

COOK | mag.

cookmagazine.it

EXPOCOOK

Decima edizione a Palermo:
guest star Renato Ardivino

STORIA

Il patrimonio culinario siciliano
crocevia di culture differenti

TENDENZE

Gusto immersivo:
il futuro della tavola è show

EXPOCOOK®

restaurant business exhibition

L'evento più **COOK** dell'anno!

PALERMO
FIERA DEL MEDITERRANEO
14-15-16 settembre 2025



+60.000
Visitatori

+500
Cooking Show

+250
Espositori

25.000
Mq di area espositiva

Expocook è una fiera annuale, giunta alla sua **10°** edizione, dedicata al mondo del **food**, della **ristorazione**, dell'**hotellerie** e delle **attrezzature professionali**.

Expocook è da sempre sinonimo di innovazione ed eccellenza nel settore del food, della ristorazione e dell'hotellerie, rappresentando una piattaforma ideale per massimizzare il **business**, espandere il **network** di contatti a livello mondiale e scoprire in anteprima le tendenze del mercato. Ogni anno, l'evento diventa il crocevia dove **professionisti** e **aziende** si incontrano per condividere **conoscenze**, discutere **sviluppi** e esplorare nuove **opportunità** di business e networking.

Settori Espositivi

- Attrezzature professionali per la ristorazione
- Mondo Pizza e Bakery
- Mondo Bar, Gelateria e Pasticceria
- Hotellerie, Arredo, Tavola e Complements
- Software, Packaging e Abbigliamento



Brand
Awareness



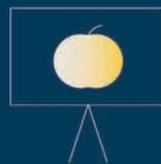
Opportunità
di business



Fonte
di ispirazione



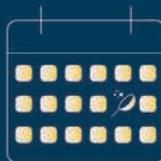
Community
e Networking



Formazione
continua



Visibilità
internazionale



Programma
ricco di eventi



 www.expocook.org

 +39 3939115443

 info@expocook.org



Trasformiamo la tua idea in un locale di successo

Il valore di un **Grande Partner**
da oltre 30 anni
nel settore della ristorazione e dell'ospitalità



Con una lunga storia e consolidata esperienza, rappresentiamo il punto di riferimento nelle province di Palermo, Trapani ed Agrigento per alberghi, ristoranti, pizzerie, pasticcerie, gelaterie, bar, panifici, mense scolastiche e tutte le realtà legate al mondo della ristorazione.

Il nostro team trasforma con passione le tue idee in ambienti straordinari e funzionali, guidati dall'attenzione ai dettagli e dalla comprensione delle esigenze del settore.

Dalla progettazione alla realizzazione, creiamo spazi che riflettono la tua idea di ristorazione per offrire esperienze gastronomiche indimenticabili ai tuoi ospiti.





RISCOPERTA DELLE RADICI ED EVOLUZIONE DEL GUSTO

PIERO CASCIO
Direttore Responsabile

Palermo torna ad essere la capitale del food con Expocook nello stesso momento in cui la Sicilia celebra con passione la sua vocazione agricola e il riconoscimento di regione gastronomica europea

Palermo torna sotto i riflettori con Expocook, che va in scena dal 14 al 16 settembre alla Fiera del Mediterraneo. Come è chiaro sin dalla copertina, Cook Magazine, dopo avere celebrato la trasferta romana, torna a volgere il suo sguardo al grande movimento siciliano che ruota attorno al cibo, ai prodotti tipici, alla ristorazione, alle attrezzature e al settore turistico.

Questo numero di Cook Magazine, distribuito nei giorni della manifestazione, vuole essere in prima battuta un omaggio alla grande storia dell'enogastronomia siciliana, che l'agronomo e scrittore Mario Liberto ripercorre in un libro cult del quale anche la nostra rivista parla in queste pagine. Il patrimonio culinario dell'Isola diventa sempre più volano di sviluppo anche sotto il profilo turistico, come spiega, in un'intervista, la presidente di Federalberghi Palermo Rosa Di Stefano. Anche perché è l'intero settore che ha deciso di creare integrazione fra i vari momenti della cultura dell'Isola, tra i quali quelli legati al cibo rappresentano qualcosa che si intreccia con il territorio, con i suoi suggestivi scenari ambientali, sia sulla costa che nell'interno, con i beni culturali, testimonianza di diverse civiltà che qui hanno piantato radici, con le antiche tradizioni popolari. Non è un caso che, nell'anno di Agrigento capitale della cultura italiana, la Valle dei Templi abbia acquisito un riconoscimento di grande prestigio come l'iscrizione nel registro dei paesaggi rurali storici, grazie alla conservazione di pratiche agricole millenarie.

Expocook Palermo 2025, a pochi mesi dalla grande kermesse di Roma, torna a guardare alla storia di quella Sicilia che sventola quest'anno il vessillo del primato europeo di regione gastronomica d'eccellenza. Anche le manifestazioni che hanno celebrato quest'anno speciale per l'agroalimentare dell'Isola sono qui ricordate in un servizio. Expocook, del resto, lo sa da tanti anni, in questa decima edizione la fiera del gusto torna a dare risalto alle aziende che combattono per superare gli ostacoli perché credono nell'unicità delle proprie produzioni, proprio come facevano gli abitanti dell'antica Akragas. Non c'è spazio per abbattersi di fronte agli eventi climatici avversi, la vocazione sicula alla coltivazione di materie prime genuine mostra indici di resilienza altissimi.

Ma il mondo cambia e lo fa alla velocità della luce anche il settore della ristorazione. Gli articoli di Serafino Geraci, Giusy Di Maria e Marcella Manno mostrano quanto il talento, l'arte, l'eleganza, la bellezza e la creatività possano arricchire le proposte di chi sta in cucina o in laboratorio, esaltando il gusto e portandolo in una dimensione quasi di magia.

A Expocook Palermo 2025 c'è spazio anche, e non poteva essere altrimenti, per un tributo al mondo della pizza, con il campionato Expo Pizza World Competition arricchito da un premio speciale che permetterà al vincitore di portare le sue creazioni negli States. La fiera apre i battenti, il fantasmagorico mondo del gusto è pronto a fare sfoggio di sé nell'evento più cook dell'anno.



CAMPAGNA ABBONAMENTI 2025/26

sapere di mare
IL MUSICAL



con **FATIMA TROTTA**
 nel ruolo di **MARINA**

scritto da
MAURIZIO COLOMBI **ENRICO VANZINA - FAUSTO BRIZZI**



FIRE OF GEORGIA
 ROYAL NATIONAL BALLET of BALLET of GEORGIA
EVENTO INTERNAZIONALE
 30 ELEMENTI CON 350 COSTUMI



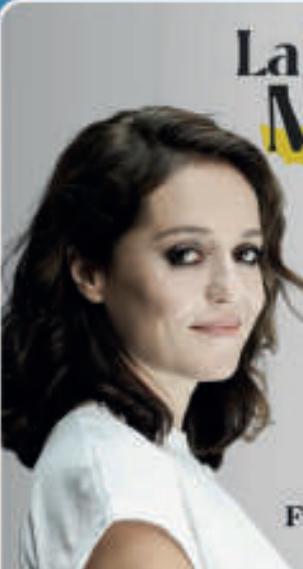
SALVO FICARRA **CAROLINA ROSI**
 E CON **NICOLA DI PINTO**
IN NON TI PAGO!
 di **EDUARDO DE FILIPPO** regia **LUCA DE FILIPPO**

SERENA ROSSI



SereNata
 a Napoli
 NOTTURNO DI MUSICHE E PAROLE

La Sorella Migliore
 di Filippo Gili



con **VANESSA SCALERA**
 Giovanni Anzaldo
 Michela Martini

Regia
Francesco Frangipane



STAGIONE 25
26
Il Teatro Che Verrà
 33ª RASSEGNA DEL MUSICAL PROSA E SPETTACOLO

WWW.TEATROALMASSIMO.IT





11 EXPOCOOK PALERMO 2025 A PALERMO TORNA LA FESTA DEL GUSTO

DI PIERO CASCIO

15 QUANDO IL CIBO DIVENTA SPETTACOLO

DI SERAFINO GERACI



23 SICILIA MEDITERRANEA: LABORATORIO DEL NUOVO TURISMO
DI SERAFINO GERACI

30 SICILIA REGIONE GASTRONOMICA D'EUROPA 2025
DI PIERO CASCIO

33 EXPO PIZZA WORLD COMPETITION 2025
DI MARCELLA MANNO

35 LA PIZZA IN TEGLIA ALLA ROMANA
DI ANGELA PRIOLO

37 LA VALLE DEI TEMPLI PAESAGGIO RURALE STORICO

DI ROBERTO ROMEO



40 A EXPOCOOK LA GUEST STAR È RENATO ARDOVINO
DI GIUSY DI MARIA

45 EXCELLENCE AWARD 2025

47 LA FRUTTA TROPICALE
DI CARLA FERNANDEZ

50 LA BIRRA ARTIGIANALE SICILIANA
DI VALENTINA BONGIOVANNI

53 INTERVISTA A ROSA DI STEFANO (FEDERALBERGHI)
DI MILVIA AVERNA

56 VITIVINICOLTURA ITALIANA
DI GIOVANNI DI LORENZO

60 STORIA DELL'ENOGASTRONOMIA SICILIANA
DI ROBERTO ROMEO

64 FRANGIPANE, IL FORNO SICILIANO DOVE IL PANE RACCONTA STORIE
DI ELENA GRASSO

L'AZIENDA



Italrent da anni leader nel mercato di riferimento, opera con ottimi risultati nel campo degli allestimenti fieristici, nell'organizzazione eventi siano essi sportivi, culturali o turistici mettendo sempre la propria competenza a disposizione dei Clienti per qualsivoglia esigenza organizzativa: fiere, convegni, promozioni aziendali ed anche wedding arrangements.

COSA OFFRIAMO



Italrent offre servizi come gestione segreteria tecnico-organizzativa, progettazione e realizzazione di scenografie, installazione impianti audio/luci/video, allestimento locali per matrimoni, cerimonie, congressi, conferenze, meeting, convegni, seminari, mostre, etc. Il tutto completato da servizi correlati come Servizio Hostess, Servizio di facchinaggio, Servizio di Sicurezza e Assistenza tecnica

Per quanto concerne il noleggio, Italrent offre una notevole varietà di Arredi come Tavoli, Sedie, Sgabelli, Scrivanie, Arredi per ufficio, Cassettiere, Armadi, Scaffali, Banchi reception, Banchetti composit, Podii relatori, Divani, Poltrone, Pouf, Vettrine, Appendiabiti, Specchi, Frigoriferi, etc.; nonché un Truck Cucina attrezzato di tutto il necessario per garantire con efficienza e sicurezza la corretta preparazione dei cibi. Inoltre un'ampia gamma di strutture come Palchi, Pedane e Tribune modulari, Tensostrutture, Gazebo, Transenne, New Jersey, etc.; Impianti audio, video e luci; Attrezzature come Gruppi elettrogeni, Bagni chimici, Videoproiettori, Condizionatori, Monitor.

PROCESSO PRODUTTIVO

Grazie a un team di professionisti altamente qualificati, seguiamo ogni fase del processo con rigore e attenzione al dettaglio, dall'ideazione del concept alla realizzazione finale.

La qualità, unita a un'approfondita conoscenza delle dinamiche espositive, ci permette di creare spazi che rappresentano al meglio l'identità aziendale, rafforzandone la visibilità e il valore.



**Idea
01**



**Progettazione
02**

PROGETTI SU MISURA CON RENDER PROFESSIONALI

Italrent offre soluzioni personalizzate per ogni cliente, supportate da render 3D altamente dettagliati e professionali.

Ogni progetto viene presentato con immagini realistiche che permettono di visualizzare il risultato finale, garantendo una chiara comprensione delle scelte estetiche e funzionali.



**Sviluppo
03**



ePackPro

Il sistema HACCP digitale n°1

La soluzione digitale che
semplifica la tracciabilità e la
gestione dell'HACCP in cucina



Lavori in cucina e sogni un'attività senza più carta?

Scansiona per richiedere la tua
dimostrazione gratuita



Igiene | Tracciabilità | Piano di pulizia | Etichettatura | Conformità

epackpro.com



EXPOCOOK 2025 A PALERMO TORNA LA FESTA DEL GUSTO

Dal 14 al 16 settembre alla Fiera del Mediterraneo la decima edizione della manifestazione dedicata all'enogastronomia e alle eccellenze del food. Tra gli ospiti Renato Ardivino, Rocco Pozzulo, Floriana Calabrese e Don Antonio Starita

DI PIERO CASCIO

Expocook, la fiera del gusto e di tutto ciò che vi gira intorno, torna a Palermo dal 14 al 16 settembre. Dopo il successo di Roma 2025, la prima fuori dalla Sicilia, la decima edizione conferma la sede della Fiera del Mediterraneo, dove saranno allestiti il palco dedicato ai cooking show degli chef e ai talk con gli esperti di settore e gli stand a disposizione di aziende e associazioni. Sarà nuovamente organizzato il campionato mondiale della pizza, ma stavolta al vincitore assoluto verrà data l'opportunità di partecipare all'International Pizza Expo di Las Vegas. Presidente della giuria, come da tradizione ad Expocook, sarà don Antonio Starita, una vera leggenda vivente dell'arte della pizza napoletana. Terza generazione di una storica famiglia di pizzaioli, Antonio è il nipote del fondatore Alfonso (iniziò l'attività nel 1901 nel quartiere Materdei, a Napoli) e ha ereditato l'arte della pizza insieme ai valori della tradizione.



EXPOCOOK
Serafino Geraci
fotografia & ADV

Il programma per le tre intense giornate della rassegna prevede diversi momenti finalizzati ad esaltare le eccellenze enogastronomiche, degustazioni, cooking show, dibattiti. Nell'anno della Sicilia regione gastronomica d'Europa, le migliori aziende del settore intuiscono che è il momento di unirsi nell'ambizioso progetto di portare il mondo del food all'attenzione nazionale e internazionale. Per il mondo delle imprese Expocook è un'imperdibile occasione per scoprire le novità e le tendenze in diversi campi dell'enogastronomia, come le attrezzature professionali, il software per la gestione, gli arredi indoor e outdoor, gli accessori e la tavola, oltre a food and beverage, bakery, pizza e pasta, gelato e pasticceria. Per il pubblico anche un'occasione di assistere ai cooking show di chef prestigiosi.

Guest star della manifestazione sarà il cake designer Renato Ardovino, cui è dedicato un articolo alle pagine 38 e 39 di questo numero di Cook Magazine. Special guest il presidente della Federazione italiana cuochi Rocco Pozzulo. Ospite d'eccezione anche Floriana Calabrese,

fondatrice del progetto Tuorlo Rosso, una food writer e storyteller che unisce cucina, arte e comunicazione. Porterà in fiera il racconto emozionale del cibo e delle sue radici.

Rosario Seidita, presidente dell'Unione regionale cuochi siciliani, coordinerà una serie di eventi e



show cooking dedicati alla tradizione gastronomica dell'isola con tanti protagonisti dell'arte culinaria. Mario Bianco, chef innovatore, noto per la sua cucina mediterranea rivisitata

in chiave contemporanea, con grande attenzione alla sostenibilità e ai prodotti del territorio. Salvo Terruso, conosciuto come «il pastaio matto», è un artigiano della pasta fresca, celebre per le sue creazioni spettacolari e coloratissime, diventate virali sui social. Rosellina Incandela, cuoca e divulgatrice, unisce la tradizione siciliana a un approccio creativo e moderno, con piatti che raccontano storie di famiglia e territorio. Mario Puccio, noto chef e ambasciatore del gusto, ha ricevuto riconoscimenti per la sua cucina che coniuga innovazione e rispetto della tradizione siciliana. Anna Scuderi, chef specializzata in cucina naturale e vegetale, porterà sul palco un'idea di cucina sana ma ricca di gusto, sempre nel rispetto delle materie prime. Gaetano Scarcella, executive chef e consulente gastronomico, esperto in tecniche di cottura all'avanguardia e nella valorizzazione dei prodotti ittici. Roberto Cascino è chef ed esponente di una famiglia cardine nella storia culinaria di Palermo. Antonio Nocerino, cuoco e formatore, lavora tra scuola e ristorazione per promuovere la cultura

gastronomica nelle nuove generazioni di chef. Carlotta Andreacchio, promessa della cucina italiana, vincitrice di premi nazionali e già protagonista di show culinari grazie al suo stile raffinato e innovativo. Vincenzo Leanza, maestro pizzaiolo, è noto per la sua attenzione alla lievitazione naturale e all'utilizzo di farine alternative per pizze altamente digeribili.

Pietro Arezzi, chef creativo e ambasciatore della cucina mediterranea, da anni lavora alla valorizzazione dei prodotti locali in chiave gourmet. Giovanni Lorenzo Montemaggiore, con una lunga carriera nel campo della ristorazione, sia come operatore sia come docente, è vicepresidente e delegato siciliano dell'associazione internazionale «Di-

sciples d'Auguste Escoffier». Matteo La Spada ha sviluppato una passione profonda per l'arte bianca, fondando la sua filosofia sulla sperimentazione, l'uso di farine antiche e impasti personalizzati con lievitazione controllata. Domenico Di Bella ambisce a trasformare ogni piatto in un'opera d'arte, con forte impegno creativo, professionalità e umiltà. Paolo Antico ha conquistato il premio per il concorso «Palermo capitale del gelato d'autore» con il suo gusto chiamato Suntuoso, combinazione raffinata di gianduia, mou e cioccolato bianco.

Lo chef Rosario Picone è noto anche per il suo ruolo di formatore, è parte del Culinary Team Palermo, vincitore del titolo di Campioni d'Italia nella categoria Street food. Giovanni

Catalano, pasticciere di grande esperienza, ha conquistato il pubblico con le sue creazioni tra tradizione dolciaria siciliana e innovazione. Peppe Cuti, maestro gelatiere, ha portato il gelato artigianale siciliano sui palcoscenici internazionali, con gusti che raccontano il territorio. Benedetto Priolo, chef e consulente, è un esperto di cucina gourmet e food styling, con un occhio sempre attento all'estetica del piatto. Anche Fabio Lorianò, vincitore del primo premio per la miglior granita al Sigep di Rimini, sarà presente con una dimostrazione dal vivo delle sue creazioni freschissime e innovative.

Presenti alla rassegna anche l'Amira, l'associazione dei maitre, e l'Abi, quella dei barman.



ETNASPRITZ.IT

ETNASPRITZ

#MIXIAMO SICILIANO



"ARANCIA ROSSA DI SICILIA IGP"



AMARO di ETNA



Ristorante Alchemist © foto di Claes Bech Poulsen

QUANDO IL CIBO DIVENTA SPETTACOLO

Dalla scena internazionale
alla Sicilia 2025:
è la nuova stagione delle esperienze
gastronomiche immersive

DI SERAFINO GERACI

Il cibo, oggi, non si limita a nutrire né a sedurre con estetiche raffinate: diventa linguaggio, racconto, teatro. In giro per il mondo la tavola è sempre meno un luogo di consumo e sempre più un dispositivo narrativo capace di orchestrare luci, suoni, immagini e sensazioni. È la nuova stagione delle esperienze gastronomiche immersive, nate come provocazione e ormai riconosciute come uno dei fenomeni più dirompenti della ristorazione contemporanea.

I primi a sperimentare sono stati alcuni visionari in Asia e nel Nord Europa. Poi anche negli Stati Uniti e in Francia come gioco percettivo capace di ribaltare le certezze più elementari, a partire dalla vista. Ognuno di questi modelli racconta la stessa tensione: l'idea che mangiare non basti più, che l'atto quotidiano di sedersi a tavola debba trasformarsi in esperienza memorabile, fatta per restare impressa nella mente tanto quanto nel palato. Così sono nate le esperienze gastronomiche im-

che Bontà

Lounge | Torre Bonagia 2

non chiamatelo "Aperitivo"



è un'esperienza di gusto



Ristorante Alchemist © foto di Søren Gammelmark per G Gammelmarkphoto

mersive e virtuali, in cui tecnologia, arte e storytelling riscrivono i codici del fine dining. Il fenomeno è oramai diffuso ed internazionale. Il pioniere assoluto è stato Ultraviolet a Shanghai, che ha scardinato il concetto stesso di ristorante. Dieci posti, venti portate e un ambiente in cui ogni piatto è accompagnato da proiezioni a 360 gradi, colonne sonore e aromi diffusi nell'aria. Un teatro del gusto che ha trasformato la tavola in palcoscenico. A Copenaghen, invece, Alchemist ha portato la visione ancora oltre, ribattezzando la cena "impressioni": cinquanta atti che alternano installazioni artistiche, performance e cucina molecolare, per

affrontare con la forza dell'estetica temi urgenti come la sostenibilità e i diritti umani.

Negli Stati Uniti e in Europa altre esperienze hanno catturato l'immaginazione dei commensali: Dans Le Noir?, dove i clienti cenano al buio e vengono guidati da personale ipovedente per riscoprire gusto e olfatto lontano dalle distrazioni visive, attraverso un menu "a sorpresa"; o Elementa – The Gallery a Los Angeles, che fonde proiezioni digitali e alta cucina, creando atmosfere uniche.

L'obiettivo comune è sempre lo stesso: lasciare un ricordo indelebile, un'emozione che non si esaurisce a tavola ma resta impressa nella me-

moria. Anche l'Italia non resta a guardare. A Milano, un'esperienza come Sensorium accoglie pochi ospiti in percorsi che mescolano ritualità e performance teatrale; a Roma, all'interno dell'Aleph Hotel, il format internazionale Le Petit Chef porta sul piatto un piccolo chef animato in 3D che introduce ogni portata come fosse una fiaba; sul Lago di Como, invece, la natura diventa scenografia in un percorso tra boschi, profumi e suoni che culmina in una cena gourmet sotto le stelle. Tre esempi che raccontano come il nostro Paese, da sempre terra di convivialità, stia imparando a trasformare le sue tradizioni in spettacolo senza svilirne l'es-



Ristorante Alchemist © foto di Claes Bech Poulsen

senza. Accanto a queste esperienze dal vivo, cresce il versante virtuale. La gastronomia sta entrando nel metaverso: visori VR permettono di passeggiare in vigneti o mercati esotici, piattaforme digitali organizzano degustazioni a distanza con kit recapitati a casa, ristoranti virtuali consentono di cenare con amici-avatar mentre i piatti reali arrivano tramite delivery. La ricerca scientifica si spinge ancora oltre, sperimentando micro-stimolazioni elettriche della lingua o diffusori capaci di simulare artificialmente il sapore. È un terreno ancora instabile, ma che apre prospettive affascinanti per ridefinire la convivialità a distanza e per ripensare cosa significhi davvero "assaporare". È un terreno ancora in esplorazione, ma già capace di attrarre un pubblico internazionale che chiede emozione oltre al gusto. Sul piano strategico, le esperienze immersive e virtuali aprono nuove economie. Possono trasformare una cena in evento culturale, attrarre un pubblico internazionale ad alto potere di spesa e generare indotto su filiere collegate come design, audiovisivo, hospitality e tecnologia digitale.

In questo scenario globale, l'Italia non può limitarsi a osservare. La proclamazione della Sicilia come Regione Europea della Gastronomia

2025 offre un'occasione irripetibile: fare dell'isola un laboratorio in cui l'innovazione conviva con la tradizione innalzandola verso un uditorio più esclusivo senza dimenticare l'origine del gusto, creando modelli replicabili su scala internazionale. Il futuro del cibo, dunque, non sarà confinato nei piatti fotogenici che affollano i social. Sarà un racconto totale, un intreccio di linguaggi in cui il gusto dialoga con la vista, l'udito e l'immaginazione. L'Italia, forte della sua storia e della sua capacità di reinvenzione, potrà giocare un ruolo da protagonista. La Sicilia, in particolare, ha l'occasione di dimostrare che il Mediterraneo non è solo custode di tradizioni millenarie, ma anche un motore di creatività contemporanea.

La forza della Sicilia non risiede infatti soltanto nei prodotti e nelle ricette, ma nella capacità di evocare miti, paesaggi e memorie collettive. È facile immaginare percorsi gastronomici in cui un pranzo diventi anche racconto del Mediterraneo, in cui le piazze barocche dialoghino con la realtà aumentata, in cui il mito di Ulisse o le suggestioni arabe rivivano in chiave sensoriale.

La Sicilia, con la sua biodiversità e la sua stratificazione culturale, è il luogo ideale per dare con-

cretezza a un nuovo modello di ospitalità e ristorazione che sappia dialogare con il mondo senza perdere autenticità. Il valore strategico è enorme. La ristorazione immersiva non è soltanto intrattenimento di lusso, ma come già detto diventa volano economico e culturale in grado di attrarre viaggiatori internazionali e posizionare l'Italia come Paese in grado di innovare senza tradire le proprie radici. Non si tratta soltanto di spettacolarizzazione.

Guardando avanti, il futuro ci porterà cucine ibride in cui lo chef diventa regista, i commensali spettatori e attori, e la tavola uno spazio di relazione che va oltre il gusto permettendo di vivere esperienze da spettatori e interpreti al tempo stesso. La gastronomia immersiva è anche un terreno di riflessione sul futuro: sostenibilità, accessibilità, educazione alimentare.

Un percorso immersivo può raccontare in modo immediato i cambiamenti climatici, la fragilità della biodiversità, il valore delle produzioni locali. La dimensione virtuale, dal canto suo, può abbattere le distanze, permettere degustazioni a distanza e moltiplicare le occasioni di apprendimento condiviso. Il prossimo biennio sarà decisivo per capire se sapremo cogliere questa opportunità.

Se le esperienze immersive e virtuali diventeranno non soltanto spettacolo, ma strumenti per raccontare identità, stimolare riflessioni e aprire nuove economie, allora avremo davvero scritto la prossima pagina della cultura gastronomica globale. Tutto questo non cancella la tradizione, ma la rilancia in una forma nuova, più adatta a un pubblico globale sempre più esigente e sempre più affamato di esperienze memorabili.

E se il cibo, come sempre, è specchio della società, allora da una tavola immersiva impareremo che la modernità non chiede di scegliere tra autenticità e innovazione: pretende che sappiamo intrecciarle.



Amaronna®

ELISIR PLURIPREMIATI



 391 3388905

 www.famigliabruccoleri.com



Vuoi ottimizzare la resa della tua attività?

Seguici ed Evolviti

Aesse Sistemi è specializzata nella fornitura di soluzioni software e hardware per la ristorazione, touch screen, sistemi per il controllo del denaro e partnership con le aziende leader del settore.

**Con noi potrai avere un controllo generale e sicuro
della tua attività in maniera semplice e immediata.**

Dalla gestione degli ordini ai pagamenti, ottimizzando le tempistiche, massimizzando le vendite e migliorando l'esperienza dei tuoi clienti.

Perchè solo i migliori scelgono il meglio!

Paypod

La nuova generazione
di casse automatiche
**pienamente
integrate**



Via Casalini, 149/H,
90135 Palermo
(+39) 091 400-680



www.aessesistemi.it

visualson.com

LA DOLCEZZA IN FIORE

(VIOLETTA)



VIA MARIANO MIGLIACCIO, 39 - PALERMO / T. 091 091 682 2381 / OSCAR1965.IT / f @



SICILIA MEDITERRANEA: LABORATORIO DEL NUOVO TURISMO CHE NON SI CONSUMA MA SI VIVE

Le attività legate all'enogastronomia oggi vengono vissute in un mix che comprende autenticità, innovazione e slow luxury. L'isola si sta trasformando da semplice meta balneare in piattaforma esperienziale d'eccellenza: cultura culinaria e sostenibilità diventano i pilastri di un moderno modello attrattivo

DI SERAFINO GERACI

COOK|mag.

Chi osserva con attenzione i flussi turistici degli ultimi anni lo sa: il Mediterraneo non è più solo la culla della vacanza balneare, ma il cuore pulsante di una trasformazione che ridefinirà il viaggio di domani. In questa geografia in movimento, la Sicilia si rivela non un semplice scenario, ma un vero laboratorio. Qui, dove ogni pietra racconta civiltà intrecciate e ogni sapore è il risultato di secoli di contaminazioni, il turismo enogastronomico sta assumendo una forma nuova: attiva, personalizzata, capace di fondere natura, cultura e ospitalità esclusiva.

È evidente che la strategia vincente non potrà essere solo quella di valorizzare i prodotti tipici, ma di inserirli in un sistema integrato. Significa costruire itinerari che uniscono la visita a un sito archeologico con una degustazione al tramonto, o abbinare una giornata di barca a vela con un pranzo cucinato a bordo da uno chef locale, o ancora trasformare la vendemmia in un momento collettivo che unisce turisti, vignaioli e comunità. La sfida, per operatori e istituzioni, sarà quella di coniugare queste esperienze con l'uso intelligente della tecnologia, capace di personaliz-

zare i percorsi sulla base delle preferenze del viaggiatore. L'intelligenza artificiale, già utilizzata in alcune piattaforme di prenotazione, potrà infatti disegnare itinerari tailor-made che tengano conto dei gusti enologici, delle esigenze nutrizionali, delle passioni culturali o sportive di ciascun ospite. Non basta più proporre un itinerario tra le cantine o una cena stellata. Il viaggiatore di fascia alta, come quello colto e curioso che sceglie

cupero delle acque piovane, il ricorso a fornitori locali, la riduzione degli sprechi alimentari: sono tutti fattori che diventano parte integrante del racconto e dell'identità di un luogo. Il viaggiatore esclusivo e internazionale, che sceglie la Sicilia come meta, è sempre più attento a questi dettagli e li interpreta come garanzia di qualità e serietà. In questo senso, la sostenibilità non è più solo un valore etico, ma un vero e proprio driver competitivo per il fu-

lazzi barocchi, il silenzio di un wine resort tra i filari, l'esperienza di un albergo diffuso che riconsegna vita a un borgo dimenticato.

Il turismo enogastronomico diventa qui strumento narrativo, lente attraverso cui interpretare il territorio. Un pranzo al mercato di Ballarò non è soltanto street food, ma un rito sociale che svela le contraddizioni di una città. Una verticale di vini dell'Etna non è mera degustazione, ma la lettura liquida di un vul-



© Foto: serafinogeraci.com

l'isola, pretende di sporcarsi le mani con la terra vulcanica durante la vendemmia, di sentire il sale addosso mentre naviga tra le Eolie e degusta a bordo un vino naturale, di sedersi in cucina con una chef che scompone e ricomponde le ricette della nonna alla luce delle nuove tecniche. È un turismo che non si consuma, ma si vive; che non cerca una fotografia cartolina, ma un ricordo inciso nella memoria.

Un ulteriore punto strategico riguarda la sostenibilità. La nuova hotellerie di charme non può più prescindere dall'impatto ambientale. L'utilizzo di energie rinnovabili, il re-

tiro del turismo mediterraneo.

Questa evoluzione porta con sé implicazioni strategiche. La prima è chiara: la Sicilia non può più permettersi di essere raccontata come destinazione generalista. Se Grecia e Spagna giocano la carta del mare, se la Croazia si propone come nuova frontiera adriatica, l'isola italiana deve alzare l'asticella e proporre un modello identitario e distintivo.

E quel modello ha un nome preciso: slow luxury mediterraneo. Non il lusso ostentato delle catene internazionali, ma la cura sartoriale di boutique, hotel incastonati nei pa-

cano che da millenni plasma vita e paesaggio. Una passeggiata in bicicletta lungo la costa sud, con soste nei caseifici e negli uliveti, è un manifesto di sostenibilità più potente di qualunque convegno.

Chi lavora nel settore lo sa: il futuro del turismo non si gioca più sui numeri, ma sulla qualità delle esperienze. Il viaggiatore internazionale disposto a spendere non vuole la copia carbone di ciò che ha visto altrove, ma autenticità coniugata a innovazione. In questo senso, la Sicilia possiede un vantaggio competitivo inestimabile: l'essere da sempre crocevia di culture. Ogni piatto,

ogni tecnica, ogni architettura è frutto di contaminazioni che oggi diventano un asset da valorizzare. Il couscous trapanese, i dolci conventuali di Catania e Palermo, i vini ossidativi di Pantelleria sono tasselli di un racconto che nessun'altra destinazione può replicare.

Ma attenzione: non basta celebrare l'unicità. Occorre governarla. La sfida è organizzare un sistema in grado di garantire servizi all'altezza delle aspettative di un turismo

si limita a consumare risorse, ma le rigenera. Qui la Sicilia può diventare apripista. Può dimostrare che un modello fondato sull'enogastronomia attiva, sulla cultura diffusa e sull'ospitalità boutique non è nicchia per pochi, ma paradigma di sviluppo. Un paradigma che genera valore economico, coesione sociale e tutela ambientale.

Immaginare la Sicilia del futuro significa allora immaginarla come piattaforma esperienziale del Medi-

con la sua straordinaria identità mediterranea, ha tutte le carte per diventare il simbolo di questa rivoluzione. Purché sappia credere nella propria autenticità e trasformarla in una strategia condivisa, capace di unire operatori, comunità e istituzioni in un grande progetto culturale e turistico. Il rischio, come sempre, è l'immobilismo. Ma se l'isola saprà cogliere la sfida, se istituzioni, operatori e comunità locali sapranno collaborare per disegnare un oriz-



esigente, che chiede personalizzazione, privacy, esperienze su misura. Significa formare personale che sappia raccontare il territorio in più lingue, sviluppare piattaforme digitali capaci di profilare i gusti dell'ospite e proporre percorsi mirati, investire in infrastrutture sostenibili senza snaturare l'autenticità dei luoghi. È un equilibrio delicato, che richiede visione politica e imprenditoriale.

Il Mediterraneo, negli anni a venire, sarà campo di competizione serrata. Ma sarà anche il luogo in cui si giocherà la sfida più interessante: quella di un turismo che non

terraneo: isola-mondo dove l'ospite internazionale trova la sua stanza vista mare, ma anche il laboratorio di ceramica, la vigna da vendemmiare, il teatro greco da vivere al tramonto, il silenzio di un giardino arabo reinventato da un paesaggista contemporaneo. Un viaggio cucito addosso, in cui l'enogastronomia non è più solo piacere della tavola, ma linguaggio universale che tiene insieme corpo, mente e memoria.

Se il Novecento è stato il secolo del turismo di massa, il futuro che ci attende sarà il tempo del viaggio intimo e trasformativo. La Sicilia,

zonte comune, allora la Sicilia potrà non solo intercettare la domanda globale di turismo esclusivo ed esperienziale, ma guidarne le traiettorie. Sarà la prova che il Mediterraneo non è soltanto passato, ma futuro. Un futuro che ha il sapore intenso di un vino vulcanico, il rumore del mare notturno e la luce dorata di un palazzo barocco trasformato in rifugio contemporaneo. In gioco non c'è solo la competitività del settore, ma la possibilità di raccontare al mondo, attraverso il cibo e l'ospitalità, l'anima più profonda del Mediterraneo.



DIGITALIZZA

LA TUA

impresa turistica

Soluzioni per le imprese turistiche **B2B** e **B2C**

TECNOLOGIA ESCLUSIVA

Tecnologia A.I. per le aziende turistiche

DIGITAL MARKETING

Strategia di comunicazione tailor made



↳ Siamo specializzati nel settore dei viaggi e proponiamo soluzioni di **comunicazione innovative e tecnologiche** esclusivamente per **tour operator, agenzie di viaggi e hotel**.

La nostra versatilità permette di soddisfare le **esigenze specifiche** sia delle aziende che si rivolgono al **B2C** che **B2B**, garantendo un approccio personalizzato con strategie digitali mirate.



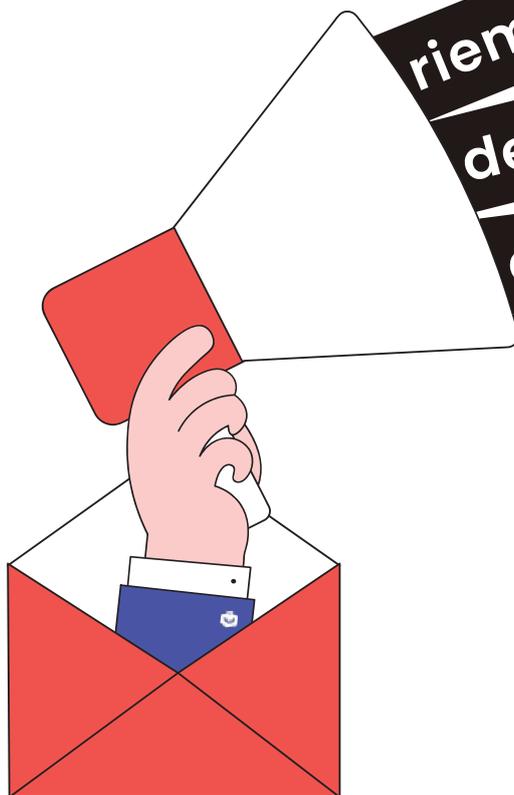
CON LE NOSTRE

strategie tailor-made

riempi le camere

destagionalizza

attira più clienti



◀ Scopri il potere del Digital Marketing per il turismo ▶

📍 Via Generale Carlo Alberto dalla Chiesa, 10 90143 Palermo

☎ 091 97 67 677

✉ info@travelino.it

📱 **travelino.it**

IL NUOVO NUMERO DI COOK MAGAZINE



Scaricalo su cookmagazine.it

COOK/mag.

L'eccellenza non ha fretta



lumacamadonita

L'eccellenza non ha fretta.



Via Salvatore Cipolla, 66
Campofelice di Roccella (PA)

0921 428921

info@lumacamadonita.it / www.lumacamadonita.it

SICILIA REGIONE GASTRONOMICA D'EUROPA 2025: L'ISOLA DEL GUSTO CHE RACCONTA UN TERRITORIO

L'importanza di trasformare il cibo in strumento di narrazione e promozione. Un anno di eventi, degustazioni, itinerari e sinergie tra agricoltura, turismo e cultura, che ha portato alla ribalta le eccellenze locali, tra tradizione e innovazione

DI PIERO CASCIO

Il 2025 è stato, per la Sicilia, un anno che ha messo in tavola molto più di sapori e tradizioni: ha offerto un'opportunità concreta di riscatto, visibilità e valorizzazione del territorio. L'isola è stata insignita del titolo di Regione Europea della Gastronomia, un riconoscimento che non si limita a celebrare la bontà dei suoi prodotti, ma che incarna una visione integrata: cultura, agricoltura, turismo e comunità in dialogo tra loro. Un anno che ha visto la Sicilia protagonista non solo nelle fiere di settore, ma nelle piazze, nei borghi, nei mercati contadini, nei luoghi della memoria e dell'innovazione. Il cibo, da elemento identitario, è diventato strumento di racconto collettivo, portando con sé valori, storie e territori spesso lontani dai circuiti del turismo tradizionale.

La candidatura della Sicilia a Regione Europea della Gastronomia è stata promossa da un ampio partenariato regionale: consorzi di tutela, istituti alberghieri, associazioni di produttori, enti di ricerca e amministrazioni locali. Un percorso partecipato che ha

avuto il merito di costruire sinergie concrete tra agricoltura, cultura e turismo. Il programma ufficiale è stato lanciato a marzo con una cerimonia di apertura all'Hub Identità Golose di Milano, un evento che ha fatto da vetrina nazionale alla ricchezza della tradizione gastronomica isolana. In quell'occasione, la Sicilia ha presentato non solo i suoi prodotti – dagli agrumi ai formaggi, dai grani antichi al tonno rosso – ma anche la sua visione: un racconto di sostenibilità, biodiversità e radici.

Fulcro dell'anno è stato un tour itinerante che ha attraversato oltre venti comuni, toccando tutte le province dell'Isola. Ogni tappa ha rappresentato un'occasione per valorizzare le eccellenze locali, con eventi che hanno coinvolto produttori, chef, studenti degli istituti alberghieri, artigiani e associazioni culturali. Il tutto sotto la regia dell'Unione regionale cuochi siciliani, che ha collaborato attivamente con l'assessorato regionale all'Agricoltura per la promozione delle ricette e delle produzioni del territorio.

Il titolo di Regione Europea della Gastronomia è stato l'occasione per mettere in campo una narrazione diversa della Sicilia. Non solo l'isola delle spiagge e del barocco, ma una terra di sapienza contadina, biodiversità, innovazione rurale e filiere virtuose. Da Corleone, che ha ospitato il debutto del tour, ribattezzato Sicily Food Vibes, con una tre giorni dedicata ai temi dell'agricoltura etica, della legalità e della memoria, a Modica, con il suo celebre cioccolato, da Pachino, simbolo della produzione orticola, a Castelvetrano, con il suo pane nero e l'olio Dop Valle del Belice, fino a tante altre realtà di prestigio, la rassegna della Regione ha avuto il merito di portare alla ribalta le eccellenze di ogni angolo dell'Isola.

I format sono stati molteplici: degustazioni, cooking show, laboratori didattici, itinerari sensoriali, mercati tematici, convegni sul turismo sostenibile e sulla valorizzazione dei territori rurali. Il denominatore comune è stato sempre lo stesso: restituire centralità al cibo non come semplice prodotto, ma come espressione di un territorio e delle



Sicily Food Vibes a Galati Mamertino

sue comunità. Un impegno trasversale tra agricoltura e turismo.

A sostenere e promuovere l'intero programma sono stati in particolare due assessorati regionali: Agricoltura e Turismo, guidati rispettivamente da Salvatore Barbagallo ed Elvira Amata. L'assessore Barbagallo ha sottolineato come il progetto abbia messo al centro «una Sicilia che sa raccontarsi attraverso la sua agricoltura, i suoi prodotti certificati e le storie degli uomini e delle donne che, ogni giorno, lavorano la terra con passione e competenza».

Per Barbagallo, «il titolo di Regione Europea della Gastronomia non è solo un riconoscimento, ma un'occasione di rilancio per tutto il comparto agroalimentare siciliano. Abbiamo costruito un calendario di eventi che ha toccato le aree interne e i borghi meno noti, valorizzando le produzioni tipiche, il biologico, le filiere corte e l'agricoltura sostenibile. È un risultato collettivo che mostra quanto la Sicilia abbia da offrire, oltre alle sue coste e ai beni culturali».

Per l'assessore al Turismo Elvira Amata, è importante che il programma delle manifestazioni abbia puntato l'attenzione sul valore strategico dell'enogastronomia come leva di attrazione per i visitatori: «La promozione della Sicilia come de-

stinazione gastronomica è parte di una visione più ampia, che vuole diversificare l'offerta turistica e destagionalizzare i flussi. Il cibo è un linguaggio universale, capace di coinvolgere, emozionare e raccontare la vera identità dei luoghi. Con questo progetto, abbiamo messo in rete territori, operatori e comunità locali, costruendo un racconto unitario e autentico».

L'assessore Amata ha anche evidenziato come l'anno abbia registrato un incremento di presenze nei territori coinvolti dalle tappe del tour, segno che il connubio tra eventi culturali e gastronomia funziona non solo come strumento promozionale, ma anche come motore economico.

La conferma della riuscita dell'iniziativa, che si chiuderà alla fine del mese di settembre, arriva dal presidente dell'Unione regionale cuochi siciliani, Rosario Seidita: «È stata una straordinaria esperienza – spiega – per fare conoscere ai più alti livelli i prodotti e le ricette del territorio. La caratteristica del lavoro degli chef dell'Unione è stata quella di volere promuovere una cucina tradizionale siciliana in chiave contemporanea, prestando attenzione all'innovazione e alla sostenibilità e ricercando nelle proposte culinarie l'adeguamento al gusto di oggi e agli aspetti salutistici e nutri-

zionali». Il tutto, aggiunge Seidita, «con l'obiettivo di valorizzare le eccellenze del territorio, in particolare modo quelle tutelate da marchi riconosciuti. Decisiva la collaborazione degli istituti alberghieri, un aspetto di Sicily Food Vibes che ha permesso agli allievi di vivere una valida esperienza di alternanza scuola-lavoro». Sono stati coinvolti 21 consorzi di tutela, 7 istituti alberghieri, 12 associazioni di cuochi e pasticceri, decine di aziende agricole, agriturismi, cooperative sociali. L'intero sistema ha collaborato per offrire un'immagine coerente, integrata e moderna del patrimonio agroalimentare siciliano.

Grande attenzione è stata data anche al pubblico più giovane, con laboratori didattici per bambini e ragazzi, incontri formativi nelle scuole, attività pensate per stimolare una consapevolezza alimentare e ambientale. In questo senso, l'eredità dell'anno 2025 andrà ben oltre gli eventi, per lasciare un seme nel tessuto sociale. Ma il vero successo sta nell'aver riscoperto una Sicilia che sa essere protagonista partendo dalle sue radici con uno sguardo aperto sul futuro. Un'isola che attraverso il cibo sa parlare di cultura, ambiente, identità e accoglienza.



 **MORETTI
FORNI**

The SmartBaking Company®

Il calore è un ingrediente®



 **SAGRIM**
IMPIANTI E ARREDI PER LA RISTORAZIONE

Sagrim S.r.l. | Via Giotto, 64, 90145 Palermo (PA) | Tel: (+39) 091 226676 | info@sagrim.it | www.sagrim.it



© Foto: serafinogeraci.com

EXPO PIZZA WORLD COMPETITION 2025: LA SFIDA DEI MIGLIORI PIZZAIOLI A EXPOCOOK

Dal 14 al 16 settembre 2025, la Fiera del Mediterraneo di Palermo ospiterà la quinta edizione della competizione, nell'ambito della fiera dedicata a food, ristorazione e hotellerie. Tra grandi nomi del settore e giurati d'eccezione, il concorso offrirà anche l'opportunità di accedere all'International Pizza Expo di Las Vegas

DI MARCELLA MANNO

COOK|mag.

Molto più di una gara, un vero e proprio palcoscenico internazionale, un'occasione unica per confrontarsi e crescere professionalmente.

Cinque le categorie di gara: pizza tonda a tema libero, pizza napoletana style, pizza in pala, pizza senza glutine e pizza contemporanea.

La "pizza tonda a tema libero", è la categoria che offre ai partecipanti maggiore libertà nella scelta degli impasti e degli ingredienti, permettendo di presentare qualsiasi ricetta, anche non tradizionale.

Al contrario, la "pizza napoletana Style" prevede la preparazione esclusiva della Margherita o della Marinara in base alla tradizione partenopea. La pizza napoletana è davvero un simbolo straordinario della cultura italiana.

Il riconoscimento come Specialità Tradizionale Garantita (STG) dall'Unione Europea nel 2010 ha tutelato la sua autenticità, mentre l'inclusione dell'arte del pizzaiolo napoletano nella lista del Patrimonio Immateriale dell'Umanità dell'UNESCO nel 2017 ha sottolineato il valore culturale e artigianale di questa tradizione.

Per la categoria "pizza senza glutine", gli impasti dovranno rispet-



© Foto: serafinogeraci.com

“ *L'evento vedrà sfidarsi pizzaioli provenienti da tutto il mondo in cinque categorie: pizza tonda a tema libero, pizza napoletana style, pizza in pala, pizza senza glutine e pizza contemporanea. A presiedere la giuria Antonio Starita, vicepresidente dell'Apn. Una competizione che celebra talento, tradizione e innovazione nel piatto simbolo dell'Italia*

tare rigidi standard di sicurezza per evitare ogni forma di contaminazione, e dovranno essere realizzati con ingredienti certificati. I concorrenti presenteranno la propria pizza a una giuria ufficiale dell'AIC (Associazione Italiana Celiachia) che valuterà non solo l'assenza di glutine ma anche la creatività e l'armonia dei sapori.

La "pizza contemporanea" rappresenta l'evoluzione moderna della pizza, caratterizzata da impasti innovativi, frutto di tecniche come lunghe lievitazioni e utilizzo di farine alternative.

La "pizza in pala" infine si distingue per forma, impasto, metodo di cottura e tecnica di stesura.

La competizione si svolgerà in un'area dedicata, attrezzata con forni professionali e moderne tecnologie, offrendo ai pizzaioli la possibilità di esprimere il loro talento nella creazione del piatto iconico del nostro Paese.

Nelle precedenti edizioni hanno partecipato pizzaioli provenienti da tutto il mondo: Italia, Francia, Spagna, Serbia, Inghilterra, Croazia, Tunisia, Romania, Marocco, Germania, Svizzera e Bielorussia.

L'evento, ha richiamato negli anni giudici di altissimo livello: dai più qualificati pizzaioli siciliani, come Daniele Vaccarella, Matteo La Spada, e Friedrich Schmuck, ai grandi nomi del panorama nazionale, come Errico Porzio, Salvatore Lionello, Diego Vitagliano, Gabriele Bonci, e Francesco Martucci.

Presidente onorario di giuria sarà Antonio Starita, fondatore dell'Associazione "Le Pizzerie Centenarie" e vicepresidente dell'APN (Associazione Pizzaioli Napoletani), che ha portato avanti negli anni la tradizione della pizzeria "Materdei".

Durante la gara, ogni categoria determinerà una classifica secondo la quale verranno premiati i primi tre classificati.

I concorrenti che parteciperanno ad almeno tre categorie potranno inoltre concorrere al Super Premio Finale che prevede l'iscrizione all'International Pizza Expo di Las Vegas, con viaggio e alloggio inclusi.

L'evento è organizzato dalla Expo Sicily Event.

Info, regolamento e iscrizioni su: www.expocook.org.



LA PIZZA IN TEGLIA ALLA ROMANA

CROCCANTE TRADIZIONE DEL FORNO

Lo scricchiolio al momento del morso nasconde una leggerezza dell'interno. È un'icona della tradizione capitolina che oggi vive una nuova stagione di successo. Non è solo cibo: è un rito quotidiano

DI ANGELA PRIOLO

In un mondo in cui la pizza assume infinite forme e identità, quella in teglia alla romana si distingue per la sua essenza autentica e popolare. Nata tra le strade di Roma e i forni di quartiere, questa specialità ha saputo conquistare palati ben oltre il raccordo anulare, grazie a una combinazione perfetta di tecnica, materia prima e cultura del cibo condiviso.

La sua caratteristica principale? La croccantezza. A differenza della sorella napoletana, alta e soffice al centro, la pizza in teglia romana si presenta in rettangoli generosi, dalla base sottile e croccante, con un'alveolatura leggera che non appesantisce. Si mangia rigorosamente a tranci e spesso anche con le mani: è lo street food per eccellenza della Capitale, ma con un'anima da prodotto artigianale.

Dietro la semplicità dell'impasto si cela una preparazione lunga e meticolosa. Si parte da una farina di qualità, spesso ad alto contenuto proteico, e si procede con un'idratazione importante — talvolta superiore al 75% — che permette di ottenere una mollica ariosa e una leggerezza quasi sorprendente. Il tutto è accompagnato da una lievitazione lenta, anche oltre le 48 ore, che sviluppa profumi complessi e favorisce la digeribilità.

La cottura, elemento chiave per raggiungere la tanto amata croccantezza, avviene in teglie di ferro ben oliate e a temperature elevate. Il risultato è una base dorata e friabile,

capace di sostenere farciture ricche ma mai invadenti. Il morso perfetto si riconosce subito: uno scricchiolio netto, seguito dalla facilità con cui l'interno si scioglie in bocca.

Anche sul fronte dei condimenti, la pizza in teglia romana è un manifesto di stagionalità e creatività. Si spazia dalle versioni classiche — come la rossa con pomodoro o la bianca con patate — fino a combinazioni più contemporanee, che includono verdure di stagione, salumi, formaggi e accostamenti insoliti. Fondamentale è l'equilibrio tra gli ingredienti, che devono valorizzare la base senza sovrastarla. Ma ciò che rende davvero speciale la pizza in teglia è il contesto in cui viene consumata. È la merenda del pomeriggio, lo spuntino al volo in

pausa pranzo, la cena informale da condividere con gli amici. È il profumo che invade le strade quando si aprono le porte di un forno, è il ricordo di un'infanzia passata a scegliere «quel pezzetto lì, più bruciacchiato».

Oggi la pizza in teglia vive una seconda giovinezza, grazie all'impegno di artigiani e panificatori che hanno riscoperto l'importanza della tecnica e della qualità. Senza fronzoli e senza pretese gourmet, questa pizza parla una lingua universale: quella della bontà sincera, accessibile e profondamente italiana.

In un'epoca in cui tutto sembra dover stupire, la pizza in teglia romana continua a farlo con il rumore della sua crosta e la semplicità di un morso che sa di casa.



Crunch Teglia Roma (foto di Giulio Di Gregorio)





novagraphica

BAGS & PACKAGING

...Creiamo la vostra immagine in movimento!



"Piatto Light" Modello brevettato

Seguici



Contattaci e scopri la differenza!

NOVAGRAPHICA BAGS s.r.l. - SEDE LEGALE - Piazza M. Champagnat, 2 00144 ROMA
UFFICI E PRODUZIONE - Via Variante di Cancelliera snc 00072 Ariccia (RM)
U F E + 3 9 . 0 6 9 3 4 3 7 9 1 - FAX +39.06 93 42 640 - E-mail: info@ngbags.it

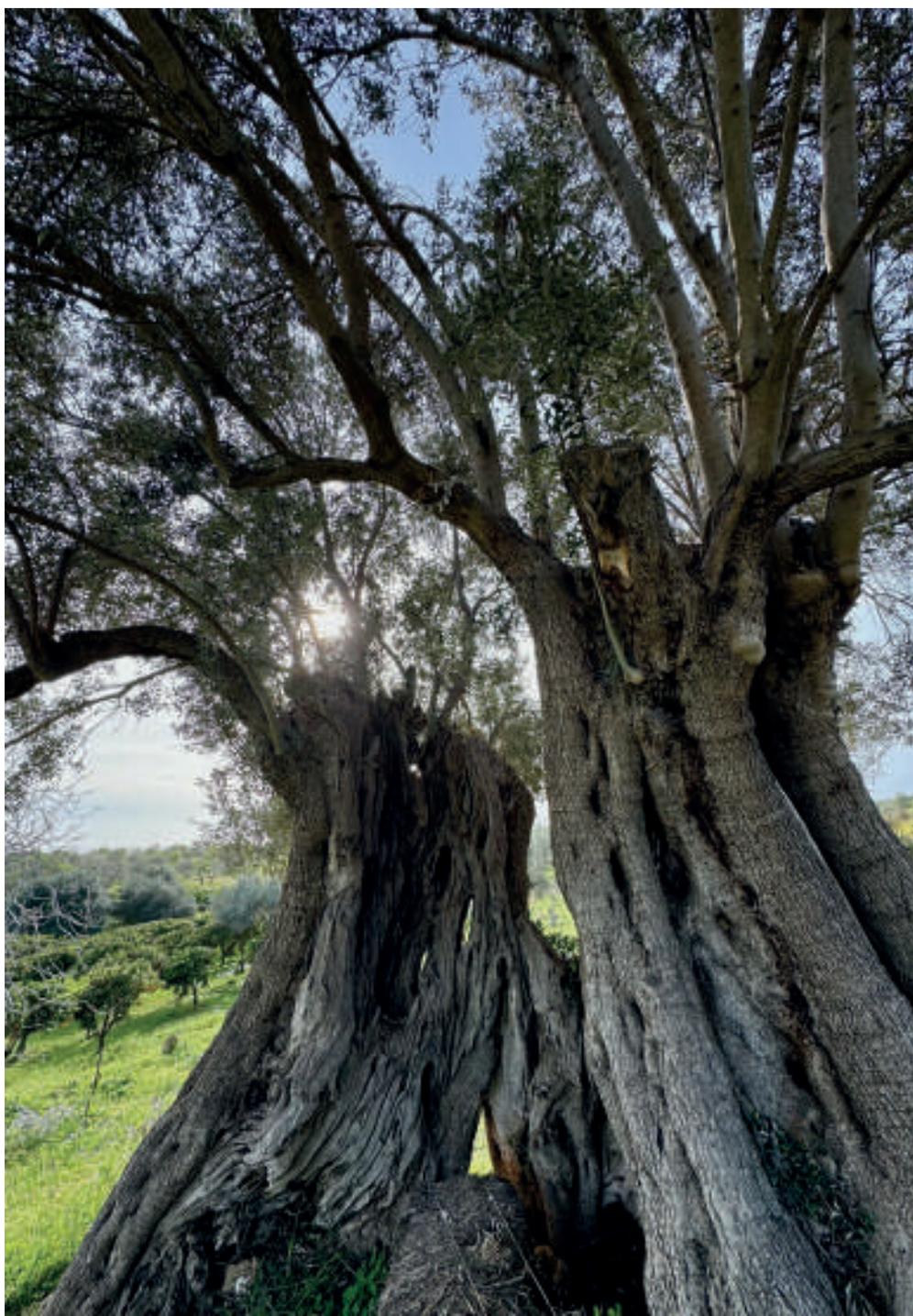
LA VALLE DEI TEMPLI RICONOSCIUTA PAESAGGIO RURALE STORICO ITALIANO

Un attestato prestigioso per Agrigento.
Un contesto unico al mondo per la sua peculiare caratteristica
di resilienza, intatta da migliaia di anni

DI ROBERTO ROMEO

È un riconoscimento di grande prestigio quello di cui potrà vantarsi il paesaggio rurale della Valle dei Templi di Agrigento, che Pirandello definì il «bosco di mandorli e di ulivi» e dove ancora oggi sono disponibili le fonti d'acqua utilizzate nell'antichità dai Greci. È stato infatti riconosciuto paesaggio rurale storico italiano. L'apposita commissione del Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ha dato parere positivo all'iscrizione nel «Registro nazionale dei paesaggi rurali di interesse storico, delle pratiche agricole e delle conoscenze tradizionali» di una porzione di oltre 300 ettari ricadenti tra quelli tutelati dal Parco archeologico e paesaggistico agrigentino. Un traguardo prestigioso arrivato nell'anno in cui la città è capitale italiana della cultura.

Territori la cui conservazione rappresenta una testimonianza del passato, sia da un punto di vista della tutela sia sul fronte delle pratiche agricole in uso. Un contesto paesaggistico unico al mondo per la sua peculiare caratteristica di resilienza, intatta da migliaia di anni. L'iscrizione materialmente avverrà con apposito decreto ministeriale. La proposta progettuale è stata presentata nel 2021 da un'Ats compo-





LA PASTA FRESCA

DAL PASTIFICIO TUTTO IL BUONO FATTO BENE

PAOLA NARDO, CO-FONDATRICE E DIRETTORE MARKETING DI PASTA GIRARDI, RACCONTA L'AZIENDA NEI SUOI INGREDIENTI DI SUCCESSO:

"Pasta Girardi nasce con lo scopo di offrire soluzioni semplici pratiche, di tradizione, gustose che creano un'emozione sia alla massaia che nella ristorazione. Per alleggerire e semplificare alla ristorazione il compito di creare i primi piatti, per soddisfare quindi i bisogni di varietà, di praticità e di velocizzazione della cottura, con sapori autentici e genuini."

UNA GRANDE CURA DEL PRODOTTO, DUNQUE.

"Sì, il nostro impegno nasce dalla nostra passione per tutto il buono fatto bene e parte dalla scelta e dalla lavorazione delle materie prime, dato che per vocazione limitiamo al minimo indispensabile l'impiego di semilavorati. Quindi ogni giorno il nostro team di produzione si dedica a rompere le uova per realizzare la sfoglia, lava le verdure, prepara i tagli di carne, i formaggi e i salumi per poter vita a tutte le nostre specialità di pasta fresca e gastronomia."

DETTO COSÌ SEMBRA FACILE!

"Semplice, forse, ma non facile! Noi possiamo contare su di un'organizzazione a 360 gradi, dall'impianto di produzione allo stato dell'arte, improntato ai principi della sostenibilità alla ricerca e allo sviluppo di nuove ricette, al supporto commerciale e marketing. Oltre alle materie prime, infatti, la cura nella messa a punto dei processi aziendali è un elemento fondamentale che ci consente anche di garantire alla nostra clientela business, dal settore Horeca al Retail, la massima efficienza nella gestione del prodotto dall'ordine alla consegna, al supporto post vendita".



**IL NOSTRO
SITO**



**I NOSTRI
PRODOTTI**



sta dal Parco archeologico e paesaggistico della Valle dei Templi, diretto da Roberto Sciaratta, dal Fai, il Fondo per l'ambiente italiano e un'azienda, la Terre del Barone, che su terreni che si trovano in zona vincolata, ma non oggetto di esproprio, ha avviato la propria attività da alcuni anni. Dopo un esame preliminare da parte dell'Osservatorio nazionale del paesaggio rurale, delle pratiche agricole e conoscenze tradizionali, nel 2022 il Ministero ha autorizzato la presentazione della candidatura. L'elaborazione del dossier è stata affidata al dipartimento di Architettura dell'Università Roma-Tre. Dopo diverse richieste di integrazioni e sopralluogo tecnico, la candidatura è stata definitivamente approvata per l'iscrizione al Registro che avverrà con apposito decreto.

«Proporre un'offerta integrata del territorio – ha commentato il presidente della Regione Siciliana, Renato Schifani - consente di accrescere l'attrattività turistica, con un effetto moltiplicatore. Aggiungere un tematismo come quello della sostenibilità rurale a un'area oggi conosciuta prevalentemente per il suo inestimabile valore archeologico, già peraltro sito Unesco, è un valore aggiunto che può portare ulteriori positive ricadute economiche e incrementare i flussi di visitatori».

Attualmente i paesaggi storici iscritti nel Registro sono 33, quasi tutti sono localizzati nel centro-nord dell'Italia. Tra questi, Montepulciano e Pienza, la Valpolicella, la Valdichiana, il Greve in Chianti, Valdobbiadene, Trequanda, la Selva di Fasano, la Costiera Amalfitana, le Cinque Terre. Tra i pochissimi al Sud, in Sicilia, il paesaggio della pietra a secco dell'Isola di Pantelleria. «L'idea della candidatura nasce dall'esigenza di storicizzare un paesaggio rurale che è rimasto integro da almeno duecento anni e per questo il valore del territorio trascende la redditività dell'attività produttiva e si alloca prevalentemente nella sua funzione culturale», racconta Gianofrio Pagliarulo, amministratore dell'azienda agricola Terra del



Barone. L'iscrizione al Registro istituzionalizza il ruolo dell'agricoltura custode di un patrimonio vivente, che, al pari dei monumenti presenti nelle nostre città, deve essere protetto, permettendo la sopravvivenza di questi sistemi agricoli. Per un territorio fortemente vocato al turismo culturale il tema della sostenibilità del paesaggio rurale rappresenta un ulteriore attrattore turistico e la Valle dei Templi, potrebbe diventare il primo grande esempio in Italia di terziarizzazione dell'agricoltura attraverso la valorizzazione culturale del paesaggio.

Per la Valle dei Templi il legame tra paesaggio, storia e prodotti agricoli però non è una novità assoluta: il legame tra i territori oggi non espropriati per fini di tutela archeologica e il loro aspetto produttivo è stato infatti al centro di un altro progetto e di un altro riconoscimento di eccellenza. Nel 2017, infatti, il progetto «Agri Gentium: Landscape Regeneration», proposto proprio dal Parco, vinse il premio nazionale del paesaggio per aver coniugato la tutela del patrimonio culturale con il recupero delle pratiche agricole antiche e la creazione di prodotti locali di alta qualità, coinvolgendo la popolazione locale nella valorizzazione

del territorio. Da quel premio si sviluppò un'attività di restituzione al territorio di diversi ettari che oggi ospitano coltivazioni di uva, olio, frutta ed erbe aromatiche. Prodotti che vanno a comporre un paniere sotto un marchio che è proprietà proprio del Parco, cioè «Diodoros». Un progetto unico che riscuote importanti consensi ormai da alcuni anni e che ha trovato nella suggestiva «Casa Barbadoro» (poi divenuta «Casa Diodoros») un luogo in cui vivere esperienze legate al cibo che vadano oltre al semplice nutrimento.

«Questo è un Parco archeologico, certo, ma è anche paesaggistico – dice il direttore Sciaratta -. Ed è una dualità che non avvertiamo come contraddittoria, semmai come una opportunità importante per valorizzare e tutelare un territorio che ha 2600 anni di storia e lo racconta con i suoi monumenti, le sue pietre, le sue piante e le sue tradizioni agricole. Per questo progetti come Agri Gentium, Diodoros e oggi il cammino che ci ha permesso di ottenere questo riconoscimento troveranno sempre il nostro sostegno, creando un caso unico di studio oggetto dell'interesse di molti altri siti archeologici».





La guest star di Expocook Palermo 2025, in programma alla Fiera del Mediterraneo dal 14 al 16 settembre, è Renato Ardovino, il più celebre cake designer italiano. Nato il 29 novembre 1968 a Capaccio Paestum, in provincia di Salerno, ha respirato la pasticceria fin dall'infanzia: un'eredità trasmessa dai genitori, entrambi pasticceri. Da piccolo, però, non era solo lo zucchero a stimolarlo: nel suo cuore batteva una passione travolgente per l'arte e l'archeologia. Questa profonda ispirazione lo spinse a iscriversi all'Accademia d'Arte, dove affinò sensibilità estetica e creatività.

Il contatto professionale con il mondo della gastronomia iniziò nei primi anni 2000, quando Ardovino prese in gestione il ristorante del Teatro Municipale di Salerno e, poco dopo, acquisì il caffè in cui lavorava. Lo trasformò in una raffinatissima caffetteria/torteria in stile viennese, dove fondere cultura dolciaria e sperimentazione estetica. «Quando sono riuscito ad avere una mia pasticceria – ha dichiarato di recente Ardovino – ho iniziato a sperimentare. Guardavo con ammirazione al lavoro di Buddy Valastro, pasticciere e personaggio televisivo statunitense di origine italiana, ma mi rendevo conto che era necessario seguire una strada più vicina al gusto dell'Italia. La mia musa ispiratrice forse è stata più Martha Stewart, famosa per le sue wedding cake».

Durante i suoi viaggi formativi – passando per le città storiche del cake design e collaborando con maestri internazionali – Ardovino consolidò la sua visione: un dolce dev'essere narrazione d'arte, non solo gusto. Il successo arrivò anche nei contesti culturali: nel 2011, le sue creazioni «Giardino d'Inverno» e «Cenerentola» furono esposte alla 54ª Biennale di Venezia, consacrandolo come cake designer di livello artistico. Nello stesso anno, divenne il primo cake designer italiano ad esporre alla Vogue Fashion Night Out, ottenendo lodi dal pubblico e dalla critica.

Tanta creatività meritava una platea vasta: dal 2012 Renato Ar-

A EXPOCOOK RENATO ARDOVINO: OGNI TORTA UN'OPERA D'ARTE

Nato a Paestum, figlio di pasticceri, ha studiato in Accademia e, quando ha avuto la possibilità di aprire la propria attività, ha cominciato a sperimentare, rivoluzionando il cake design italiano grazie alla straordinaria capacità di accostare l'estetica al gusto

DI GIUSY DI MARIA

dovino è volto noto della televisione italiana. Debutta su Real Time con «Torte in corso con Renato», programma quotidiano durante il quale mostra la preparazione dettagliata di torte spettacolari, spesso con l'aiuto del nipote Angelo. Il suo percorso sul piccolo schermo prosegue con altre trasmissioni di successo, come «My Cake Design», «Il dolce mondo di Renato», «La dolce bottega di Renato», «Le dolci nonne di Renato».

«Le torte – sottolinea sempre – non devono essere soltanto belle, devono anche essere molto buone». Nel 2013 pubblica con Rizzoli «Torte in Corso con Renato», che diventa bestseller e viene ripubblicato nel 2016 nella versione illustrata «Le torte di Renato». Nel libro spiega passo passo progetti decorativi: dal pan di Spagna alle farciture, dalle coperture agli strumenti, con oltre 20 creazioni illustrate per ispirare amatori e professionisti.

Dal suo laboratorio artigianale di Battipaglia, Ardovino realizza torte personalizzate per eventi prestigiosi. Collabora con riviste di settore e riveste un ruolo di riferimento nel mondo del cake design italiano. Per Renato è decisivo studiare il contesto dell'evento e creare una relazione tra la torta e l'ambiente, suggerire idee ai clienti e lasciare spazio all'ispirazione che evolve durante la realizzazione.

Definito «Il re delle torte», Ardovino incanta con eleganza, colori, fantasia e raffinata artigianalità. Trasforma ogni torta in un'opera d'arte», mescolando con equilibrio tradizione e innovazione. La ricerca di materie prime eccellenti, la cura del dettaglio estetico e il valore della tradizione si sposano con la sperimentazione creativa. Renato Ardovino è un artista del cake design che ha trasformato zucchero e pasta di zucchero in poesia visiva. Dalla formazione artistica all'affer-



mazione televisiva, dai libri best seller all'onorificenza culturale alla Biennale, la sua carriera è un esempio di passione, studio, innovazione e bellezza condivisa. Con torte che sono dialogo tra gusto, estetica ed emozione, Ardovino non crea solo dolci: crea esperienze memorabili.



La dolcezza incontra la creatività: ecco cos'è il cake design

DI MARCELLA MANNO

Il cake design, da semplice decorazione di torte, si è trasformato in una vera e propria forma d'arte. Il termine significa letteralmente «progettazione di torte» e nasce nei Paesi anglosassoni per poi diffondersi rapidamente in tutta Europa. Questo stile decorativo ha rivoluzionato la pasticceria tradizionale. Grazie all'uso di pasta di zucchero, ghiaccia reale, aerografi alimentari e soprattutto a tanta creatività, oggi le torte possono assumere forme spettacolari. Spatole, stampi, tappetini texturizzati, coloranti, pennelli e tagliapasta sono solo alcuni degli strumenti essenziali per dare vita alle idee. Sempre più professionisti e appassionati si avvicinano a questa disciplina, partecipando a corsi e workshop specializzati, guidati da maestri pasticceri pronti a svelare tecniche, trucchi e segreti per ottenere risultati sorprendenti. Il cake design è una disciplina che unisce estetica e gusto, richiedendo manualità, pazienza e immaginazione. Dietro ogni torta decorata si cela un lungo lavoro fatto di precisione, tecnica e sensibilità artistica. La vera protagonista di questa arte è la pasta di

zucchero: malleabile, versatile e completamente commestibile, consente di modellare figure, fiori, personaggi e dettagli con sorprendente precisione. L'uso dei coloranti alimentari permette inoltre di ottenere ogni sfumatura desiderata, rendendo ogni decorazione ancora più realistica e suggestiva. Offrono infinite possibilità creative anche il cioccolato plastico e la ghiaccia reale. Quest'ultima, realizzata con albumi e zucchero a velo, è ideale per decorazioni eleganti come intrecci, merletti o rilievi; il cioccolato plastico, invece, viene utilizzato per modellare forme più robuste e scolpite. Oggi il cake design è diventato una vera e propria tendenza nel mondo del food: una passione che, per molti, si è trasformata in professione. Sempre più pasticceri imparano non solo a decorare, ma a progettare, a scegliere i materiali ideali, a gestire i tempi di lavorazione e, soprattutto, a dare forma alle emozioni. Ogni creazione è un'opera personalizzata, pensata su misura per chi la riceverà. Un'arte da assaporare, destinata a crescere, evolversi e incantare.



Via Giulio Bonafede, 16/C
90135 Palermo



- ◆ Condomini - Negozi
- ◆ Appartamenti - Uffici
- ◆ Servizi di Facchinaggio
- ◆ Sgombero Locali
- ◆ Raccolta Differenziata

- ◆ Pulizia Cisterne
- ◆ Disinfestazione
- ◆ Derattizzazione
- ◆ Sanificazione



TNT
SPIRITS

NON È UN GIN.. È DINAMITE

Carciofo di Niscemi, Ginepro, Gelso nero dell'Etna, Arancia e Limone.

Sono queste le **botaniche** impiegate per realizzare **TNT**, un Gin che raccoglie la nuova tendenza che vede sempre più operatori del settore andare alla scoperta di prodotti del territorio che generino valore aggiunto alla categoria.

TNT GIN nasce in una famiglia che vanta una grande esperienza nel settore degli spirits, la **famiglia Bruccoleri**, già conosciuta per il suo **Amaro al Carciofo di Niscemi**, una città questa che da qualche anno è finita nella mappa dei migliori distillati d'Italia grazie al lavoro profuso da questa famiglia per riproporre antiche ricette con una franchezza e personalità unica. E oggi è la volta del gin **TNT**: un distillato di grani particolarmente equilibrato con una nota di frutta rossa matura, ingresso spiccato e aromatico dato dal ginepro, rotondo, persistente in degustazione con sentori di carciofo e agrumi.

Fatto invecchiare 90 giorni in damigiane di vetro, questo **London Dry Gin** viene realizzato con acqua demineralizzata dei Monti Peloritani.

Particolare e accattivante anche il suo **packaging**, con dedica in etichetta al filosofo **Friedrich Nietzsche**, perché questo distillato di ginepro e botaniche **Siciliane** di alta qualità, è stato ispirato dal pensiero del più grande libero pensatore di tutta l'umanità da cui il claim: "Ruminato con le viscere della ragione fino a farlo transitare dal cuore. TNT non è un Gin è ... **dinamite!**".



 3913388905

 www.famigliabruccoleri.com

EXCELLENCE AWARD 2025: PALERMO CELEBRA I PROTAGONISTI DELL'OSPITALITÀ ITALIANA

Il 27 settembre a Palermo la seconda edizione della manifestazione organizzata da Cstm Accademia Studi Turistici e Manageriali. L'evento premierà le eccellenze del settore alberghiero



Un'occasione per conoscere l'importanza che riveste il turismo, motore di sviluppo economico, fattore di promozione culturale e strumento di avvicinamento tra popoli e culture diverse per la pace nel mondo: è questo il leit motiv della seconda edizione di «Excellence Award to Hospitality and Hotel Professionals 2025», promossa ed organizzata dal C.S.T.M. Accademia Studi Turistici e Manageriali, presieduta da Giuseppe Riticella, che si terrà il 27 settembre a Palermo. L'evento si svolgerà presso la Sala dei Normanni dell'Astoria Palace Hotel, sede operativa e di rappresentanza dell'Accademia, in occasione della 46.ma Giornata Mondiale del Turismo 2025, il cui tema è «Il Turismo e la Formazione, un futuro di valore».

«Il premio - dice il presidente Giuseppe Riticella - è dedicato alle eccellenze nel settore dell'ospitalità e

della promozione turistico-alberghiera, con una concezione maggiormente sfaccettata per valorizzare e gratificare al meglio l'impegno dei professionisti del settore. Un forum permanente assegna il prestigioso riconoscimento ai professionisti del comparto turistico-alberghiero e della promozione dell'offerta turistica italiana distintisi per impegno, capacità professionale, aggiornamento e innovazione - sottolinea il presidente del Cstm - ma è anche un'occasione imperdibile per incontrarsi, conoscersi, condividere esperienze professionali e confrontarsi sulle strategie più efficaci per migliorare il proprio lavoro con esperti tra le più innovative imprese alberghiere associate su tutto il territorio nazionale».

Il premio «Excellence Award to Hospitality and Hotel Professionals 2025», patrocinato dall'Assessorato al Turismo della Regione Siciliana e

dall'Assessorato al Turismo, Sport e Spettacolo del Comune di Palermo, è un importante riconoscimento che viene assegnato ogni triennio, per dare voce ai protagonisti dei settori dell'ospitalità, dell'accoglienza e della promozione turistica. I membri di questo organismo datoriale, che operano presso le imprese turistico-alberghiere associate presenti su tutto il territorio nazionale, hanno puntato principalmente sui propri asset naturali come la flessibilità, la creatività e, soprattutto, la capacità di adattarsi con rapidità ai cambiamenti, investendo nelle aree dove maggiore è la possibilità di fare la differenza, nonché la creazione e lo sviluppo di legami sinergici con il proprio territorio in cui è inserita l'azienda.

Il titolo «Honoris Causa» nella qualità di «Ambasciatore del Turismo», sarà conferito a 12 professionisti eccellenti, tra i quali tre donne, su proposta di un comitato tecnico scientifico costituito da tecnici, docenti esperti e consulenti alberghieri con pluriennale esperienza. Quest'anno, per la prima volta, verranno assegnati altri riconoscimenti a titolo di «Capitani dell'Hôtellerie Italiana d'Eccellenza», un riconoscimento che premia quattro professionisti di lungo corso operanti nelle strutture ricettive e ristorative, che incarnano l'eccellenza dell'ospitalità autenticamente italiana.



WOOD

FORNO A LEGNA
DISPONIBILE ANCHE A GAS



MORELLO FORNI

FORNI E MACCHINE PER LA PANIFICAZIONE



*Cuore
Siciliano*



bronzo



bianco



rosso



MORELLO FORNI S.r.l.

90044 Carini (PA) via D. L. Sturzo, 264
C/da Sottocolumbrino

Tel. +39 091 8690690 +39 091 7484993 www.morellofornisrl.it - info@morellofornisrl.it

LA FRUTTA TROPICALE: L'AGRICOLTURA SICILIANA SPOSA IL CAMBIAMENTO CLIMATICO

La terra di agrumi e vigneti si scopre nuova patria europea di mango e avocado, che crescono rigogliosi, dall'Etna alla costa. Un viaggio tra le nuove colture che stanno rivoluzionando il volto dell'isola e il palato dei consumatori, diventando occasione di crescita economica

DI CARLA FERNANDEZ

Fino a qualche decennio fa, parlare di frutti tropicali in Sicilia sarebbe sembrato poco più che un azzardo. Mango, avocado, papaya, lychee o guava evocavano scenari lontani, terre esotiche e climi equatoriali. Eppure oggi, complici i cambiamenti climatici e l'intraprendenza degli agricoltori locali, questi frutti hanno trovato casa proprio al centro del Mediterraneo. È in corso una trasformazione silenziosa ma epocale: la Sicilia, terra di agrumi e vigneti, si sta riscoprendo

prendo nuova culla della frutticoltura tropicale in Europa.

● Un clima che cambia, un'agricoltura che si rinnova

Il progressivo aumento delle temperature, la riduzione delle gelate e il prolungamento della stagione vegetativa hanno reso possibile ciò che un tempo sembrava impensabile. Oggi, lungo la fascia tirrenica e il sud-est dell'isola, gli agricoltori raccolgono con soddisfazione i primi frutti di una rivoluzione verde che

non è solo economica, ma anche culturale. Secondo l'Osservatorio per l'Agricoltura Mediterranea, in dieci anni le superfici coltivate a mango e avocado sono passate da poche decine di ettari a oltre cinquecento.

La scelta non è casuale: queste colture si adattano bene ai terreni vulcanici, resistono meglio alla siccità rispetto agli agrumi e intercettano un mercato internazionale in forte crescita. Certo, non mancano le sfide: la gestione idrica resta il nodo principale, così come l'arrivo di nuovi parassiti e il rischio di monoculture. Ma università, consorzi e cooperative stanno già lavorando per offrire agli agricoltori supporto tecnico e strumenti innovativi, nel tentativo di costruire un modello agricolo che tenga insieme tradizione e sperimentazione.

● Balestrate, la capitale del mango

Un esempio arriva da Balestrate, borgo marinaro in provincia di Palermo, che ha scelto di puntare tutto sul tropicale. Qui si è appena conclusa la quinta edizione di «Tropicalia – Le Vie del Mango», un festival che celebra questi nuovi frutti con degustazioni, masterclass, convegni e spettacoli. Quest'anno la manife-

Foto World Avocado Organisation





RINASCITA

VALLEDOLMO



www.rinascitavalledolmo.com



Tropicalia-Le vie del mango



Avocado biologico siciliano

stazione ha registrato il tutto esaurito, con cassette di frutta tropicale andate a ruba e piazze gremite. «Interessante è stata la degustazione del mango – ha detto il sindaco Vito Rizzo –: far conoscere al grande pubblico queste coltivazioni tropicali serve a far capire che è anche possibile tornare a un'agricoltura di qualità, valorizzando la terra e traendo anche un giusto guadagno. Soprattutto un importante messaggio dedicato ai giovani che hanno voglia di investire sul proprio territorio».

Non solo mango, ma anche papaya, guava, annona e finger lime iniziano a essere coltivati con buoni risultati. Intorno a questi frutti nascono trasformati come succhi, composte, miele, saponi naturali ed esperienze gastronomiche innovative.

● **L'avocado siciliano: oro verde alle falde dell'Etna**

Se il mango ha trovato a Balestrate la sua capitale, l'avocado ha il suo regno alle pendici dell'Etna. In queste aree costiere, tra Catania e Messina, il microclima subtropicale e i terreni vulcanici ben drenati offrono condizioni ideali. Attualmente la superficie coltivata sfiora i mille ettari, ma il potenziale stimato è di almeno cinquemila.

Tre anni fa è nato il progetto «Avocado biologico siciliano», che punta a migliorare rese, qualità e sostenibilità della coltura. Le varietà più diffuse sono la Hass, la Fuerte e la Bacon, con un calendario di

raccolta da novembre a marzo. Tra i risultati più innovativi c'è anche la nascita del primo olio di avocado siciliano, ottenuto dallo scarto della produzione: un superfood che apre nuove prospettive di mercato e riduce gli sprechi, trasformando ciò che un tempo era scarto in risorsa preziosa.

● **Il parere dell'esperta: l'avocado, super alleato dell'estate**

Con l'arrivo del caldo, mantenersi idratati e nutriti diventa una priorità. In questo contesto, la World Avocado Organization ha coinvolto la divulgatrice e nutrizionista María Pérez Espín, che invita a guardare all'avocado come a un insospettabile alleato del benessere quotidiano. «In estate non basta bere acqua: servono anche alimenti che aiutino naturalmente a reintegrare liquidi e nutrienti», spiega l'esperta. L'avocado, infatti, è composto per oltre il 70% da acqua ed è ricco di minerali come potassio e magnesio, fondamentali per l'idratazione cellulare e per prevenire stanchezza e crampi. «Le sue proprietà – sottolinea Maria Pérez Espin - lo rendono un autentico "combo" naturale: idratante, nutriente e rigenerante».

● **Il superfood che conquista i consumatori**

Dall'Etna ai supermercati: l'avocado è ormai entrato a pieno titolo tra i protagonisti del carrello della

spesa degli italiani. Secondo l'Osservatorio Immagino di GS1 Italy, è il prodotto che ha registrato la crescita più alta nel 2025, diventando simbolo di alimentazione sana, sostenibile e consapevole.

Aziende come Sicilia Avocado hanno costruito filiere corte, capaci di portare il frutto dai campi alle tavole in pochissimi giorni, garantendo freschezza, tracciabilità e rispetto per il territorio. Un modello che unisce sostenibilità, innovazione e marketing, dimostrando che il tropicale può diventare un fiore all'occhiello del Made in Italy.

● **Una nuova identità agricola**

La frutta tropicale in Sicilia non è più una curiosità, ma un settore in rapida crescita che porta con sé nuove opportunità economiche, culturali e turistiche.

Il Mediterraneo si tropicalizza e la Sicilia, con le sue contraddizioni e potenzialità, ne diventa protagonista. In questo intreccio di clima, ricerca e tradizione, i frutti esotici non rappresentano solo una moda passeggera, ma la prova che anche di fronte alle sfide più complesse è possibile trasformare i limiti in opportunità.

E in ogni morso di mango o avocado coltivato sull'isola, si assapora non soltanto un frutto, ma la storia di una terra che cambia e guarda al futuro.





LA BIRRA ARTIGIANALE SICILIANA: un sorso di identità

L'isola non è solo sinonimo di vini eccellenti, cibo prelibato e prodotti agricoli unici. Dai primi anni Duemila, infatti, è nata e si è consolidata una scena artigianale dedicata alla produzione di birra, profondamente legata al territorio

DI VALENTINA BONGIOVANNI

La Sicilia, terra di contrasti e ricchezze, non è solo patria di vini eccellenti, cibo prelibato e prodotti agricoli unici, ma dai primi del Duemila ha visto fiorire un movimento artigianale che si basa sulla territorialità, creando prodotti che raccontano storie di vulcani, agrumi e spezie locali. Definire la birra siciliana significa immergersi in sapori e colori singolari, dove esiste una filosofia che privilegia l'utilizzo di ingredienti locali, spesso recuperati da antiche coltivazioni, con l'intento di raccontare al meglio il territorio attraverso un prodotto artigianale.

La nascita di questo movimento avviene negli anni fra il 2005 e il 2010, ma il picco di apertura dei birrifici risale al 2015, quando gli impianti di produzione salgono a circa 50. Oggi la situazione si è stabilizzata: sono 50-60 gli stabilimenti, con circa un centinaio di marchi che includono anche le beer firm, ovvero produttori della famosa bevanda bionda (ma non solo) che non hanno un loro birrificio, ma utilizzano quello altrui. E proprio per questo, le birre made in Sicily negli anni sono entrate in un mercato che fino a qualche anno fa era di dominio del Nord, anche se i pro-

dotti artigianali sono forti soprattutto a livello locale. A rendere uniche le birre artigianali è, del resto, l'uso sapiente delle materie prime locali. Si va dal grano Timilia, che dona note di pane croccante, all'orzo siciliano, prodotto direttamente dalle aziende agricole.

Non possono mancare gli agrumi siciliani come il limone e l'arancia ma anche ingredienti audaci, come fichi d'India, pistacchi di Bronte, cacao di Modica, carruba, uva passa di Pantelleria, o erbe spontanee come sommacco, mirto, rosmarino costiero e nepitella. Alcuni birrai utilizzano persino acqua sorgiva arricchita da minerali vulcanici provenienti dall'Etna o la classica acqua di montagna. Un elemento cruciale è l'assenza di succedanei come il mais, l'utilizzo di luppoli 100% da fiore, anziché estratti aromatici, e l'impiego di malti di alta qualità.

Nel panorama della birra artigianale siciliana, il birrifico Bruno Ribadi di Terrasini si distingue come una realtà che ha saputo crescere puntando sulla autenticità. Nato ufficialmente nel gennaio 2017 con un piccolo impianto, ha vissuto una crescita esponenziale, passando da 300 ettolitri annui iniziali ai 3000 ettolitri nel 2025, decuplicando la produzione in soli 8 anni. Questa espansione ha portato l'azienda a trasferirsi nel 2020 in uno stabilimento più grande, investendo in macchinari moderni e automatizzati. La forza di Bruno Ribadi risiede nelle materie prime di altissima qualità come l'orzo 100% siciliano, prodotto dall'azienda agricola di proprietà a Camporeale. I luppoli, difficili da coltivare in Sicilia per via del clima, sono 100% italiani. Le birre dei fratelli Vito e Giuseppe Biundo sono ulteriormente caratterizzate dall'uso di prodotti tipici del territorio siciliano: carruba, uva passa di Pantelleria, sommacco raccolto in montagna e scorze di agrumi. Bruno Ribadi guarda al futuro con un occhio alla sostenibilità, con progetti in corso per il recupero della CO2 prodotta e l'instal-

lazione di un parco fotovoltaico.

Tra le iniziative portate avanti dal birrifico di Terrasini, spicca il progetto T21, nato cinque anni fa dalla collaborazione con l'associazione Sport T21 e caratterizzato da una forte empatia con i ragazzi down. Inizialmente, il progetto ha avuto una fase sperimentale, producendo una birra a titolo di prova. Questa prima birra era caratterizzata da una bassa gradazione alcolica e dall'assenza di glutine. Negli ultimi due anni, è stata avviata la produzione vera e propria. Attualmente è di 20 ettolitri per cotta, il marchio e l'etichetta «Birra T21» sono stati registrati e la distribuzione copre l'intero territorio nazionale. Si tratta di un esempio virtuoso di come una produzione artigianale possa favorire l'inclusione.

Nel Palermitano vi è anche un aspetto spirituale che attira curiosi e appassionati. Nel suggestivo contesto dell'Abbazia di San Martino delle Scale non si custodisce solo una ricca storia millenaria e una profonda spiritualità, ma viene prodotta «Monastica», una birra artigianale dal sapore unico, realizzata proprio dai frati. Tutto iniziò quasi per gioco intorno al 2009 grazie al giovane monaco Riccardo Tumminello e ad uno più anziano, don Peppino, noto per la sua sperimentazione nella realizzazione di vari liquori. Assieme, avviarono una collaborazione con l'idea di realizzare una birra scura per Natale. La svolta nel 2011.

I monaci decisero di inviare la loro birra a un concorso a Nembro e, con grande sorpresa, vinsero il primo premio. In quel momento capirono di avere tra le mani qualcosa su cui bisognava investire. Il progetto birrario consolida la dimensione della preghiera e del lavoro dell'abbazia. Scegliere una bottiglia di Monastica significa non solo apprezzare una birra artigianale realizzata con ingredienti di qualità, ma anche sostenere un progetto che porta avanti la tradizione e la spiritualità del luogo. Vi sono anche realtà che investono sul prodotto, ma

senza avere propri macchinari. Queste birre sono note come «beer firm». La Birre Costanza nasce a Palermo da un progetto legato a Villa Costanza. L'obiettivo principale, di Marco e Costanza Durastanti, imprenditori e titolari di ristoranti noti in città, è raccontare al meglio il territorio in cui hanno investito. Le birre si integrano con il concetto di «orto di Costanza», utilizzando ingredienti locali. Le Birre Costanza riscontrano apprezzamento sia tra i clienti stranieri che locali.

Tanto Bruno Ribadi quanto Bitta Costanza, nonostante operino con modelli differenti, condividono la passione per la birra di qualità e un forte radicamento territoriale. Scegliere queste birre significa non solo apprezzare un prodotto curato e autentico, ma anche sostenere l'artigianato e le microaziende che investono e valorizzano la Sicilia.

Ma che si intende per beer firm? Significa che la ricetta è dell'azienda, così come in parte lo sono gli ingredienti, ma la produzione vera e propria avviene all'interno di un birrifico esterno, dove vengono presi degli spazi per realizzare le cotte unicamente con la loro ricetta. Questo processo porta alla creazione dell'etichetta e del marchio e, infine, della birra che arriva sul mercato. Attualmente a Villa Costanza sono quattro le birre: tre ad alta fermentazione e una a bassa fermentazione, quest'ultima, pensata per essere anche più facile da apprezzare.

In definitiva, la birra artigianale, specialmente quella siciliana, rappresenta un sorso di identità territoriale, profumata e colorata, che valorizza ingredienti unici e il lavoro dei piccoli produttori che credono ancora all'importanza di produrre proprio qui, in questa terra di contrasti, la loro birra ricca di storia, affinché possa continuare a rendere vivo un movimento in crescita che fa della passione e dell'innovazione la propria bandiera.



www.eccelsicibi.it



D'AGO[®]

eccelsi cibi





IL CIBO È IDENTITÀ E FUTURO:

la visione di Rosa Di Stefano per una Sicilia protagonista del turismo internazionale

Presidente di Federalberghi Palermo, in questa intervista racconta come l'enogastronomia sia oggi il cuore pulsante dell'offerta, incentrando il focus sui dati sull'interesse crescente dei visitatori stranieri e sul ruolo centrale della cucina. Un messaggio chiaro ai giovani: «Non andate via. Investite nella vostra terra che è pronta a brillare»

DI MILVIA AVERNA

COOK|mag.

Oggi più che mai, la Sicilia è al centro delle mappe del desiderio turistico mondiale e ad orientare la scelta è sempre più la ricchezza dell'offerta enogastronomica. Lo sa bene Federalberghi, come testimoniano le parole di Rosa Di Stefano, presidente della Federazione a Palermo. Giornalista e imprenditrice, Rosa ha indirizzato molti degli sforzi proprio verso lo sviluppo del turismo legato alla cucina dell'Isola, soprattutto nel 2025, anno nel quale la Sicilia si fregia del titolo di regione gastronomica d'Europa.

Perché lei dice che la Sicilia è al centro delle attenzioni del turismo internazionale?

«Secondo l'Osservatorio Enit 2024, la nostra isola è tra le prime dieci destinazioni italiane più ricercate online dagli stranieri, con un tasso di crescita dell'interesse superiore al 12 per cento rispetto all'anno precedente».

E Palermo che ruolo recita?

«Tripadvisor ci dice che Palermo è nella top 10 delle destinazioni emergenti in Europa, mentre la cucina sici-



Foto Assovini

liana è stabilmente tra le prime tre preferite al mondo, insieme a quella italiana in generale e alla giapponese».

La cucina recita un ruolo di primaria importanza, allora.

«Quando si chiede ai turisti cosa li spinge a scegliere la Sicilia, oltre il 60 per cento indica la gastronomia tradizionale come motivazione principale del viaggio, seconda solo al patrimonio artistico e paesaggistico, come emerge dai dati Unioncamere-Isnart 2023. Un ulteriore riconoscimento è arrivato dalla piattaforma TasteAtlas, che nel suo ranking 2023 delle migliori cucine regionali al mondo ha posizionato la Sicilia al terzo posto, definendola «una terra dal patrimonio gastronomico unico, fatto di influenze arabe, normanne, spagnole e popolari».

Ma non è solo una questione di numeri. Lei ha un'esperienza diretta, gestendo un numero alcune delle più rinomate strutture ricettive di Palermo.

«È così, noi albergatori e gestori di strutture extra-alberghiere lo vediamo ogni giorno. Non è un caso che la prima domanda che un ospite ci rivolge appena arriva in hotel sia «dove posso mangiare bene?»».

Non è solo per mangiare bene...

«Infatti, il cibo non è solo nutrimento: è cultura, è identità, è me-

moria. Ogni piatto racconta una storia fatta di radici, contaminazioni, stagioni e mani sapienti. E questa narrazione gastronomica è da sempre uno dei più potenti attrattori turistici».

In che modo Federalberghi agisce per promuovere la cultura del cibo?

«Stiamo sviluppando un progetto innovativo di valorizzazione turistica del food: nei nostri hotel stiamo introducendo menu multilingue interattivi, accessibili tramite QR code, che raccontano in italiano, inglese, francese e tedesco le origini e le curiosità legate ad ogni pietanza tipica. Immaginate un turista che, durante la colazione, scopre che quella marmellata di fichidindia nasce da una tradizione agricola secolare, o che la granita era un lusso introdotto dagli arabi: il piatto diventa racconto, il racconto diventa emozione, e l'emozione diventa memoria».

Ma non può esserci qualità del cibo senza qualità del servizio.

«Per questo abbiamo attivato collaborazioni con le scuole alberghiere del territorio per formare il personale di sala e cucina sin dai primi anni. Un accordo che parte dall'istruzione e arriva fino all'inserimento lavorativo, offrendo ai giovani l'opportunità di imparare, crescere e restare. Perché oggi lavo-

rare nel turismo non è un ripiego, ma una scelta professionale di valore e di prospettiva».

Federalberghi da sempre è al fianco di Expocook. Perché?

«Perché è una manifestazione che negli anni ha saputo crescere fino a diventare un punto di riferimento per tutto ciò che ruota attorno al mondo della cucina, dell'hotellerie e della ristorazione. Expocook rappresenta un appuntamento strategico. Le fiere non sono solo eventi di settore, ma motori economici e culturali per una città. Portano visitatori, generano economia, relazioni, posizionano Palermo al centro di un circuito virtuoso che unisce turismo, innovazione e qualità».

Gli alberghi e le strutture extra-alberghiere cosa faranno per indirizzare i loro ospiti a visitare Expocook?

«Promuoviamo l'evento con la comunicazione digitale e le informazioni sull'evento. Federalberghi è presente con uno stand istituzionale per informare associati e nuove strutture sul ruolo e sul peso della nostra Federazione, a livello nazionale, regionale e provinciale. In un convegno puntiamo a illustrare l'importanza del connubio tra turismo, alimentazione e tradizione, per evidenziare come questi elementi siano oggi inseparabili e centrali nello sviluppo del settore».

C'è un messaggio che vuole lanciare ai giovani?

«Questa terra, la nostra Sicilia, ha tutto ciò che serve per costruire un futuro solido, innovativo e luminoso. Non fuggite. Credeteci. Investite qui. Il cibo e il turismo non sono due comparti distinti: sono un'anima sola. Sono la spinta emotiva e sensoriale che guida il viaggiatore nella scelta di un luogo. Palermo, e la Sicilia tutta, hanno il dovere e il privilegio di raccogliere questa sfida. E noi, con cuore, con competenza e con visione, siamo pronti a farlo».





Incentivi esclusivi per laboratori artigianali
Attrezzature all'avanguardia con rimborso in sgravi fiscali e fondo perduto



Soluzioni per panifici, pasticcerie e gelaterie
Rinnova il tuo laboratorio con tecnologie innovative



Consulenza personalizzata

Chiamaci: 091909176 - 3388753081

Sede unica: Via A.W. Mozart n.21 Bagheria - PA



Concessionario Palermo e provincia

POLIN





VITIVINICOLTURA ITALIANA

Cantina Storica Talosa di Montepulciano

INNOVARE PER CUSTODIRE IL FUTURO

Tecnologie, sostenibilità e cambiamento climatico: il settore vitivinicolo tra tradizione e rivoluzione silenziosa

La vitivinicoltura italiana, simbolo del legame millenario tra uomo e territorio, sta vivendo una trasformazione profonda. Cambiamento climatico, nuove tecnologie e sostenibilità ambientale stanno ridisegnando il modo in cui si coltiva la vite e si produce il vino. Un equilibrio delicato tra innovazione e tradizione, tra sapere antico e ricerca scientifica.

DI GIOVANNI DI LORENZO

In Italia, ogni collina racconta una storia. Ogni filare è parte di un patrimonio che affonda le radici nei secoli. Eppure, oggi, la vite cresce in un contesto radicalmente diverso rispetto al passato. Le stagioni sono meno prevedibili, la siccità più frequente, le escursioni termiche più estreme. Il cambiamento climatico ha costretto il settore a ripensare metodi e modelli.

La risposta arriva da un nuovo modo di fare agricoltura: l'agricoltura di precisione. Sensori nel suolo, droni, immagini satellitari e software intelligenti permettono di monitorare la salute delle viti, anticipare i problemi e intervenire solo dove serve. È un'agricoltura meno invasiva, più consapevole, capace di coniugare efficienza produttiva e rispetto per l'ambiente.

● Cantine intelligenti

Anche la trasformazione dell'uva in vino non è più solo questione di esperienza. Oggi la cantina è un luogo in cui la tradizione incontra la scienza. Software di monitoraggio, fermentazioni controllate, micro-os-

sigenazione, lieviti selezionati e nuovi materiali per l'affinamento permettono di ottenere vini precisi, coerenti e territoriali.

Non si tratta di snaturare il prodotto, ma di esaltarne, riducendo al minimo le variabili incontrollate. Ogni intervento tecnologico è al servizio del carattere del vino, non della sua standardizzazione. Ed è proprio in questo dialogo tra innovazione e identità che la vitivinicoltura italiana sta trovando nuove strade per esprimersi.

● **Sostenibilità come visione**

Il tema della sostenibilità è ormai imprescindibile. Non è più solo una tendenza, ma una necessità concreta. Le nuove pratiche agronomiche puntano a rigenerare i suoli, favorire la biodiversità, ridurre l'impatto delle lavorazioni e limitare l'uso di risorse non rinnovabili. L'obiettivo è chiaro: garantire un futuro al vigneto, al territorio e alle comunità che lo abitano.

Accanto alla sostenibilità ambientale cresce anche quella economica e sociale. Innovare oggi significa anche migliorare le condizioni di lavoro, attrarre giovani nelle campagne, valorizzare il ruolo culturale del vino e rispondere a consumatori sempre più informati e attenti.

● **Il clima cambia, la ricerca risponde**

L'Italia è uno dei paesi più vulnerabili agli effetti della crisi climatica. Per la vite, anche pochi decimi di

grado possono fare la differenza. Per questo la ricerca lavora su più fronti: dallo studio di vitigni resistenti allo stress idrico e termico, alla selezione clonale, fino alla zonazione viticola, che individua le aree più adatte per ciascuna varietà.

L'innovazione è anche adattamento: riscoprire tecniche colturali tradizionali, modificare i calendari vendemmiali, gestire in modo diverso la chioma delle piante, o ripensare l'orientamento dei filari. Ogni scelta agronomica diventa strategica, in un contesto dove nulla può più essere lasciato al caso.

● **Digitalizzare la filiera**

L'innovazione non si ferma al vigneto o alla cantina. La digitalizzazione sta trasformando l'intera filiera: gestione integrata dei processi, tracciabilità, sistemi predittivi, blockchain, e-commerce. Il vino diventa anche un prodotto di dati, monitorato e raccontato in modo trasparente, fino al consumatore finale.

L'esperienza del vino cambia: realtà aumentata, QR code, degustazioni virtuali e storytelling interattivo stanno ridefinendo il rapporto tra chi produce e chi beve. La bottiglia non è più solo contenitore di un liquido, ma veicolo di una narrazione, di un'identità, di una scelta.

● **Il fattore umano**

Dietro ogni innovazione resta però un elemento irrinunciabile: la competenza. Senza formazione, senza ricerca, senza cultura tecnica,

nessuna tecnologia può fare la differenza. Il capitale umano è il vero motore della transizione vitivinicola italiana.

Università, enti di ricerca, scuole agrarie, istituzioni e territori devono lavorare insieme per costruire un ecosistema dell'innovazione. Dove la scienza non si chiude nei laboratori, ma entra nelle vigne, nei gesti quotidiani, nelle decisioni produttive. Dove il cambiamento non è imposto dall'alto, ma costruito dal basso.

● **Un equilibrio possibile**

Innovare non significa abbandonare la tradizione. Significa renderla sostenibile, efficace, capace di affrontare il futuro. La vitivinicoltura italiana ha tutte le carte in regola per essere protagonista di questa trasformazione: una biodiversità ampelografica unica al mondo, una cultura enologica profonda, un patrimonio paesaggistico straordinario.

In questo contesto, la vera sfida è trovare un equilibrio. Continuare a raccontare il territorio, la storia, l'identità, ma con strumenti nuovi. Fare vino come si è sempre fatto, ma con consapevolezza, conoscenza e responsabilità.

Il futuro del vino italiano non sarà una copia del passato, ma un'evoluzione coerente, capace di custodire la memoria mentre costruisce possibilità nuove. E in questa tensione tra memoria e progetto, tra terra e tecnologia, si gioca la sfida più affascinante per la vitivinicoltura del nostro tempo.

Tenuta di Castellaro (foto di Benedetto Tarantino)





Oro di Sikelia è un'azienda agricola siciliana che produce olio extravergine di oliva DOP Monti Iblei – Sotto zona Val Tellarò. Il nostro olio, Vèra, nasce da cultivar Moresca (70%) e Carolea (30%), con un processo certificato e orientato alla qualità, che unisce tradizione e innovazione.

La nostra storia comincia più di un secolo fa, quando il mio bisnonno Luigi coltivava con dedizione gli uliveti di Contrada Bombello, Noto. Poi la cura passò a mio nonno Franz, che li custodì con lo stesso amore e rispetto. Con il tempo, però, quelle terre conobbero un lungo silenzio, finché la nuova generazione ha scelto di ridare vita a quel patrimonio.

Così è nata Oro di Sikelia: dal desiderio di custodire le radici di famiglia, trasformandole in un progetto capace di parlare al presente. Oggi sono io, Claudia, a portare avanti questa eredità: ho deciso di rimettere in produzione gli uliveti di famiglia con una visione nuova, che rispetta la natura e valorizza ciò che di più autentico ci appartiene.

Per me Oro di Sikelia non è solo un'azienda agricola: è amore per la mia terra, è il legame con chi mi ha preceduto, è la gioia di trasformare la tradizione in qualcosa che possa ancora emozionare. Ogni bottiglia di Vèra racchiude questo sentimento: un invito a condividere Sicilia, famiglia e passione.



Oro di Sikelia



SULLA TAVOLA SICILIANA UN CROCEVIA DI CULTURE DIVERSE

Nel suo ultimo libro sulla storia dell'enogastronomia dell'Isola Mario Liberto ripercorre le radici storiche e antropologiche di una tradizione culinaria che affonda le sue origini nei miti, attraversa le dominazioni straniere e arriva fino a noi come patrimonio da tutelare

DI **ROBERTO ROMEO**

C'è una terra dove il mare incontra i monti, dove la storia si mescola al profumo di agrumi e al sapore intenso del vino. È la Sicilia, un'isola che incanta non solo per i suoi paesaggi mozzafiato e la ricchezza culturale, ma anche – e forse soprattutto – per la sua straordinaria tradizione enogastronomica. In Sicilia, il cibo è cultura, identità, memoria. Ogni piatto racconta una storia, frutto di secoli di dominazioni e contaminazioni: fenici, greci, arabi, normanni, spagnoli. È da questo crocevia di civiltà che nasce una cucina unica al mondo, fatta di contrasti, colori e sapori decisi. La cucina siciliana è il risultato di secoli di scambi e contaminazioni che l'hanno arricchita, creando una sintesi unica di culture diverse.

È questo il filo conduttore del lavoro accurato svolto negli anni dallo scrittore, saggista e giornalista Mario Liberto, che di recente, nel suo volume «Storia dell'enogastronomia siciliana. Da Polifemo alla patria alimentare» (Edizioni Momenti) offre ai lettori - appassionati e non di tradizioni popolari legate al cibo - una trama affascinante: la Sicilia come

sintesi di popoli, sapori e pratiche culturali. Quella siciliana viene definita dallo stesso autore «una cucina universale», per la sua capacità di inglobare contaminazioni storiche e conservarne l'identità. Attraverso le vicende delle nostre dominazioni e gli stili alimentari, Mario Liberto ci guida in un affascinante viaggio alla scoperta delle radici e delle evoluzioni dell'enogastronomia siciliana, svelando la sua unicità e il suo legame indissolubile con la cultura e la tradizione dell'isola. L'autore sarà ospite di Expocook, la rassegna del gusto in programma alla Fiera del Mediterraneo di Palermo dal 14 al 16 settembre, dove dialogherà con il direttore di Cook Magazine Piero Cascio, Carlo Ottaviano del Corriere della Sera e Bruno Gambacorta di Eat Parade del Tg2.

La tradizione enogastronomica siciliana non può essere racchiusa nei confini di una sola regione, poiché è parte integrante del patrimonio gastronomico mondiale. Non a caso la Sicilia è la prima terra che può vantarsi del titolo di regione gastronomica europea. Grazie alla sua stratificazione culturale, rappresenta una «cucina universale», che

pur mantenendo una forte identità locale, è l'emblema delle influenze culinarie di molti dominatori. Ogni presenza straniera ha lasciato tracce indelebili, facendo della cucina siciliana un crogiolo di culture. Il suo tratto distintivo è l'eterogeneità, frutto della capacità di amalgamare tradizione e innovazione.

L'opera di Mario Liberto si posiziona nel crocevia tra storia, identità culturale e narrazione territoriale. Il suo approccio include un'analisi storico-agricola e antropologica e un invito alla tutela dei patrimoni alimentari. Il libro narra l'evoluzione enogastronomica della Sicilia come un intreccio di sedimentazioni, lasciti e trasformazioni che, nel tempo, hanno contribuito a creare il ricco e variegato panorama culinario che caratterizza la gastronomia siciliana contemporanea.

Liberto traccia l'evoluzione enogastronomica partendo da epoche remote, evocando i Cicli e la rivoluzione neolitica, seguendo la frutticoltura fenicia e la centralità della triade grano-vite-ulivo introducendo così il «paniere» siciliano ancora attuale. Ogni dominazione – greci, romani, arabi, normanni,



spagnoli e oltre — è presentata con uno sguardo sintetico, ma efficace, sui modi di coltivare, produrre e cucinare, mettendo in evidenza quei lasciti gastronomici che resistono nel presente. Ciascuna viene introdotta da una breve panoramica storica, con un focus particolare sull'agricoltura praticata nel periodo di riferimento, sulla gastronomia che ne è derivata e sulle delizie nate in secoli di rivisitazioni, anche per scoprire quali di queste prelibatezze sono ancora vive e apprezzate ai giorni nostri.

Pur celebrando la ricchezza, l'autore mette in guardia dall'omologazione che rischia di annientare le peculiarità regionali. Questo è tanto più rilevante nel 2025, anno in cui la Sicilia è stata proclamata Regione Europea della Gastronomia: un riconoscimento che impone una maggiore responsabilità educativa e culturale verso le nuove generazioni. Il libro, come suggerisce il titolo, viaggia tra mito e contemporaneità: da Polifemo alla «patria alimentare» della Sicilia contemporanea. Lo scopo dichiarato è doppio: da un lato illustrare l'evoluzione storica dell'enogastronomia; dall'altro,

sensibilizzare il lettore sul valore culturale della tradizione culinaria e sull'urgenza di preservarla.

Il libro (prefazione di Dario Caratellotta), nel celebrare la cucina siciliana, si configura come un percorso culturale che fonde storia, tradizione e modernità. Offre anche una riflessione profonda sull'importanza del cibo nella nostra società e sulla necessità di preservare un patrimonio che va ben oltre la gastronomia: un tesoro culturale da tutelare e condividere. Infine, il volume celebra con orgoglio l'identificazione della Sicilia come «Regione europea della gastronomia 2025». Un traguardo prestigioso che premia l'eccellenza delle sue tradizioni culinarie, capaci di emozionare e coinvolgere chiunque le incontri. La gastronomia siciliana, con la sua straordinaria combinazione di sapori autentici e sani, rappresenta un modello di alimentazione genuina capace di stimolare la creatività del gusto.

In Sicilia, mangiare non è solo nutrirsi: è stare insieme, condividere, celebrare. Le sagre di paese, le tavolate domenicali, i mercati riionali: tutto è intriso di passione per il buon cibo e per la convivialità. E chi visita l'isola non può che restarne affascinato, portandosi a casa non solo un ricordo, ma un'emozione. Perché la Sicilia non si visita. Si assapora.



ÈSSENZA

PIZZA & BISTROT

Menù 100% senza glutine



0921995954

AiC



Associazione
Italiana
Celiachia



In copertina
PIAZZA PRETORIA
foto © serafinogeraci.com

COOK/mag.

TRIMESTRALE DI INFORMAZIONE ENOGASTRONOMICA
SETTEMBRE 2025

Cook Magazine è una testata giornalistica registrata.
Autorizzazione del Tribunale di Palermo n° 18 del 12/12/2019.
Iscrizione al R.O.C. (Registro degli Operatori di Comunicazione) al n° 34559.

EDITORE

FRANCESCO FONTANA
editore@cookmagazine.it

DIRETTORE EDITORIALE

SERAFINO GERACI
serafinogeraci.adv@gmail.com

DIRETTORE RESPONSABILE

PIERO CASCIO
direttore@cookmagazine.it

COORDINAMENTO EDITORIALE

MARCELLA MANNO
marcellamanno@gmail.com

IMPAGINAZIONE

LOREDANA GRECO
grafica@cookmagazine.it

PRINT SERVICE

OFFICINE GRAFICHE
www.officinegrafiche.it

GESTIONE TECNICA WEB

DIGITREND
www.digitrend.it

RESPONSABILE COMMERCIALE

ARMANDO INSINNA
commerciale@cookmagazine.it

Hanno collaborato a questo numero

MILVIA AVERNA
VALENTINA BONGIOVANNI
CARLA FERNANDEZ
GIOVANNI DI LORENZO
GIUSY DI MARIA
ELENA GRASSO
ANGELA PRIOLO
ROBERTO ROMEO



FRANGIPANE IL FORNO SICILIANO DOVE IL PANE RACCONTA STORIE DI DIVERSITÀ E TIPICITÀ

Nato a Milazzo dal sogno di Antonio e Michela, è molto più di un panificio: è un progetto etico e sostenibile, dove il prodotto diventa simbolo di identità, relazione e cambiamento. Tra tradizione, biodiversità, rispetto della filiera e cura delle persone, il laboratorio racconta un nuovo modo di vivere il cibo

DI ELENA GRASSO

“Il Pane è cultura” non è solo lo slogan che si legge sulle magliette entrando da Frangipane, ma anche l’espressione massima di un progetto nato a Milazzo, sulla costa tirrenica della provincia di Messina, dalla passione di Antonio per la panificazione. Una passione condivisa con Michela, sua compagna nella vita e nel lavoro. Frangipane è molto più di un forno: è un laboratorio di idee, un luogo dove il pane diventa veicolo di cambiamento e riscoperta. Qui, la tradizione si fa rivoluzione interiore, uno sguardo sul futuro rinnovato che parte dalle origini.

Sono passati tanti anni da quando Antonio ha iniziato ad immaginare il sogno di comunicare il valore profondo del pane come portatore di ricordi e memorie sensoriali, di odori e sapori che incarnano l’essenza di una comunità. Tipicità e diversità sono i segni distintivi di Frangipane, il racconto di un desiderio realizzato. «Quello che per noi è importante – afferma Michela – è avere una conoscenza profonda dell’intera filiera del pane: dai metodi di lavorazione alle modalità con cui

si maneggiano le farine, fino alla relazione con il territorio, il suo clima, il suolo. Dalla terra al pane, è tutto il processo a interessarci: un percorso che costruisce ponti, intesse relazioni sociali, una catena profonda, sia orizzontale che verticale».

E poi la scelta del nome «Frangipane», interessante quanto l'intero percorso. Per entrambi rappresenta una rottura con il passato: l'altare su cui viene posto il pane da spezzare, rito di passaggio tra il vecchio e il nuovo. Il nuovo come visione sacra della vita, in cui il cibo diventa nutrimento per l'anima oltre che per il corpo. Ma Frangipane è anche ospitalità e condivisione, ispirate dal nome del fiore – la plumeria – simbolo di accoglienza, e dal gesto di Cristo che spezza il pane per i discepoli. «La scelta del nome è stata semplice e complicata al tempo stesso – raccontano –, nata dal desiderio di cambiare stile di vita, lavoro, prospettive. Una scelta di passione, alimentata negli anni dalla volontà di comunicare il nostro progetto e di capire come concretizzarlo, come renderlo sostenibile non solo dal punto di vista economico, ma anche umano».

E infatti, la sostenibilità è uno dei pilastri del progetto, insieme a biodiversità e stagionalità. «Cerchiamo la sostenibilità a 360 gradi – spiegano – scegliendo contadini che lavorano la terra in modo etico e sono retribuiti in modo giusto, mugnai che rispettano il grano, e impegnandoci noi stessi a trattare questa materia prima nel miglior modo possibile. Valorizziamo ogni anello della filiera e le persone che ne fanno parte, garantendo turni di lavoro equi che permettano un sano equilibrio tra vita privata e professionale. Per noi, ad esempio, il riposo domenicale è sacro: serve a rigenerarsi e a passare del tempo con la famiglia. Crediamo che persone felici trasmettano felicità anche alle cose che toccano, e quindi al prodotto che realizzano. Ecco perché per noi il dialogo e l'energia positiva sono fondamentali».



Entrambi gettano uno sguardo al futuro consapevoli che ciò che si semina oggi darà i suoi frutti domani. E a loro, che credono al valore del benessere, piace immaginare un futuro più verde, paesaggi incontaminati, fertili e invitanti. Come lo realizzano? Scegliendo il meglio che la natura offre nel momento della sua massima espressione: prodotti di stagione, coltivati nel rispetto del tempo e del territorio. Una vera e propria ricerca del qui e ora.

Ed è attraverso il dialogo quotidiano con le persone che Frangipane continua a crescere. Un dialogo che cerca l'equilibrio tra la proposta di un viaggio sempre nuovo tra le molteplici varietà di pane, e le esigenze di una clientela sempre più consapevole e curiosa, desiderosa di conoscere la provenienza e le

caratteristiche di ciò che consuma. Persone che nel pane cercano un sapere autentico, quel ricordo prezioso di quando il profumo del pane appena sfornato riuniva tutti per fare festa.





www.bsasrl.biz



Business Software Assistance S.r.l.

Soluzioni digitali per crescere insieme al tuo business

I settori a cui ci rivolgiamo:

- Aziende e piccole imprese
- Commercialisti e consulenti del lavoro
- Amministratori di immobili
 - Ristorazione
 - Retail e beauty
- Alberghi, B&B e case vacanze
- Agenzie viaggi e Tour operator
- Agenzie pratiche auto e nautiche
 - Autoscuole
- Associazioni ed enti No Profit

Lavori in cucina e sogni un'attività senza più carta? Prova **ePackPro** il nuovo sistema HACCP digitale pensato per i professionisti della ristorazione

I NOSTRI CONTATTI

 Via delle Madonie, 40, 90144, Palermo

 bsasrl@bsasrl.net



TELEFONO UFFICIO: 091 870 0193

TELEFONO MOBILE: 331 880 8922

Risto**attrezzature**[®]

COMPRA ONLINE E RISPARMIA FINO AL -85%

- ▶ **PREZZI PIU' BASSI D'EUROPA**
- ▶ **SPEDIZIONE GRATUITA**
- ▶ **MIGLIAIA DI PRODOTTI IN PRONTA CONSEGNA**
- ▶ **ESTENSIONE DI GARANZIA + 3 ANNI**
- ▶ **PAGAMENTI RATEALI**

IL PIU' GRANDE E-COMMERCE HO.RE.CA D'ITALIA



www.ristoattrezzature.com - +39 0240706810

FIAT PROFESSIONAL DOBLÒ NATURAL BORN WORKER

26
MILANO CORTINA
2026



26
MILANO CORTINA
2026



AUTOMOTIVE
PREMIUM PARTNER



**I PICCOLI GIGANTI DEL LAVORO
SONO QUI PER SUPPORTARE IL TUO BUSINESS.**

GAMMA DOBLÒ ANCHE IN VERSIONE 100% ELETTRICA.
PERMUTA O ROTTAMAZIONE. DISPONIBILE IN PRONTA
CONSEGNA.

FIAT
PROFESSIONAL

OFFERTA VALIDA FINO AL 30 SETTEMBRE 2025

WWW.FIATPROFESSIONAL.IT

DETTAGLIO PROMOZIONE: Es. di leasing finanziario Evolease su DOBLÒ VAN CHI 1.2 Benzina 110cv MT6 - Easy Pro: Prezzo di Listino 21.100 € (Messa su strada, IPT e contributo PFU esclusi), Prezzo Promo 17.750 €, Valore fornitura 17.750 €; **Primo canone anticipato 4.699 €**, durata 60 mesi; **59 canoni mensili da 149 €** (incluse spese di gestione di 12,14 € /canone ed il servizio Identicar 12 mesi per un importo mensile del servizio 3,7 € /canone, Messa su strada e contributo PFU esclusi). **Valore di riscatto 8.376,7 €**. **Importo Totale del Credito 13.484,82 €** Spese Istruttoria 0€, Bollo 16 €, Spese invio rendiconto periodico cartaceo: 0 €/anno. **Interessi Totali 2.748,32€**. **Importo Totale Dovuto 20.498,32€** (escluso anticipo e comprensivo dell'eventuale Valore di Riscatto). Solo in caso di restituzione e/o sostituzione del veicolo alla scadenza contrattualmente prevista, verrà addebitato un **costo pari a 0,05 €/km** ove il veicolo abbia superato il **chilometraggio massimo di 100.000 km**. **TAN (fisso) 4,99%**, **TAEG 6,95%**. Tutti gli importi sono indicati al netto di IVA (ove prevista). Offerta riservata ai titolari di Partita IVA in caso di permuta o rottamazione usato per contratti stipulati entro il 31 luglio 2025, non cumulabile con altre iniziative in corso. Offerta Stellantis Financial Services Italia S.p.A. soggetta ad approvazione. Documentazione precontrattuale bancaria/assicurativa in concessionaria e sul sito www.stellantis-financial-services.it (Sez. Trasparenza). Messaggio Pubblicitario con finalità promozionale
Consumo di carburante ciclo misto DOBLÒ VAN CHI 1.2 Benzina 110cv MT6 - Easy Pro (l/100 km): 6,4 ; emissioni CO₂ (g/km): 148. Valori omologati in base al ciclo misto WLTP aggiornati all'1/12/2024 e indicati a fini comparativi. I valori effettivi di consumo di carburante ed energia e autonomia elettrica ed emissioni di CO₂ possono variare ed essere sensibilmente diversi in base alle condizioni d'uso e vari fattori quali: optional, frequenza di ricarica, temperatura, stile di guida, velocità, peso totale a terra del veicolo, uso di equipaggiamenti (aria condizionata, radio, navigatore, luci ecc.), condizioni dei pneumatici, della strada e climatiche, ecc.



GRUPPO

NUOVA SICILAUTO

PALERMO (PA) - Viale Lazio, 137 - Tel. 0918286004 - CARINI (PA) - Strada Statale 113 km 282,648 (Bivio Foresta) - Tel. 0918286002 - TRAPANI (TP) - Via Marsala, 203 - Tel. 0918286006

WWW.NUOVASICILAUTO.IT