nel 1953 e presente a Messina dal 1963, l'Accademia Italiana della Cucina è l'unica associazione gastronomica riconosciuta dal 2003 come "Istituzione Culturale della Repubblica Italiana". Questi riconoscimenti ribadiscono il valore del patrimonio culturale e produttivo del Messinese, che continua a distinguersi nel panorama nazionale per qualità, autenticità e forte legame con il territorio.