

“IL PICCOLO DUCATO” NELLA GUIDA MICHELIN 2012



“Il Piccolo Ducato” porta il nome di Cisterna per la prima volta nella storica e prestigiosa Guida Michelin, il maggiore riferimento mondiale per la valutazione della qualità dei ristoranti ed alberghi a livello nazionale ed internazionale.

L'ispettore è giunto in maniera del tutto anonima presso il ristorante che da circa due anni opera lungo via Tivera, angolo via Ninfinia, ha consumato il suo pasto, ha pagato il conto e alla fine si è qualificato.

Alla sorpresa, per i fratelli Marta e Emanuele Sibilia, gestori dell'attività, ha fatto seguito la soddisfazione di vedersi inseriti nella prestigiosa guida ed il riconoscimento di **due forchette** ad indicare al viaggiatore o turista il buon livello di confort nel rapporto tra qualità servizio e prezzo. Subito dopo il diploma presso l'Istituto Alberghiero ed il perfezionamento presso l'Etoile Academy, Emanuele ha collezionato grandi esperienze da chef nelle maggiori strutture in Italia come l'Exedra Hotel Boscolo di Roma, il Grand Hotel Palace di via Veneto o l'incantevole hotel a 5 stelle Villa Las Tronas in Sardegna. Ma il suo sogno era quello di poter esercitare la sua arte culinaria a Cisterna, in un'attività a conduzione familiare. Per questo, circa due anni fa, è nato “Il Piccolo Ducato”. “E' per noi una grande soddisfazione – hanno commentato Marta ed Emanuele – essere inseriti in una guida così prestigiosa a livello nazionale e non solo. E' certamente il risultato di un grande impegno e di una forte passione in ciò che tutto lo staff fa per soddisfare il cliente. Come cisternesi, inoltre, ci inorgoglisce aver portato il nome della nostra città per la prima volta all'attenzione della ristorazione nazionale”.

“Ho appreso la notizia dell'inserimento del ristorante ‘Il Piccolo Ducato’ nella Guida Michelin – ha detto il Sindaco Antonello Merolla -. E' la prima volta che un'attività di ristorazione di Cisterna riceve questo importante riconoscimento peraltro ad una giovane attività condotta da giovani. Un plauso e le congratulazioni ad Emanuele per la passione ed il talento nonché la professionalità che mette in ogni suo piatto. Che questo risultato sia di stimolo per i nostri giovani perché quando ci si impegna i risultati arrivano. Anche grazie ai fratelli Sibilia Cisterna aggiunge un altro tassello alle eccellenze di questa città”.