

COOK/mag.

Dicembre 2023 / Febbraio 2024

cookmagazine.it



IGINIO MASSARI

SPECIAL GUEST
EXPOCOOK 2024

GRANDI EVENTI

Le anticipazioni sull'8a edizione di ExpoCook

RISTORAZIONE

Villa Naj e il talento di Dario Fisichella

VINO

Undici storie di grandi donne del vino

yellow

COMUNICAZIONE



Ufficio Stampa

Presentiamo il tuo progetto alla stampa tramite comunicati e organizzazione di eventi



Social

Creiamo piani editoriali per Facebook, Instagram, Tik Tok o LinkedIn



Siti web

Ci occupiamo di progettazione, sviluppo e realizzazione di siti professionali e di qualità

CREA COMUNICA CATTORA

Yellow è un'agenzia di comunicazione con sede a Palermo. Ci occupiamo della progettazione di campagne di comunicazione, realizzazione di siti web, creazione di grafiche, social media management e uffici stampa.



Branding

Aiutiamo il cliente a creare l'immagine della sua azienda per renderla unica e riconoscibile sul mercato



Foto e Video

Realizziamo servizi fotografici e video per aziende ed eventi oltre a spot per la tv e il web

**HAI UN
PROGETTO
IN MENTE?**

CONTATTACI!



Facebook
[yellowcomunicazioneagency](https://www.facebook.com/yellowcomunicazioneagency)



Instagram
[yellowcomunicazione](https://www.instagram.com/yellowcomunicazione)



TikTok
[yellow.comunicazione](https://www.tiktok.com/yellow.comunicazione)

www.yellowcomunicazione.it



pay:pod
csp.

Aesse
sistemi - soluzioni

LOVE LOCAL
Daily local partner network

AM EX



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**



Aesse
Sistemi - Soluzioni

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



www.aessesistemi.it



PASÌ

Pasticceria Siciliana

PROFUMI ISOLANI

MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI, DOLCE GLASSA

GRANELLA DI ZUCCHERO

UNA NUOVA SCOMMESSA

Due edizioni speciali per inaugurare una nuova stagione di Cook Magazine ricca di sorprese. Perché raccontare il meglio di questo Paese è la nostra dolce mania

DI EMANUELE TERMINI

Care lettrici e cari lettori di Cook Magazine, dove ci eravamo lasciati? Dall'ultima edizione cartacea del nostro amatissimo magazine, si sono susseguiti mesi intensi e ricchi di accadimenti che hanno cambiato nel profondo il mondo della ristorazione, dell'ospitalità e dell'agroalimentare. Un lungo periodo segnato da contraddizioni: incertezza e instabilità dei mercati da un lato, grandi intuizioni imprenditoriali e scommesse vincenti dall'altro.

Adesso ci ritroviamo, a cavallo tra 2023 e 2024, con un carico di novità niente male. Per prima cosa, la rivista che state sfogliando e che mi auguro possa tenervi compagnia nei momenti di relax di queste frenetiche giornate di festa. Una doppia edizione speciale che verrà distribuita a dicembre e a marzo e che sarà caratterizzata da un ampio focus su ExpoCook 2024, la più importante fiera dell'Ho.Re.Ca del Sud Italia in programma a Palermo dall'11 al 14 marzo. Vi forniremo anticipazioni, dettagli e curiosità sul programma dell'evento che ancora una volta si terrà all'interno della Fiera del Mediterraneo e che ci vedrà come rivista ufficiale.

Ciò che ci rende maggiormente orgogliosi della collaborazione con ExpoCook, è la possibilità che avremo di raccontarvi in presa diretta le ultime novità di un settore trainante dell'economia italiana. Un colosso di

cui fanno parte oltre 400mila imprese e che dà lavoro a circa un milione e 300mila italiani. Numeri importanti che testimoniano il legame profondo che il nostro Paese ha con il mondo della ristorazione e, più in generale, con ciò che oggi viene ricompreso sotto la categoria del cosiddetto "food & wine". È cultura, storia e identità.

Nelle pagine che seguono troverete storie di donne e di uomini che hanno lottato e che lottano per ridare dignità a tradizioni e territori che, altrimenti, sarebbero rimasti nella penombra. Vi racconteremo di giovani siciliani di talento come Dario Fisichella, chef del ristorante 1 stella Michelin "Villa Naj" di Stradella (Pavia), che da Catania ha saputo raggiungere le vette dell'alta ristorazione italiana. E renderemo anche il giusto tributo alla storia della famiglia Fiorini che, da oltre 60 anni, si fa ambasciatrice dell'eccellenza casearia nel mondo.

In conclusione, care amiche e cari amici, voglio ringraziare tutti coloro che in quota parte hanno permesso la realizzazione di questa edizione speciale di Cook Magazine. Perché anche noi, in fondo, siamo la storia di una realtà resiliente e virtuosa. Una realtà per la quale lottiamo e che vogliamo continuare a coltivare perché diventi sempre più attrattiva. Ancora grazie e buona lettura! ●

P.11

EXPOCOOK RITORNA CON NOVITÀ E SUPER OSPITI

DI REDAZIONE



P.19 PANETTONI BUONI, BELLI...E SICILIANI
DI MANUELA ZANNI

P.25 EXPOCOOK - PIZZA WORLD COMPETITION
DI REDAZIONE



P.30

DARIO FISICHELLA

DI EMANUELE TERMINI

P.34 **NÈROLI - UN ANTICO MONASTERO RICCO DI STORIA E FASCINO**
DI REDAZIONE

P.39 **UN GIRO D'OLIO - VIAGGIO TRA LE ECCELLENZE OLEARIE**
DI FEDERICA RACCUGLIA

P.44 **MESSINA - DESTINAZIONE GUSTO**
DI REDAZIONE

P.47 **CASEIFICIO IL FIORINO**
DI FEDERICA RACCUGLIA



P.50

**DONNE DEL
VINO SICILIA**
*Alleate per le
sfide del futuro*

DI VERONICA LAGUARDIA

P.57 **FORMAZIONE PER RISPONDERE
AI CAMBIAMENTI**

CRU VISION AGENZIA
PER IL WINE & FOOD

DI REDAZIONE

P.59 **ALLA CORTE DELLE STELLE**

VIAGGIO GASTRONOMICO
NEL FIRMAMENTO
MICHELIN ITALIA 2024

DI ALESSIA MARANZANO

WOOD

FORNO A LEGNA
DISPONIBILE ANCHE A GAS



MORELLO FORNI

FORNI E MACCHINE PER LA PANIFICAZIONE



bronzo

bianco

rosso



*Cuore
Siciliano*

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



COOK/mag.

TRIMESTRALE DI INFORMAZIONE ENOGASTRONOMICA
DICEMBRE 2023 / GENNAIO 2024 / FEBBRAIO 2024
SPECIALE EXPOCOOK 2024

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.

DIRETTORE RESPONSABILE

EMANUELE TERMINI
direttoreresponsabile@cookmagazine.it

EDITORE

FRANCESCO FONTANA
editore@cookmagazine.it

CAPOREDATTORE

FEDERICA RACCUGLIA
f.raccuglia@cookmagazine.it

WINE EDITOR

VERONICA LAGUARDIA
v.laguardia@cookmagazine.it

Staff Tecnico

ART DIRECTOR

WALTER MURAGLIA
grafica@cookmagazine.it

PRINT SERVICE

COPYGRAF srl
www.copygrafsnc.com

RESPONSABILE MARKETING

MARIA GRAZIA PASTA
marketing@cookmagazine.it

RESPONSABILE WEB

DIGITREND
www.digitrend.it

Team ExpoCook

EVENT PRODUCTION MANAGER

MARCELLA MANNO
marcellamanno@gmail.com

CREATIVE DIRECTOR

MANUELA CUCINA
manuela.cucina@gmail.com

Hanno collaborato a questo numero

ALESSIA MARANZANO
MANUELA ZANNI



LOGIUDICE

PART OF TP FOOD GROUP

LOGIUDICE FORNI lavora nel campo della panificazione da oltre 60 anni. Abbiamo creato forni ed impastatrici sempre più competitivi a livello tecnologico ma soprattutto sempre più affidabili e facili da usare.

www.logiudiceforni.com



MIMAC

PART OF TP FOOD GROUP

MIMAC ITALIA fondata nel 1987, è un'azienda specializzata nella produzione di macchine colatrici per pasticceria. Siamo conosciuti ed apprezzati in tutto il mondo per gli alti standard qualitativi e di affidabilità dei nostri prodotti.

www.mimac.com



We fit your food

www.tpfoodgroup.com

L'EVENTO



Ph. Serafino Geraci

EXPOCOOK RITORNA CON NOVITÀ E SUPER OSPITI



Si scaldano i motori per l'ottava edizione di Expocook che dall'11 al 14 marzo 2024 torna alla Fiera del Mediterraneo di Palermo con numeri da record

DI REDAZIONE

COOK|mag.

ExpoCook e Palermo sono pronti a riabbracciarsi per l'ottava volta. Dall'11 al 14 marzo 2024, ritorna alla Fiera del Mediterraneo il più grande evento del Sud Italia dedicato all'Ho.Re.Ca. E lo fa con numeri da record: 25.000 metri quadrati di area espositiva, 15 settori tematici, 6 padiglioni e la presenza di oltre 200 aziende espositrici. Il programma per queste quattro intense giornate prevede diversi momenti finalizzati ad esaltare le eccellenze enogastronomiche tramite degustazioni, cooking show, dibattiti, ma anche masterclass, seminari e convegni con i più alti esponenti della cucina italiana.

Sarà come sempre un'imperdibile occasione di aggiornamento professionale per tutti gli operatori del settore che potranno così scoprire novità, innovazioni e tendenze che riguardano diversi settori come attrezzature professionali, arredo indoor e outdoor, complements e tavola, hotellerie, food and beverage, bakery, pizza e pasta, gelato e pasticceria, coffee and tea, macchine da caffè e vending, software e gestionali di cassa, packaging, marketing e abbigliamento da lavoro.

ExpoCook si propone quindi di offrire alle imprese differenti opportunità per potenziare la propria brand identity, diffondere contenuti, promuovere il sistema locale enogastronomico siciliano, costruire reti di sinergie, territorio, cultura e turismo e amplificare i processi di internazionalizzazione.

Tante inoltre le novità di questa ottava edizione, soprattutto nei settori della pasticceria, gelateria e cioccolateria, con ospiti di livello mondiale. Su tutti, il maestro Iginio Massari, il più noto e apprezzato pasticciere italiano nel mondo che sarà protagonista con imperdibili show cooking.



Massari, una storia di successi lunga 65 anni

Bresciano, figlio di una cuoca e di un direttore di una mensa, Iginio Massari si appassiona sin da giovanissimo al mondo della pasticceria. A 16 anni, dopo una breve esperienza in un panificio, decide di trasferirsi nella vicina Svizzera per apprendere quanto più possibile dal grande maestro Claude Gerber. Tornato in Italia, la sua carriera è una costante ascesa professionale e imprenditoriale, tanto da riuscire a vincere, dal 1964 ad oggi, oltre 300 premi e riconoscimenti nazionali ed internazionali. È nel 1971 che decide di aprire la storica "Pasticceria Veneto". Quelle create dal maestro Massari sono vere e proprie opere

d'arte, frutto di una ricerca continua e di un'attenzione quasi maniacale per le materie prime. Nella sua pasticceria, quindi, tradizione e innovazione si fondono sapientemente per dare vita a prodotti che coinvolgono tutti i sensi. Ma Massari non è soltanto un grande maestro pasticciere, è anche un ottimo comunicatore e, se vogliamo, anche un brillante personaggio mediatico. Ricchissimo l'elenco delle apparizioni televisive nelle più importanti emittenti italiane e non, che ne hanno esponenzialmente accresciuto la fama. Massari infatti è oggi, a tutti gli effetti, uno dei più brillanti esponenti del Made in Italy nel mondo, al di là del suo ambitissimo panettone.



Maestria siciliana, la storia (di successi) della famiglia Fiasconaro

A ExpoCook, però, sarà presente anche un altro grande protagonista della pasticceria italiana: Mario Fiasconaro. Titolare dell'azienda di famiglia che ha sede nella piccola Castelbuono, comune madonita in provincia di Palermo, Fiasconaro ha saputo conquistare i mercati di tutto il mondo grazie al suo iconico panettone. Un prodotto storicamente legato al territorio meneghino, ma che nel tempo ha avuto pregevoli declinazioni regionali in tutta Italia. La storia della famiglia Fiasconaro nasce nel lontano 1953, quando il nonno Mario decide di aprire una gelateria nella centrale piazza Margherita. Da quel momento in poi, un

po' come avvenuto con il maestro Massari, la pasticceria di famiglia si evolve costantemente puntando sull'eccellenza dei prodotti del territorio, in particolar modo la manna, e sulla modernizzazione dei sistemi produttivi. Per dare la misura del successo dell'azienda condotta sapientemente dal papà di Mario, Nicola Fiasconaro, basti pensare alla capillarità dei suoi prodotti in giro per il mondo con quasi 10.000 rivenditori sparsi in tutti i continenti e un fatturato in continua crescita. Il tutto, naturalmente, senza rinunciare all'artigianalità della produzione e agli altissimi standard qualitativi che hanno determinato la fortuna di quest'azienda giunta alla terza generazione. ●



Ph. Ufficio stampa del Sindaco Roberto Lagalla

Il Sindaco Lagalla: *ExpoCook vetrina importante per Palermo*

Sindaco, si avvicina l'edizione 2024 di ExpoCook. Confermata la presenza alla Fiera del Mediterraneo, un segnale importantissimo per il futuro di una realtà del territorio in cerca di rilancio.

Sindaco Lagalla: *“Queste sono manifestazioni che accolgono sempre migliaia di visitatori, non solo palermitani, e tanti operatori del settore che hanno la possibilità di conoscere la città. Ecco perché ringrazio eventi come ExpoCook che rappresentano una vetrina importante per Palermo e sono soddisfatto che si possa tenere alla Fiera del Mediterraneo, spazio sul quale l'amministrazione sta puntando e investendo. In particolare, sui padiglioni 16, 20 e 20A sono stati fatti i lavori per riacquisire le autorizzazioni e la scia antincendio che oggi permettono di far svolgere manifestazioni come questa”*

Il cibo è cultura, tradizione e identità. Se chiude gli occhi e pensa a un ricordo culinario d'infanzia, quale piatto le viene in mente?

Sindaco Lagalla: *“Senza dubbio, la pasta con i tenerumi”.*

Secondo Natale da sindaco, è tempo di bilanci.

Sindaco Lagalla: *“Nella prima parte del 2023, certamente, l'immagine alla quale sono più legato è quella del cimitero dei Rotoli finalmente senza più una bara in deposito. Siamo riusciti a eliminare in meno di un anno di sindacatura una vergogna a livello nazionale che si trascinava da anni. La seconda parte dell'anno è senza dubbio contraddistinta da un risultato meno visibile magari, ma credetemi il più decisivo di tutti. Aver approvato tutti i documenti contabili di un Comune senza Bilancio dal 2019. Aver ritrovato agibilità finanziaria ci ha permesso di rinforzare il personale del Comune, in grave carenza, con nuovi dirigenti o di iniziare i primi lavori per rimettere in sicurezza l'asfalto sulle strade. Siamo consapevoli che abbiamo ancora risposte da dare ai cittadini, ma certamente avere finalmente rimesso i conti in ordine ci consente di guardare al futuro con maggiore fiducia”.*

Gli auguri del Sindaco Lagalla ai lettori di Cook Magazine.

Sindaco Lagalla: *“Ai lettori di Cook Magazine auguro un Buon Natale e un sereno 2024, accompagnati anche da realtà editoriali come questa che portano a conoscere le realtà culinarie del territorio dietro alle quali ci sono storia e tradizione”.*

Soddisfatto e fiducioso anche Giuliano Forzinetti, Assessore alle Attività Produttive del Comune di Palermo.

Assessore Forzinetti: *“Per noi è un piacere poter ospitare un evento importante come ExpoCook, ringrazio infatti gli organizzatori per questa ottava edizione perché contribuiscono a riqualificare il polo fieristico e a portare alto il nome della nostra città – dichiara l’assessore Forzinetti – ExpoCook è un momento di confronto e valorizzazione delle eccellenze locali e sicuramente questo evento crea un indotto economico non indifferente e poter riaprire il polo fieristico a questi eventi rappresenta una grossa opportunità per la nostra città”.*

Anche da parte dell’assessore Forzinetti arriva un messaggio di incoraggiamento e di speranza a tutta la cittadinanza palermitana.

Assessore Forzinetti: *“Auguro a Palermo di continuare a sognare e a marciare nella direzione giusta, ci sono tutte le condizioni per portare in alto questa città. È stato un anno positivo perché siamo riusciti non solo a mettere la città nei binari giusti sia sotto il punto di vista produttivo che dei grandi eventi, ma anche a raccogliere i primi frutti già a distanza di soli 12 mesi dal nostro insediamento. L’amministrazione e la città non devono mai perdere la speranza perché i sogni devono essere realizzati e non possono rimanere solo tali”.*



**Assessore
Giuliano Forzinetti**

DIRECCAS

SOFTWARE & SISTEMI CASSA



*Dal 1980 aiutiamo a gestire
e monitorare il tuo Business*

Rivenditore autorizzato e Assistenza tecnica

EPSON

CUSTOM

cashier
by AZKOYEN

ZEBRA
TECHNOLOGIES

ITALIANA
MACCHI

Via Sampolo, 88, 90143 Palermo - Tel: +39 091 625 9205 - www.direccas.com



Cashlogy POS 2023

Prodotto compatibile con il nostro software PosRestaurant



Il cassetto elettronico aiuta a creare un ambiente di lavoro più organico e ottimizza il flusso operativo nell'ottica di tutelare le tue esigenze, quelle della clientela e del tuo personale.

Con il Cashlogy POS 2023 non avrai più la necessità di gestire direttamente tutto il processo di pagamento, ma sarà il cliente stesso a poterlo fare, lasciandoti così il tempo di occuparti di tutto il resto, rendendo il tutto più veloce.

Non perdere l'occasione di aumentare la sicurezza nel tuo locale ed eliminare tante criticità.

*Credito d'imposta del 65%
sull'acquisto fino alla fine dell'anno*

PosRestaurant

Tutti noi sappiamo quanto possa essere complessa e difficile la gestione di un ristorante, sia dal punto di vista amministrativo che nella gestione tecnica del lavoro.

Infatti, gestire gli ordini, i tavoli, i camerieri, le comande, i cuochi etc, non è una cosa per nulla semplice, specie quando si ha a che fare con le esigenze di molti clienti.

I nostri Software sono interamente personalizzabili a seconda delle esigenze della tua attività



ADDEBITO IN CAMERA

Hai un hotel con ristorante/bar annesso e vorresti addebitare le consumazioni direttamente nel conto in camera?

Allora dovresti provare il nostro software **PosRestaurant**. Perché è un software pratico e facile da usare, s'integra perfettamente con i più importanti sistemi del settore d'hotel.

Il cliente potrà decidere di addebitare in camera la consumazione e saldare al momento del check-out.

DIRECAS 
SOFTWARE & SISTEMI CASSA

Via Sampolo, 88, 90143 Palermo - Tel: +39 091 625 9205 - www.direcas.com





BAR



GELATERIE



PASTICCERIE



PANIFICI



PIZZERIE



RISTORAZIONE



MACELLERIE

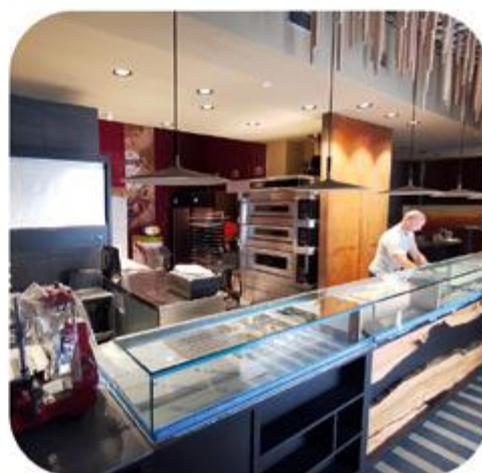


PESCHERIE



SUPERMERCATI

Progetta e arreda il tuo punto vendita !



Fai la scelta giusta

PANETTONI, BUONI, BELLI E...SICILIANI

Il Pandorato di Amaranca, il panettone di Gioacchino Gargano o quello di Mauro Lo Faso. Abbiamo assaggiato alcuni dei migliori panettoni Made in Sud e ve li proponiamo

DI MANUELA ZANNI



Il Pandorato di Amaranca

Natale è alle porte e, come ogni anno, comincia l'inevitabile gara al miglior panettone, il dolce lievitato che, per antonomasia, meglio di tutti rappresenta la festa più attesa di tutte le stagioni.

Se, in passato, questo amatissimo dolce delle feste era appannaggio di maestri pasticceri originari del Nord Italia, ormai anche al Sud - e la Sicilia ne è degna rappresentante - è possibile trovare ottimi panettoni che uniscono alla ricetta tradizionale ingredienti del territorio. Se questo è vero per il panettone, discorso a parte va fatto per il pandoro, 'gemello diverso' che del primo ha la forte personalità seppur dal sapore più delicato. A tal proposito va detto che, almeno fino a questo momento, sono davvero poche le aziende siciliane che si sono cimentate nell'arduo compito della produzione di questo dolce dalla manifattura ancora più elaborata e complessa di quella del panettone. Noi abbiamo assaggiato alcuni dei migliori panettoni Made in Sud e, di seguito, ve li proponiamo.

Il Pandorato di Amaranca

Amaranca, la nota azienda catanese produttrice dell'omonimo amaro all'arancia amara di Sicilia, per Natale 2023 ha previsto un panettone che unisce al gusto del lievitato tra-

[pag. 20 >](#)



Il Panettone Bonfissuto

dizionale delle feste, quello insolito del delizioso fine pasto Made in Sicily. Si tratta di un pandorato farcito con crema all'amaro Amaranca, ricoperto con cioccolato fondente e fetta di arancia candita. Il lievitato è prodotto artigianalmente in una speciale limited edition con lievito madre ed è a base di ingredienti naturali.

Il panettone di Bonfissuto

Vincenzo Bonfissuto, insieme al fratello Giulio, porta avanti dal 2010 l'azienda di famiglia. Una realtà in cui tutta la famiglia Bonfissuto ha riversato grande talento e passione trasformando l'iniziale attività di ristorazione e catering in un investimento unicamente rivolto alla grande pasticceria siciliana. Tra le novità di quest'anno, oltre al Pandoro, il Panettone delle Due Sicilie prodotto con mandorle di Sicilia, farina di grano antico siciliano (Maiorca), mandarino tardivo di Ciaculli e melannurca IGP Campana, e della linea Art, limited edition, il panettone Salvador Dalí con gocce di caramello salato e granelli di sale di Mozia.

Il panettone di Gargano

Gioacchino Gargano, il bakery chef di Saccharum, noto per la passione per i grandi lievitati, propone nel suo laboratorio di pizzeria una piccola quantità di panettoni. Tutti gli impasti sono realizzati a partire da materie prime scelte dallo chef che utilizza solo lievito madre vivo, farina, tuorlo, burro francese, canditi, cioccolato Valrhona e mandorla di Avola. Un panettone servito principalmente a tavola, a spicchio, abbinato ad una crema inglese alla vaniglia o ad un gelato.

Di Stefano Dolciaria

La nota azienda di Raffadali ha deciso di superarsi lanciando tante novità di gusto e sostenendo altrettante iniziative socio-culturali. L'azienda siciliana propone il panettone farcito freschissimo in edizione limitata e il panettone da farcire con la sac à poche nei gusti cioccolato e pistacchio. Ci sono anche il panettone cacao e agrumi di Sicilia e, ancora, la Capsule Collection Limited Edition – Abbiamo tutto, manca il resto - realizzata per il Panettone Magnum dagli artisti Lorenzo Romano e Az-



Il Panettone Di Stefano Dolciaria

zurra Messina e curata da Farm Cultural Park, partner culturale di Di Stefano.

Il panettone di Mauro Lo Faso

In provincia di Palermo, a Bologneta, troviamo la pasticceria la Delizia di Mauro Lo Faso, classe '94, e per diversi anni a fianco del maestro Iginio Massari presso la pasticceria Veneto. Ed è qui inizia la sua esperienza. A marzo del 2015 il ritorno a casa a La Delizia, dove ha messo in pratica i preziosi insegnamenti. Oggi, accanto ai panettoni tradizionali, nella linea top troviamo il punta Casachella, dal nome dell'omonima montagna, con albicocche, amarene e mandorle, mentre tutto l'anno potrete trovare il Panbrillo al limoncello e scorzette di limone candite e il ciocobum con rum e gocce di cioccolato.

Il panettone di Norman

Natale Trentacoste, il pastrychef della pasticceria di Marineo, propone quest'anno un panettone con alcuni interessanti abbinamenti insoliti come Bacio Rosso con frutti rossi e melograno con crema di limoncello, Domy con ananas e cremino al cioccolato bianco, Oro Nero al cioccolato con cremino alla gianduia, Smeraldo con pistacchio e cremino al pistacchio, e Cannellino La Rocca alla cannella e cremino alla cannella.

Il panettone di Don Nino

Il lievitato Pa'ncucciato di Don Nino disponibile in edizione limitata con il cous cous torna anche quest'anno con una nuova confezione, una scatola d'artista realizzata da Domenico Pellegrino e ispirata alla multiculturalità. Al suo interno trovano spazio l'uvetta di Pantelleria, una selezione di frutta candita, gli sciroppi di arancia e limone biologici che donano al PA'ncucciato sapori e profumi del territorio siciliano. Oltre al Pa'ncucciato sono disponibili altre golose varianti al cioccolato e albicocche, pistacchio, babà, cassata siciliana, zuppa inglese e il 'pan del bandito' con uvetta sultanina, passito di Pantelleria, miele d'arancio, scorze di limone e arancia e liquore all'arancia.

Il PanRanato di Farine di Sicilia

Giovanni Billeri, intraprendente imprenditore siciliano per Natale 2023 ha in serbo un'altra delle sue trovate: il PanRanato. Questo dolce è legato al mito di Persefone la quale, non essendo riuscita a resistere alla tentazione di mangiare sei arilli di melograno fu costretta a vivere per sei mesi all'anno negli inferi con Plutone. Così il dolce messo in campo quest'anno ha il gusto del prezioso frutto dell'inverno, il melograno. Preparato con farina Libeccio con grani antichi, pasta di melograno, olio d'oliva, miele di sulla, cioccolato bianco e scorze di limone verdello è ricoperto da una glassa di zucchero aromatizzata alla cannella con mandorle di Sicilia. All'interno della confezione si trova, inoltre, un barattolo di confettura di melograno da spalmare sul panettone. ●



Se, in passato, questo dolce era appannaggio di maestri pasticceri del Nord, ormai anche al Sud è possibile trovare ottimi panettoni che utilizzano ingredienti del territorio



In alto il Pa'ncucciato di Don Nino e il PanRanato di Farine di Sicilia

Infinity Colors



Sigmapearl Clean
**Imbattibile
contro le
macchie più
ostinate.**

Sigmapearl Clean:
L' Imbattibile Contro le Macchie!

Hai mai desiderato una pittura murale che non solo offre un colore eccezionale ma è anche una barriera inossidabile contro le macchie più ostinate?
Ecco a te Sigmapearl Clean

Eccezionale Pulibilità:
Sigmapearl Clean è la pittura murale opaca che si distingue per la sua capacità di respingere anche le macchie più difficili.
Protezione contro Macchie Difficili:
Da sugo a ketchup, da rossetto a pennarello, Sigmapearl Clean è progettata per respingere e combattere contro una vasta gamma di macchie, mantenendo i tuoi interni impeccabili.

Il ciclo Renova Isotop, Primer + Finitura, costituiscono la risposta professionale e definitiva al problema delle macchie di fumo, fuliggine, nicotina, macchie secche d'acqua e di pennarello.

Il Primer isola le superfici contaminate neutralizzando lo sporco mentre la finitura, grazie all'elevato potere coprente, conferisce ai locali un aspetto completamente rinnovato.



Sigma Renova Isotop
Primer e Renova Isotop
Matt

**Il sistema
multifunzionale
antimacchia.**

Infinity Colors

Infinity
Colors



Vieni a trovarci in Via Perpignano 247 Palermo - Tel. 091 790 8840 - www.infinitycolors.it



PORCELLANE

CALICI E BICCHIERI

POSATERIA

ACCESSORI CUCINA

PENTOLAME



LO PICCOLO

FORNITURE PER LA RISTORAZIONE

TAVOLI E SEDIE

ILLUMINAZIONE

MIXOLOGY

ACCESSORI TAVOLA

ARTICOLI PER BUFFET



EXPOCOOK PIZZA WORLD COMPETITION



Torna a Palermo la III edizione del campionato mondiale della pizza. A presiedere la giuria tre giganti come Francesco Martucci, Errico Porzio e Don Antonio Starita

DI REDAZIONE

Ogni anno, in Italia, si consumano 2,7 miliardi di pizze che vengono sfornate dalle oltre 50mila pizzerie disseminate su tutto il territorio nazionale. I numeri del mondo pizza, d'altronde, crescono ad un ritmo impressionante. Basti pensare che ogni anno, per realizzare le pizze, vengono utilizzati 200 milioni di chili di farina, 225 milioni di chili di mozzarella, 30 milioni di chili di olio di oliva e 260 milioni di chili di

[pag. 26 >](#)



Ph. Serafino Geraci



salsa di pomodoro per un indotto capace di generare occupazione per 100mila persone (che diventano 200mila nei weekend). Il fatturato annuo è da capogiro: oltre 30 miliardi di euro.

ExpoCook, da sempre, è vicina a questo profumato e coloratissimo settore della ristorazione ed è per questo che, dall'11 al 13 marzo 2024, ospiterà la terza edizione dell'ExpoCook Pizza World Competition. Anche in questo caso, si prevede un'alta partecipazione con oltre 200 pizzaioli che prenderanno parte al concorso di pizza individuale in diverse categorie: pizza tonda a tema libero, pizza tonda a tema libero di gruppo, pizza napoletana style e pizza in pala piccola.

All'ExpoCook Pizza World Competition verrà riservata un'area di

oltre 400 metri quadrati con dieci forni e le più moderne attrezzature per dare la possibilità ai pizzaioli di esprimere il loro talento nella creazione del piatto tra i più iconici del nostro Paese. Tre giorni ricchi di competizioni con premi per i primi tre classificati nelle diverse categorie, super premio finale e attestato per tutti i partecipanti.

A presiedere la giuria sarà una vera e propria star della pizza contemporanea: Francesco Martucci. Eletto miglior pizzaiolo al mondo, da diversi anni "frequenta" le vette della classifica di "50 TopPizza" raccogliendo consensi unanimi grazie ai superbi lievitati creati nella sua pizzeria "I Masanielli" di Caserta.

Una storia di sacrificio, quella di Martucci, che risalta mag-

giormente alla luce del successo mondiale raggiunto oggi dal suo brand. Mai avrebbe potuto immaginare che da "Al solito posto", la pizzeria dello zio Franco dove muove i primi passi appena 14enne, avrebbe un giorno potuto raggiungere l'olimpico della pizza. Oggi "I Masanielli" rappresenta un vero e proprio laboratorio di sperimentazione, un locale ambito e frequentato da chi non si accontenta solamente di una "buona pizza", ma vuole provare qualcosa di veramente innovativo. I clienti possono persino scegliere un percorso degustazione interamente gestito dal maestro pizzaiolo con il quale lasciarsi sorprendere e ammaliare da impasti, cotture e abbinamenti spesso inediti.

Ad affiancare il Maestro Martucci in giuria ci sarà Errico Porzio, discendente da un'antica e storica



famiglia di pizzaioli napoletani e tra i pizzaioli più amati dei social. Il suo motto è #SaddaSapèFà, ovvero abbinare il rispetto per la tradizione con la continua ricerca dell'innovazione. Oggi Porzio è titolare e diretto gestore di ben 8 pizzerie sparse tra Campania e Lazio a testimonianza del successo del suo progetto imprenditoriale.

Altro ospite illustre che arricchirà l'evento sarà Don Antonio Starita, re della pizza napoletana e vicepresidente dell'APN (Associazione Pizzaioli Napoletani). Starita, pizzaiolo di terza generazione, è proprietario delle pizzerie "Starita" a Napoli, Milano, Torino, Firenze e persino Bangkok.

L'iscrizione alla competizione

All'ExpoCook Pizza World Competition 2024 possono partecipare tutti

i pizzaioli a titolo individuale, in rappresentanza della propria pizzeria o in quanto appartenenti a qualsiasi associazione di categoria. La condizione è, naturalmente, che abbiano compiuto i 16 anni di età.

Sarà possibile iscriversi alle gare a partire dalla data indicata sul sito di ExpoCook, sino ad esaurimento dei posti disponibili, e saranno ritenute valide solo le iscrizioni compilate in maniera corretta, indicando i dati personali, le gare alle quali si desidera partecipare e il pagamento delle relative quote.

La quota di iscrizione dovrà essere corrisposta contestualmente all'iscrizione tramite PayPal, carta di credito o bonifico bancario.

Ogni concorrente potrà iscriversi a tutte le quattro categorie: Pizza Tonda a tema libero – Pizza Tonda a tema libero Team – Pizza in Pala – Pizza Napoletana Style.

[pag. 29 >](#)



ESPERTI A Tutto Tonpo



FORMAZIONE

Nelle sue Sedi, in Italia e all'Estero, la scuola di A.P.W. tiene corsi regolari di formazione per Pizzaioli Professionisti, utilizzando un metodo unificato e rilasciando un attestato di qualifica professionale.

Inoltre la nostra società è in esclusiva con il Molino San Francesco, per l'utilizzo delle farine all'interno dei nostri Corsi ed ovviamente i nostri Istruttori utilizzano la Divisa con i nostri marchi aziendali.

Come materiale didattico ad ogni corsista verrà rilasciato il nostro libro.

Il Corso è strutturato inizialmente da due giorni di teoria e successivamente da quattro settimane di pratica tra creazione degli impasti, realizzazione palline, stesura, farcitura e metodo di infornare e sfornare.

In queste settimane si faranno accenni anche sulla panificazione, impasti indiretti e sulla pizza in teglia.

Al termine delle lezioni ci sarà una giornata dedicata al test finale che comprenderà la risoluzione di un questionario e la realizzazione di due pizze (una margherita e una a fantasia del corsista), che verranno giudicate da un gruppo di professionisti del settore i quali assisteranno all'intero esame.

Al termine della giornata verrà rilasciato un Attestato di Partecipazione.



EVENTI

Oggi più che mai il cibo è veicolo di animazione, promozione, spettacolo.

La Pizza, in particolare, lo è da sempre!

Realizziamo Eventi in Italia e all'Estero con il nostro Show di Pizza FreeStyle, e siamo presenti in manifestazioni di qualsiasi tipo con il nostro Food Truck, pronti a trasformare un convegno, una fiera, una gara sportiva in una vera festa!



Nel nostro percorso fino ad oggi siamo riusciti a creare il Nostro Marchio "Pizziamoci" per poter trasmettere oltre che con le scuole, la passione per questo lavoro attraverso dei locali che possano mettere in risalto tutte le peculiarità per questo piatto denominato Pizza!

CONSULENZA

Siamo Consulenti per Aziende e Marchi del settore alimentare, che si rivolgono a noi per testare i loro prodotti e svilupparne le potenzialità di utilizzo all'interno della ristorazione professionale.

Con il Nostro Team di oltre 50 Istruttori Tecnici, coordinati dal Nostro Technical Manager, lavoriamo in stretta collaborazione con le Aziende e i loro settori di ricerca e sviluppo, in modo da approfondire la conoscenza del prodotto, condividendo la Nostra competenza anche in momenti di aggiornamento tecnico con dimostrazioni pratiche aperte alla forza vendita, alla rete commerciale e a clienti importanti.

**UN MODO PER VEDERE
E TOCCARE IL PRODOTTO
QUANDO E' NELLE MANI
DI UN PROFESSIONISTA!**



SEDE LEGALE
PIAZZA RENATO SQUARZANTI 15
44124 FERRARA (FE) EMILIA ROMAGNA

+39 366 826 8577
+39 340 901 7100

gissellaapwork@gmail.com

WWW.ACROBATICPIZZAWORLD.IT

La premiazione

Ogni categoria determinerà una classifica e ai primi tre classificati verranno consegnati i seguenti premi:

Per i campioni del mondo Trofeo di categoria, una medaglia d'oro, l'attestato e la t-shirt ricordo;

Per i secondi classificati Trofeo di categoria, una medaglia d'argento, l'attestato e la t-shirt ricordo;

Per i terzi classificati Trofeo di categoria, una medaglia di bronzo, l'attestato e t-shirt ricordo.

Per tutti gli altri concorrenti vi sarà la medaglia di partecipazione più l'attestato e la t-shirt ricordo.

Ma c'è di più, perché i concorrenti

che parteciperanno ad almeno due gare concorreranno al Super Premio che consisterà in:

€ 1.000,00 di materie prime per il primo classificato,

€ 600,00 di materie prime per il secondo,

€ 400,00 di materie prime per il terzo.

Tale classifica verrà determinata dalla somma dei due migliori risultati al meglio di due categorie di ciascun concorrente ed il totale matematico determinerà i tre vincitori. Ciascun concorrente potrà partecipare da due a quattro categorie, ma per la classifica del Super Premio verranno sommate solo le due categorie nelle quali avrà ottenuto il punteggio più alto. ●



Ph. Serafino Geraci

DARIO FISICHELLA

Una “*stella*”
siciliana
nell’Oltrepò
Pavese



DI EMANUELE TERMINI

Uno dei più grandi miracoli della cucina è quello di sapere costruire ponti tra culture e territori lontani tra di loro. La cucina che unisce, che sintetizza emozioni e che valorizza i contrasti, è probabilmente l'unica per la quale valga ancora la pena spendere. Ed è anche l'unica che, in fondo, lascia qualcosa dietro di sé. Nell'Oltrepò Pavese, precisamente a Stradella (Pavia), c'è un giovane chef siciliano che crede fermamente nella necessità di intrecciare ingredienti e sapori di terre apparentemente distanti anni luce tra di loro. È Dario Fisichella e il suo "laboratorio" è la cucina di Villa Naj, ristorante 1 stella Michelin che accoglie i suoi ospiti nelle ex cantine di un'imponente villa nobiliare di metà '800.

Gli ambienti di Villa Naj appaiono sobriamente eleganti, così come l'atmosfera che si respira una volta varcato l'ingresso e discese le scale di accesso al ristorante. Pochi i coperti, una trentina scarsa, distribuiti su due sale sormontate da volte in mattoni. Parliamo di spazi neutri, vagamente "urban" se vogliamo, e quindi senza rimandi storico-architettonici soverchianti: al centro di tutto ci sono i piatti e le loro storie. Servizio discreto, rapido e "umano", carta dei vini più che convincente grazie alle sue oltre 600 etichette con un focus inaspettato sulle migliori espressioni del Marsala.

Il menu degustazione da nove portate è sicuramente quello che maggiormente esalta l'idea di cucina dello chef. Originario di Catania, Dario Fisichella ha alle spalle un cursus honorum di tutto rispetto e segnato dalla lunga e intensa esperienza nelle cucine milanesi di Felix Lo Basso. Un uomo del Sud, cresciuto e formatosi nelle cucine del Nord, senza però perdere contatto con il proprio "imprinting culinario". E questo si ammira, anzi... si gusta mirabilmente nei suoi piatti che, nel percorso degustazione dei vini, vengono accompagnati da etichette mai scontate grazie all'estro dell'ottimo sommelier Luca Salvigni.



Lingua di vitello, finocchio e scampo

Parlavamo di ponti e fili rossi che si intrecciano. Bene, sin dalle amuse-bouche tutto appare chiaro. Ed ecco che scopriamo la frolla di farina di ceci con sgombro marinato, pesto alla trapanese e uova di trota, oppure il cannolo di pasta brick con luganega, salsa bernese, nocciola ed erba cipollina e ancora il panino al nero di seppia con spuma di ragusano e aringa affumicata. C'è quindi tanta Sicilia, ma al contempo tanta eccellenza pavese. Non c'è una commistione tout court, ma al contrario è possibile distinguere l'apporto che danno al piatto le varie materie prime e le singole preparazioni.

Lo chef, infatti, propone a più riprese dei "doppi servizi" con gli stessi ingredienti che vengono quindi ricombinati. Avviene, ad esempio, con "Tonno, cavolfiore e nocciola". Da un lato un cestino di pane

al nero di seppia con maionese di nocciola, tonno mediterraneo a crudo e cavolfiore al naturale con crostini, bottarga e cavolo viola leggermente marinato. Dall'altro, invece, una base di cremoso di nocciola e ragù di tonno classico, quindi cremoso di cavolfiore, erba cipollina e polvere di cavolo viola.

Lo stesso "gioco" si ripropone anche nel "Maialino come una cipollata", un piatto con evidenti richiami alle origini dello chef ma che viene riproposto sotto una veste nuova e più educata. Abbiamo quindi una pancia di maialino cotta a bassa temperatura accompagnata dal suo fondo, infusione di senape e olio al cipollotto con crumble di scalogno, cremoso di patate e cipollotto e la chips di maialino con scalogno in purezza. La seconda proposta vede un

[pag.32 >](#)



porro alla griglia farcito come un rollè di ragù di maialino e avvolto in "foglie" di cipollotto, mentre nella parte superiore l'agrodolce è dato dalla pancetta affumicata a cubetti ed erba cipollina. L'elemento fondante è quindi la ricerca dell'agrodolce, elemento identitario della cucina siciliana.

Verrebbe a questo punto da chiedersi come mai proporre questi piatti e questi ingredienti in un territorio così fortemente legato alle proprie tradizioni gastronomiche. La risposta ce la dà lo stesso Fisichella: "Per quanto possa sembrare incredibile, ci sono tanti punti di contatto tra la cucina della mia Catania e quella dell'Oltrepò Pavese. Penso soprattutto alla carne di cavallo, anche qui molto apprezzata.

La gente del posto è intrigata da questo aspetto, le materie prime siciliane sono particolarmente attrattive per loro".

Andando avanti nel percorso "Dalla Sicilia all'Oltrepò", ci si imbatte in un piatto nel quale la gestione delle consistenze la fa da padrona. Lingua di vitello, finocchio e scampo: cremoso di finocchio, lingua (bollita per tre ore e poi arrostita), scampo crudo (siciliano, ça va sans dire), uova di scampo, arancia e ancora finocchio affettato. Tre consistenze, quindi: cremoso-callosa-turgida. Un piatto piaciuto, ma tutt'altro che banale. Specie se si conoscono le basi della cucina siciliana e l'importanza dell'abbraccio tra finocchi e arance

come elemento rinfrescante.

Ma è nei primi che si raggiungono le vette più alte a Villa Naj. Imperdibili sia il risotto al topinambur, cefalopodi e limone nero che il "rivoluzionario" spaghetti con le sarde. Nel primo caso abbiamo un super fino carnaroli dell'Oltrepò bagnato con acqua e poco latte, mantecato con crema di topinambur e parmigiano 22 mesi, alla base ragù di seppia mentre sopra troviamo un calamaretto spillo fritto e arricchito da polvere di limone nero. Un risotto da sballo, senza mezzi termini, dove i contrasti ancora una volta segnano l'esperienza gustativa. Qui emerge la padronanza nella lavorazione del pesce, retaggio di una vita passata a contatto con il mare e con i suoi tesori. Quando parla di

pescato, lo chef Fisichella sale in cattedra. Sottolinea la sacralità del pesce per un "vero catanese" e di come, grazie a dei fornitori siciliani e alla disponibilità della famiglia Vignini (titolare della struttura), riesca a garantire anche nell'Oltrepò una materia prima "territoriale". Lo spaghetti con le sarde, invece, è un piatto di più difficile lettura. In sala ne viene illustrata la genesi, le ore di studio e i mille tentativi per giungere ad un risultato appagante. C'è un'estrazione della sarda che consente di risottare lo spaghetti Benedetto Cavalieri senza aggiunta di sale, quindi il pane "atturrato" alla sarda, pinoli tostati, uvetta e finocchietto. Grande equilibrio, perfetta sapidità.

Tra i secondi raccomandiamo il "Piccione, zucca, pistacchio e cioccolato modicano" in tre differenti servizi. Si tratta di un piccione allevato in Italia, a Cesena per la precisione, e quindi con un sapore più deciso rispetto a quello francese. Abbiamo un petto di piccione, quindi una portata con il paté delle sue

interiora e infine un raviolo di zucca. In queste tre proposte, prima il cioccolato di Modica e poi il pistacchio donano amabilità alla carne del piccione che altrimenti risulterebbe troppo "aggressiva". Si chiude giocando "in casa", con dei dessert che hanno il merito di non appesantire il percorso complessivo. Il predessert è davvero una sferzata di dolce freschezza: fichi d'india, formaggio caprino e capperi disidratati. Non è da meno il gradevolissimo "agrumi, zafferano, liquirizia".

Dario Fisichella ha messo su una brigata di cucina giovanissima e ben assortita, capace di conquistare la riconferma della stella Michelin da subentrato. È un traguardo enorme, considerata la discontinuità con la precedente "gestione". Un traguardo frutto di una visione moderna, orientata al gusto e mai scontata di alta cucina. Dario Fisichella costruisce ponti, unisce e sintetizza. Ed è per questo che Villa Naj, angolo elegante di Sicilia nell'Oltrepò Pavese, merita una visita. ●



Il benvenuto dello Chef Fisichella

NÈROLI

UN ANTICO MONASTERO RICCO DI STORIA E FASCINO

Dopo un importante lavoro di ristrutturazione, ha riaperto Nèroli, struttura alberghiera a Belpasso, nel Catanese. L'antico monastero, di proprietà di Ivan Pinieri, oggi è un bio relais con orto, vigneti e un ristorante biologico

DI REDAZIONE

Durante la dominazione romana, lungo il corso del Simeto, nel territorio di Catania, furono costruiti diversi ponti per unire le due sponde del fiume per il passaggio di soldatesche e carovane di animali. Ponti che, durante la dominazione barbarica, andarono distrutti. In età araba fu così necessario trovare una soluzione per i collegamenti e si cominciarono a usare delle zattere, chiamate "giarrette", imbarcazioni da fiume che servivano ad attraversare il fiume Simeto da una sponda all'altra dopo il pagamento di un pedaggio. Grazie alla giarretta, potevano essere trasportate merci, persone ed animali. Ed è

proprio questa imbarcazione a dare il nome a "Dispensa Giarretta", il ristorante di "Nèroli Bio Relais" a Belpasso, antico monastero di fine '700 appartenuto in origine alla confraternita di San Placido dell'ordine dei Benedettini. Oggi la struttura, dopo un importante lavoro di ristrutturazione - fino a poco tempo fa era una fattoria didattica - ha riaperto le sue porte con dieci camere rinnovate e moderne con vista sull'Etna, il recupero di tutti i terreni dedicati alla coltivazione e un nuovo concept di ristorazione dove poter non solo degustare pietanze tradizionali ma prenotare delle esperienze pensate soprattutto per il turista che arriva dall'estero.





I design delle nuove camere

Camere moderne dal design contemporaneo firmato Lago, minimal e immerse nel verde. Una volta arrivati a Nèroli Bio Resort, basta superare la reception per raggiungere le dieci camere completamente ristrutturate della struttura. Tutto è studiato per far vivere un'esperienza di relax al cliente, non vi sono elementi eccessivi e gli spazi sono abbastanza comodi. Due le tipologie di camere disponibili: classic e superior, tutte con balcone o piccolo spazio esterno che riconduce al grande giardino centrale della struttura. E a pochi passi si ha anche la possibilità di conoscere

alcune delle storiche residenti di quella che fu Tenuta Giarretta (il nome della struttura prima della ristrutturazione): alcune simpaticissime testuggini africane.

Il grande orto e il "vigneto ritrovato"

Nèroli si estende per circa 18 ettari dove si coltivano agrumi, ortaggi, frutta e ulivi in regime biologico certificati ICEA. Di recente la proprietà ha recuperato alcune varietà autoctone come il "vigneto ritrovato", un frappato a bacca rossa di cui nel 2022 è stata realizzata la prima vendemmia, ed un vitigno a bacca bianca. Nel 2017

[pag. 37 >](#)

*il Panettone
artigianale
siciliano*

foto: Serafino Geraci



l'azienda agricola si è arricchita di 400 nuove piante di ulivo varietà Nocellara Etnea, che insieme agli alberi già esistenti in azienda producono in regime biologico il prezioso olio evo – Certificazione Icea. Nella tenuta è presente anche un allevamento di galline ovaiole che fornisce alla cucina del ristorante interno, Dispensa Giarretta, ogni giorno uova fresche e genuine.

La food experience

Dispensa Giarretta è il ristorante di Nèroli e offre una cucina genuina con prodotti biologici e di stagione a chilometro zero: poche pietanze, ma tutto preparato con ciò viene coltivato nell'orto della Dispensa. C'è una sala interna dove poter pranzare e fare colazione e poi un grande spazio esterno, proprio accanto alla piscina, dove poter cenare. Ed è proprio il giardino che ospita, quasi ogni giorno, cooking class e passeggiate alla scoperta delle

materie prime che danno vita ai piatti. L'esperienza culinaria è al primo posto e attira la curiosità degli ospiti della struttura, quasi tutti esteri. "Crediamo nel valore educativo e culturale della natura e per questo anche il nostro ristorante Dispensa Giarretta - spiega Ivan Pinieri - segue le stagioni ed il ritmo dell'orto presente all'interno della tenuta. Una cucina fatta di ingredienti biologici, da produttori locali e da ricette tradizionali". Tra le esperienze più apprezzate, la preparazione della pasta fresca e della caponata, la degustazione dell'olio prodotto da Nèroli con il pane preparato con il forno a legna tradizionale e la passeggiata notturna tra i vigneti (queste ultime organizzate soprattutto nel periodo estivo e primaverile). Piccola curiosità: il ristorante è aperto a tutti e non solo agli ospiti del relais e i corsi vengono organizzati dal lunedì al venerdì previa prenotazione, anche nel periodo invernale. ●



Tutte le fotografie in questa pagina sono di Alfio Garozzo



MACCHINE E ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE

ASSISTENZA PRE E
POST VENDITA

MANUTENZIONE



M. Gugliotta

FORNITURE
PER ATTIVITÀ NELLA
RISTORAZIONE

RIPARAZIONE

VASTA GAMMA DI ATTREZZATURE E MACCHINARI
USATI IN VENDITA PRESSO IL NOSTRO PUNTO
VENDITA

UN GIRO D'OLIO

VIAGGIO TRA LE ECCELLENZE OLEARIE

Tra le ultime interessanti iniziative finanziate dalla Regione Puglia, c'è "Un Giro d'Olio", press tour organizzato da Apo Foggia alla scoperta delle aziende olearie bio della Capitanata

DI FEDERICA RACCUGLIA

S secondo le stime della Coldiretti relative alla prima parte della campagna olivicola del 2023, in Puglia quest'anno si produrranno i due terzi del totale delle olive di tutta Italia. Un dato straordinario per la regione con un +50% rispetto allo scorso anno, per un totale nazionale di 290mila tonnellate di olive raccolte, al di sotto della media dell'ultimo quadriennio. Con i suoi 377mila ettari di superficie di uliveti e circa 60 milioni di piante d'ulivo, la Puglia resta la regione italiana con la maggiore vocazione olivicola del Bel Paese.

Una regione che fa il pieno di eccellenze e che apre ogni anno le sue porte a buyer, giornalisti ed esperti del settore per far conoscere le sue potenzialità e permetterne la divulgazione nei canali di comunicazione e nei mercati di tutto il mondo. Tra le ultime interessanti iniziative il press tour intitolato "Un Giro d'Olio - Apo Foggia", il viaggio tra le aziende olearie bio d'eccellenza della Capitanata organizzato da Apo Foggia (Associazione Provinciale degli Olivicoltori di Foggia). Un'esperienza alla quale Cook Magazine ha partecipato durante un'intensa tre giorni che si è sviluppata tra Foggia, Cerignola, Torremaggiore, Vieste e Vico del Gargano,

con visite in azienda, panel test condotti da Guido Giuliani e degustazioni di piatti tipici del territorio preparati dallo chef Francesco Panniello.

Un vero e proprio viaggio alla scoperta delle cultivar di olive coltivate con metodo di produzione biologico. "Il senso di questa iniziativa è portare a conoscenza di giornalisti, food blogger e buyer le nostre eccellenze, ovvero l'eccellenza olivicola della nostra provincia, facendo conoscere tre cultivar principali della nostra olivicoltura

di provincia che sono Peranzana, Ogliarola Garganica e Coratina", spiega Guido Cusmai, presidente di Apo Foggia.

"Quest'anno i risultati attesi sono abbastanza positivi sia per la qualità che la quantità dell'olio extravergine d'oliva che prenderà vita dalla molitura delle nostre olive migliori - continua - L'Associazione è punto di riferimento per gli oltre 2mila associati nei 61 comuni della Daunia, con una concentrazione di rilievo

[pag. 41 >](#)



Frolsi®



**A Natale c'è un Frolsi
per ogni gusto!**

soprattutto nell'Alto e nel Basso Tavoliere e sul Gargano. "Apo è una realtà che agisce in un contesto molto ampio. Il nostro lavoro comincia dall'assistenza alle aziende olivicole a iniziare dal campo, con la messa a disposizione dei nostri associati non solo di una consulenza agronomica completa, ma anche di strumenti e macchinari per la raccolta e la trasformazione. L'obiettivo è quello di aumentare la redditività del settore, incrementando il valore aggiunto destinato ai produttori, favorendo l'innovazione delle imprese e l'internazionalizzazione dei loro mercati di riferimento".

Tra le aziende associate di Apo Foggia visitate durante il tour ci sono l'Azienda Agricola Masseria Belmantello, l'Oleificio Principe dei Fratelli d'Ettorres e l'Oleificio San Luca a Vieste. Aziende che testimoniano quanto il ricambio generazionale sia importante, così come il rinnovamento tecnologico. Ne è un esempio Frantoio Principe Paviro, azienda di famiglia guidata dai fratelli D'Ettorres, nata nel 1980. Oggi, grazie all'ingresso in azienda della giovane generazione D'Ettorres - figli, figlie e nipoti tornati a Torremaggiore dopo aver studiato e aver acquisito conoscenze in giro per l'Italia - il Frantoio è un esempio di innovazione tecnologica. "Fino a qualche anno fa l'azienda era a conduzione maschile, oggi il trend è decisamente cambia-



to con l'ingresso di diverse figure femminili" - spiega Gianna D'Ettorres, responsabile comunicazione e marketing dell'azienda agricola. Risale a cinque anni fa la nascita del frantoio a Torremaggiore, che oggi è uno dei migliori d'Italia grazie ai processi produttivi ad alto tasso tecnologico. Qui si produce soprattutto olio extravergine di oliva Peranzana, cultivar dalla doppia vocazione. "Lavoriamo con i nuovi metodi di estrazione dell'olio d'oliva, preservando le caratteristiche organolettiche dell'olio" - spiega Gianna D'Ettorres - "Ma un altro dei passaggi fondamentali è la produzione del nocciolino, prodotto di scarto della lavorazione dell'oliva utilizzato per alimentare le pompe di calore del nostro frantoio e venduto anche come combustibile".

Il viaggio tra le eccellenze pugliesi continua con la visita alla Masseria Belmantello a Cerignola, nel cuore del Tavoliere pugliese: 160 ettari di superficie coltivata, di cui 90 con oliveti di due cultivar differenti, la Bella di Cerignola e la Coratina. A guidarci alla scoperta dell'azienda bio è il suo fondatore Onofrio Giuliano. "Siamo ormai alla sesta generazione di agricoltori, profondamente consapevoli del valore del patrimonio di tradizioni ed esperien-

za che dobbiamo tramandare, ma altrettanto coscienti della necessità di essere costantemente aperti al progresso quando questo significhi miglioramento del prodotto - spiega Giuliano - Mantenere le radici è importante ma si può fare la differenza solo con l'ammodernamento dei processi". Tra le produzioni di punta spicca l'Olio Extra Vergine di Oliva Biologico "Masseria Belmantello" prodotto in quantità limitate e i due differenti tipi di Olio E.V.O. Bio, "Le Corone" e "I Toppi", diversi per sapore e composizione.

Da non perdere la visita dell'Oleificio San Luca a Vieste, impianto a ciclo continuo di tipo Perialisi risalente al 1980. All'epoca si trattava del primo frantoio dell'intera provincia di Foggia dotato di questo impianto di lavorazione, che consiste in un sistema di estrazione centrifuga dell'olio. Innovativo anche l'uso di cassoni box e carrelli elevatori per il carico e lo scarico delle olive risalente al 1984 oltre alla produzione di olio denocciolato con sistema Moliden che permette di eliminare l'amaro naturale dell'olio con un sensibile calo dell'acidità. Oggi l'azienda lavora le olive di un gran numero di aziende del territorio oltre a quelle dei propri terreni ed esporta in Francia, Svizzera e Germania. ●





SOCIETÀ DI SERVIZI UNIPERSONALE
IMPRESA DI PULIZIA & SERVIZI



Viale Croce Rossa, 32 - 90144 PALERMO
Tel. 091.7771659 - Cell. 333.9043101
e-mail: clean.servicetvsrl@gmail.com
PEC tivisrl@pecsoluzioni.it



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

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



MESSINA

DESTINAZIONE GUSTO

Il problema, in questo territorio, non è trovare “contenuti”. Il vero problema, semmai, è trovare il tempo per scoprirli e apprezzarli tutti

DI REDAZIONE

Quella messinese è una provincia ricca di primati. Messina, con i suoi Peloritani e Capo Peloro, è il capoluogo con la maggiore estensione di aree naturali protette in Italia (150 chilometri quadrati che rappresentano il 70% del territorio cittadino). Sempre Messina, è la città italiana più “lunga” d’Italia grazie ai suoi 50 chilometri di costa che vanno da Giampileri a Ponte Gallo e che si affacciano su due mari. Interminabile, poi, l’elenco delle preziose unicità del Parco dei Nebrodi, 86mila ettari di natura incontaminata e biodiversità che ricadono in maggior parte proprio nella provincia di Messina. Eppure, analizzando la composizione del flusso

turistico di quest’area della Sicilia, balza subito all’occhio una storica e per certi versi inspiegabile carenza di attenzione per il patrimonio enogastronomico del territorio. Insomma, perché Messina e la sua composita provincia non vengono percepite come mete turistiche “di gusto?”.

Partendo proprio da queste considerazioni, gli organizzatori del Taormina Gourmet e il Comune di Messina hanno presentato il progetto “Messina Food Destination” con l’obiettivo di accendere i riflettori di stampa nazionale e addetti ai lavori sulle eccellenze del territorio. Il primo mattoncino di questa am-

biziosa “missione” è stata l’organizzazione di un tour che, partendo dal centro del capoluogo peloritano, ha coinvolto alcune tappe “imperdibili” e in qualche modo rappresentative di ciò che questo territorio può e deve imparare a promuovere con maggiore incisività.

Focus iniziale su alcune preparazioni gastronomiche della tradizione, testimonianze tangibili di antichi saperi che si sono conservati e tramandati di generazione in generazione. La pignolata, ad esempio, è un dolce “aristocratico” che risale al 1500 e che si realizza componendo delle “pigne” di pezzetti di pasta all’uovo frita e successivamente ricoperta di glassa al limone o al cioccolato. Una vera prelibatezza che il maestro pasticcere Lillo Freni, titolare della storica pasticceria di famiglia aperta nel 1968, riesce ad esportare in tutto il mondo. Altrettanto apprezzata è la focaccia messinese di Francesco Arena, fornaio tra i più apprezzati a livello nazionale. In questo caso abbiamo un leggero impasto realizzato con farina 00 e semola rimacinata, cotto in teglia, farcito con acciughe, Tuma (un formaggio pecorino siciliano a breve stagionatura), scarola e pomodoro.

Spostandoci a Capo Peloro, suggestiva area protetta caratterizzata da un affaccio sullo Stretto e dalla presenza dei laghetti di Ganzirri, troviamo l’azienda di Sara e Giovanni



Il lago di Ganzirri

Arena, la S.A.C.O.M. che da ben cinque generazioni si occupa di allevamento e commercializzazione di frutti di mare e molluschi. La regina, neanche a dirlo, è la cozza di Ganzirri, un unicum siciliano che si distingue per la sua spiccata sapidità e la texture gradevolissima della sua carne. Il merito, naturalmente, è delle acque limpide del laghetto piccolo dove i molluschi bivalvi hanno la possibilità di maturare. Una visita in questa azienda, aperta alla vendita al dettaglio, resta una tappa imperdibile.

Sempre sulla costa, prima di addentrarci nelle aree montane, troviamo Tenuta Anasita a San Filippo del Mela. Anche in questo caso abbiamo una realtà unica nel suo genere, dove si allevano bufale ma al contempo si offrono prodotti caseari e di alta pasticceria di livello assoluto. A colazione siete tentati dal salato? Bene, a Tenuta Anasita potrete gustare mozzarelle di bufala, ricotte, salsicce e formaggi. Se invece volete optare per il dolce, scelta sempre saggia in Sicilia, allora avrete modo di provare una delle granite migliori di sempre: granita di ricotta, polvere di capperi disidratati e capperi canditi. Clamorosamente buona, diremmo ancora una volta "imperdibile".

Spostandoci nel territorio di Racuja, a quasi 700 metri d'altezza, troviamo invece la Fattoria Borrello. Qui si alleva il famoso suino nero dei Nebrodi e con le sue carni si realizzano salumi che, senza volere apparire imprudenti, possono tranquillamente competere con quelli ben più noti e quotati del Centro-Nord Italia e della Spagna. La famiglia Borrello, però, ha voluto scommettere anche sulla ristorazione ed ecco che nel 2020 apre "L'Osteria del Maiale Nero". Qui il menu proposto dal giovane e talentoso chef Alessandro Maniaci va oltre il concetto di piatto della tradizione puntando su materie prime a chilometro zero che vengono però esaltate da preparazioni particolarmente raffinate. C'è qualità, molta qualità nei piatti di questo bellissimo ristorante immerso nel verde



dei Nebrodi.

Altro versante dei Nebrodi, altra realtà che merita una tappa. Siamo a Novara di Sicilia, a circa 75 chilometri da Messina, e qui troviamo l'azienda di Tiziana Buemi specializzata nella produzione del Maiorchino. Si tratta di un formaggio realizzato con latte di pecora e di capra secondo tecniche che si tramandano da padre in figlio. Bisogna attendere otto mesi di stagionatura prima di poterlo gustare nella sua versione più "fresca" e delicata, ma è possibile anche procedere con la stagionatura ottenendo un Maiorchino più "piccante" e dal sapore più deciso. Tiziana Buemi è figlia d'arte, alleva pecore e capre insieme al papà Giuseppe e al figlio Enzo. Una famiglia di artigiani del gusto che scommette su un territorio meraviglioso e su una professione che si fa di anno anno sempre più complessa. Ma ne vale la

pena, perché il loro Maiorchino è un vero miracolo caseario.

Ma Messina e il suo ricco territorio offrono tanto altro ancora. Dal vino che trova nella piccola ma promettente Faro DOC la sua più autentica espressione, all'alta ristorazione. E se parliamo di fine dining messinese non possiamo non citare il "Marina del Nettuno Yachting Club" dello chef e patron Pasquale Caliri. Una cucina moderna, attenta alle materie prime ma al contempo divertente e stimolante che ha trovato nell'inserimento nella guida Michelin il giusto riconoscimento. Lo spaccato parziale e sintetico che abbiamo offerto vuole dimostrare la completezza dell'offerta enogastronomica di Messina e della sua provincia. Il problema, in questo territorio, non è trovare "contenuti". Il vero problema, semmai, è trovare il tempo per scoprirli e apprezzarli tutti ●



Tiziana Buemi e il figlio Enzo dell'azienda agricola Buemi



 **SAGRIM**
IMPIANTI E ARREDI PER LA RISTORAZIONE

 **Electrolux**
PROFESSIONAL
AUTHORIZED PARTNER

GourmeXpress, la velocità incontra la creatività

GourmeXpress è il nuovo forno professionale compatto ad alta velocità. La soluzione che ti permetterà di servire pietanze deliziose in maniera **facile e veloce** grazie alla combinazione di tre metodi di riscaldamento.

Questa soluzione faciliterà il tuo lavoro e ti permetterà di ampliare il **menù**. Potrai servire ai tuoi clienti piatti di alta qualità in modo **costante e facilmente ripetibile** con un semplice tocco.

Sagrì srl
Via Giotto, 64 - 90145 Palermo
tel. 091 226676 - www.sagrì.it



CASEIFICIO IL FIORINO

La storia di un'eccellenza
toscana premiata
in tutto il mondo

DI FEDERICA RACCUGLIA

Sessantasei anni di storia, oltre 200 riconoscimenti in Italia e all'estero, più di 30 tipologie di formaggio - dal pecorino classico a quello con latte biologico, per arrivare al formaggio a latte crudo e all'aromatizzato. Sono questi i numeri, sempre più sorprendenti, del caseificio Il Fiorino, eccellenza maremmana conosciuta in tutto il mondo. Produttrice di formaggi dal 1957, nasce a Roccalbegna grazie all'intuizione di Caterina Pandolfi e del figlio Duilio Fiorini, padre di Angela, attuale proprietaria dell'azienda. Una realtà che è nata in famiglia e che continua a essere tale: oggi Angela conduce l'azienda con il marito Simone Sargentoni.



Il Fiorino, storia e origine del caseificio

Il caseificio sorge nel borgo medievale di Roccalbegna, posto alle pendici del Monte Amiata e lambito dal fiume Albegna in provincia di Grosseto, in Toscana, una terra particolarmente vocata alla pastorizia. "La nostra avventura - raccontano i titolari Angela e Simone - nasce proprio sulle orme dei pastori. Lungo le strade della transumanza, in cerca dei pascoli migliori, dalle montagne fino alle pendici del Monte Amiata in Maremma".

Ad avere l'idea di aprire una piccola bottega fu Caterina, mamma di

Duilio Fiorini, fondatore de Il Fiorino, appassionato casaro e amante dell'arte casearia artigianale. "La prima sede dell'azienda fu quella di Roccalbegna in via del Moro 7, mentre nel 1962 viene costruito un nuovo stabilimento in via Amiata 365. Qui, accanto ai locali nei quali si svolge il processo di caseificazione c'è la grotta di famiglia dedicata alla stagionatura: ancora oggi i pecorini più pregiati vengono affinati in questa grotta, dove acquisiscono quelle caratteristiche che li rendono unici e inimitabili". Ma l'azienda è destinata a rinnovarsi: nel 1989 viene inaugurato il nuovo caseificio

in località Paiolaio. Spazi più ampi e più moderni, al passo con tempi. Stessa cosa avviene per le celle di stagionatura che nel 2021 vengono riammodernate.

La scelta accurata della materia prima

La selezione delle materie prime è fondamentale, a cominciare dal latte di pecora, che viene raccolto entro un raggio di settanta chilometri dall'azienda. "I nostri formaggi - spiegano Angela e Simone - vengono prodotti con il latte proveniente dagli allevamenti della Maremma,

pag. 49 >



novagraphica

BAGS & PACKAGING

... CREIAMO LA VOSTRA IMMAGINE IN MOVIMENTO!

Il gruppo Novagraphica nasce nel 1979. Fin d'allora siamo presenti, e in misura sempre crescente, sia nel mercato italiano che in quello internazionale. I continui investimenti in macchinari tecnologicamente sempre più avanzati e la nostra intensa ricerca su nuovi materiali, ci consentono di offrire dei prodotti innovativi ed esclusivi che valorizzano al meglio i vostri articoli, con particolare attenzione al "packaging alimentare".

L'esperienza quarantennale nel settore ci consente un'accurata scelta delle materie prime in modo da poter offrire prodotti innovativi ed esclusivi. Il tutto utilizzando soltanto materiali idonei al contatto alimentare come si evince dalle nostre certificazioni. Le attuali procedure di lavorazione prevedono rigorosi controlli in ogni fase del processo produttivo e questo ci consente di far arrivare al cliente finale un prodotto testato di assoluta qualità.

Siamo in grado di soddisfare e dare risposte a qualsiasi vostra richiesta di packaging, anche il più particolare ed esigente. Con le nostre grafiche e i nostri modelli esclusivi

... creiamo la vostra immagine in movimento!

Seguiteci



**Proteggiamo
in modo sicuro
i vostri alimenti!**
Il tutto rigorosamente Made in Italy





un territorio che amiamo e per noi molto importante, tanto da rendergli omaggio in tutte le nostre etichette. Siamo noi direttamente con i nostri mezzi ad andare dagli allevatori per prendere il latte”.

Oltre 30 tipi di formaggi e l'ultima novità, il Fior di Maggengo

Più di 30 tipi di formaggi, dai pecorini classici a quelli con latte biologico, per arrivare ai formaggi a latte crudo. Sono innumerevoli le referenze de Il Fiorino e nonostante ciò ogni formaggio è unico e ha un suo carattere. “Ogni forma per noi è unica e racconta la sua storia. Ogni formaggio viene toccato, seguito e curato con le nostre mani. Ancora oggi, tutti i processi sono realizzati a mano, dalla ricotta presa per affioramento, alle forme salate, girate e spazzolate rigorosamente a mano”. Tra le nuove creazioni c'è il Fior di Maggengo, un pecorino stagionato in cantina per circa 7 mesi e, successivamente, affinato con miele di acacia e con fiori eduli molto profumati al naso. Un pecorino che si candida a diventare uno dei formaggi più originali dell'azienda, a partire dalla forma, che non è cilindrica bensì rettangolare. “Fare

un nuovo formaggio – spiega Angela Fiorini – è sempre una sfida esaltante. Non lasciamo niente al caso ed essendo dei perfezionisti cerchiamo di curare ogni minimo dettaglio fino a trovare l'equilibrio perfetto”.

Ma il formaggio che più rappresenta l'azienda nel mondo è indiscutibilmente la Riserva del Fondatore. “Si tratta di un pecorino prodotto con latte di pecora altamente selezionato della Maremma. Nasce seguendo gli antichi metodi della tradizione casearia ed è stagionato ed affinato nella grotta naturale di famiglia, nel cuore di Roccalbegna”.

Il 2023, l'anno dei record

Il Caseificio Il Fiorino incasella, uno dopo l'altro, risultati straordinari nei più importanti concorsi internazionali di arte casearia. L'ultimo successo arriva da Trondheim, in Norvegia, dove dal World Cheese Awards (WCA), il campionato mondiale dei formaggi, Il Fiorino è tornato in Maremma carico di ben 12 medaglie, confermandosi come uno dei principali protagonisti caseari del Made in Italy nel mondo. Quattro ori per il Grotta del Fiorini, Fior di Cardo, Cacio di Venere e

Pecorino alle castagne; quattro argenti per il Cacio di Afrodite, la Morbidoso, Riserva del Fondatore Special Edition e Cacio di Giove; quattro bronzi per il Pecorino Toscano DOP, il Semistagionato del Fiorini, il Fior di Natura bio semistagionato a caglio vegetale e per la Riserva del Fondatore.

Numeri che fanno del 2023 da record. “Il 2023 è stato un anno incredibile che ha confermato i nostri pecorini tra i formaggi Made in Italy considerati tra i più buoni al mondo – dicono Angela Fiorini e Simone Sargentoni – Non lo diciamo noi ma lo decretano i 43 premi ottenuti questo anno e la Forchetta d'oro ottenuta al Great Taste Awards con il Cacio di Afrodite, considerato come il migliore prodotto italiano dell'anno. Tutto questo potrebbe apparire scontato per qualcuno, ma ogni premio che otteniamo è frutto di sacrifici e di grandissima cura in ogni fase della nostra produzione, a partire dal latte che usiamo, 100 per cento dalla Maremma e che contribuisce a regalare ai nostri pecorini, insieme alla nostra arte casearia, una palette di sapori e armonie uniche”. ●



**Veronica
Laguardia**

IG: [sicilianwinegirl](#)

DONNE DEL VINO SICILIA

Alleate per le sfide del futuro

Una squadra di professioniste impegnate nella promozione della cultura del vino ben oltre i propri ruoli aziendali

Non è trascorso neanche un anno da quando, dopo averlo desiderato per un po' di tempo, sono entrata a far parte dell'Associazione Nazionale Donne del Vino. Per chi ancora non la conoscesse, si tratta di un'associazione nata nel '88 per promuovere la cultura del vino e il ruolo della donna nell'imprenditoria italiana. Se agli albori erano solo 20 le socie, che a vario titolo lavoravano nel mondo del vino, oggi l'Associazione riunisce oltre 1.000 donne in tutta Italia. Sono entrata a far parte della delegazione Sicilia: lo desideravo perché attirata da una squadra del vino tutta al femminile compatta e attiva, capace, ovunque andasse, di portare in alto il vino siciliano. Non tutti però sembrano pensarla come me, anzi come noi. Alcuni anni fa, quando mi capitò di scambiare delle opinioni con una collega del settore sull'associazione in questione, rigorosamente davanti a due calici di vino, ed espressi il mio interesse, scoprii che lei era del parere opposto: considerava lo stesso associarsi per genere come un modo di ghetizzarsi, quasi di auto discriminarsi. Oggi, con maggiore cognizione di causa, esprimo ancor di più il mio

parere contrario, ma ben vengano opinioni diverse che possano arricchire il dibattito costruttivo. Tra le donne del vino siciliane ho trovato uno spirito di aggregazione proprio dell'associazionismo più puro, e di questi tempi il fare squadra ha ancora più importanza. Veniamo da un anno a dir poco burrascoso, in cui al centro del dibattito ci sono state le questioni di genere e sfortunatamente anche i femminicidi.

Un 2023 in cui l'Italia straperde la cosiddetta "ten years challenge" in tema di parità di genere. Infatti, secondo il Global Gender Gap, report annuale del World Economic Forum che analizza l'evoluzione della disparità di genere in merito a partecipazione economica e opportunità, risultati scolastici, salute e sopravvivenza ed emancipazione politica, il nostro Paese è precipitato alla 79° posizione. Già il dato è abbastanza grave di per sé, ma è anche peggio se si considera che, appunto, dieci anni fa l'Italia si trovava al 71° posto. Nell'attesa del 2154 - anno in cui si raggiungerà l'uguaglianza di genere secondo il Report - forse il fare squadra e affrontare le grandi sfide che ci attendono e



Rappresentanti della Delegazione italiana e delegazioni straniere si incontrano per il forum internazionale delle DDV

che riguardano sia le donne che gli uomini, non è poi un'idea così malvagia. D'altronde l'unione fa la forza, ed è proprio in questo che crede l'Associazione DDV: nel portare avanti progetti e iniziative miranti ad accrescere la cultura del vino e il suo consumo responsabile, a promuovere il ruolo delle donne del vino in società e nel lavoro e molto altro. Filo conduttore di tutte le iniziative che a vario titolo toccano la missione dell'associazione, sono l'apertura e la condivisione.

Quella siciliana è, infatti, la quarta delegazione in Italia per numero di socie e, possiamo dirlo, tra quelle più attive nel portare avanti azioni concrete. Facendo un passo indietro, per darvi qualche cenno storico, l'Associazione Nazionale è cresciuta molto lentamente dall'anno di fondazione (1988), fino a circa il 2016, quando la toscana Donatella Cinelli Colombini prese le redini segnando il risveglio dell'Associazione, dando il via a tante nuove attività e stimolando l'impegno delle socie in tutta Italia. Ed è proprio negli ultimi anni che abbiamo assistito al risveglio della Delegazione Sicilia che è passata da 14 a 86 socie nel 2023,

con una crescita del 500% circa. Una buona parte del merito è di Roberta Urso, che pur avendo un gran da fare come Global Corporate PR & Communication Manager di Cantine Settesoli, si dedica anima e corpo con estremo impegno all'Associazione. Urso ha una naturale attitudine a fare lavoro di squadra, che si porta dietro fin da bambina e che ha sviluppato lavorando per una grande Cooperativa nella quale è necessario avere la mente aperta e, soprattutto, essere sempre pronti al dialogo con gli altri, qualsiasi sia l'interlocutore. Il suo segreto, oltre all'entusiasmo inesauribile, sembra essere il considerare l'Associazione come una vera e propria azienda, con obiettivi da raggiungere e risultati da raccogliere e misurare. Questo ha portato a realizzare negli ultimi anni tantissimi progetti con ricadute concrete sul territorio e sul settore vitivinicolo. Come il Progetto D-Vino, ideato durante la pandemia da Donatella Cinelli Colombini, ex-presidente nazionale dell'associazione, Antonietta Mazzeo, delegata per l'Emilia-Romagna, Roberta Urso, delegata per la Sicilia, Roberta Lanero, socia per il Piemonte. Un progetto sperimentale dedicato agli istituti per il tu-

rismo e alberghieri, volto a creare un contatto tra gli studenti e l'intera filiera produttiva del vino. Nove gli istituti finora coinvolti dalla sperimentazione in Sicilia, in cui le Donne del Vino hanno condotto incontri sulla cultura del vino, le molteplici professioni, la normativa e la degustazione, il marketing, il bere consapevole e molto altro, conquistando l'interesse dei giovanissimi studenti affascinati da un settore dalle mille sfaccettature. [pag. 52 >](#)



Roberta Urso - Presidente Delegazione Sicilia Donne del Vino

Marisa Leo,
responsabile marketing
della cantina Colomba Bianca
e vittima di femminicidio

ture. Il progetto, tutt'ora in corso, è stato presentato al Ministero dell'Istruzione con l'intento di far diventare il vino materia di studio degli Istituti alberghieri e turistici in tutta Italia. Da qui ha preso vita un cosiddetto spin-off di incontri al pubblico dedicati al bere consapevole in Sicilia portato avanti dalle socie Maria Elena Leta e Teresa Gasbarro. E ancora, partendo dal desiderio di mantenere alta l'attenzione sulla violenza di genere condiviso dalle socie Francesca Angileri, Federica Fina e Marisa Leo, è stato lanciato il progetto "DxD Calici di vita", iniziativa che coinvolge tutte le realtà del territorio dedicate al supporto alle donne vittime di violenza. Nonostante la prematura e tragica scomparsa di Marisa Leo per mano dell'ex-compagno, che ha scosso non solo il mondo del vino ma tutto il Paese, le iniziative volute da lei stessa non si fermano. Ma sarebbe necessario un altro articolo per poter raccontare le innumerevoli iniziative nate spontaneamente in ricordo di questa brillante e forte donna del vino siciliana, che era la responsabile Marketing & Comunicazione di Colomba Bianca. Fra queste la recentissima nascita della Marisa Leo Onlus, associazione costituita il 5 dicembre 2023, che promuoverà progetti volti all'empowerment delle don-



ne vittime di violenza di genere, attraverso attività di formazione per dare nuove opportunità di inserimento lavorativo, di informazione nelle scuole e borse di studio per figli di donne vittime di violenza.

Il femminicidio di Marisa Leo ha rappresentato un motivo in più per rafforzare i propositi e i valori che guidano le azioni delle DDV Sicilia, ma il loro impegno va oltre. La solidarietà fra le socie crea alleanze e collaborazioni talvolta così forti che ci si dimentica di essere competitor sul mercato. La missione dell'Associazione Nazionale DDV è anche quella di porre in evidenza che le donne, professionali e competenti, possono avere un ruolo chiave nel settore vino - storicamente dominato da uomini. Nel nostro tempo, è ancora - purtroppo - necessario affermare tale ruolo, soprattutto quando ci si tro-

va a sorprendersi nell'incontrare donne in posizioni manageriali, di potere, donne indipendenti e determinate nella propria carriera professionale, donne che svolgono ruoli ritenuti, da troppi, tipicamente maschili.

Come il vino, nei suoi stili, vitigni e territori, è diversificato e complesso, così lo è anche la wine industry di cui fanno parte moltissime professionalità, diverse tra loro e tutte fondamentali per il successo del settore. Oltre a raccontarvi di alcune di esse nei box dedicati, abbiamo chiesto a ciascuna delle undici donne del vino che abbiamo selezionato tra quante animano il continente Sicilia, quali siano secondo loro le sfide che deve affrontare il settore vino nel prossimo futuro. D'altronde le donne sono intrinsecamente abituate a fronteggiare sfide nella propria vita. ●

11 storie di donne e di vino da raccontare



Mariella Cambria

Titolare insieme ai fratelli dell'azienda etnea Cottanera, si è distinta per competenza e professionalità, prima nell'impresa di famiglia, e poi dallo scorso luglio come Presidente di Assovini Sicilia, l'associazione che riunisce cento aziende vitivinicole siciliane. In Cottanera si è cimentata in vari ambiti aziendali, dal commerciale italo-estero al marketing, per poi scegliere quello dell'ospitalità, riconoscendone il grande valore. Recentemente ha, infatti, lanciato un nuovo progetto che coniuga lusso e autenticità: Dimora Cottanera a Castiglione di Sicilia, una villa con 13 suite abbracciate dai vigneti. Considera l'enoturismo in Sicilia una grande opportunità e, al contempo, una sfida nel raccontarne le molteplici ricchezze. Crede nelle DDV e nel potere di fare squadra per andare lontano insieme.



José Rallo

Imprenditrice siciliana dall'energia contagiosa, è Amministratrice Delegata di Donnafugata, con 5 tenute nei luoghi più belli della Sicilia. Se la incontrate, potrebbe sorprendervi intonando un brano di musica jazz brasiliana, oppure affascinarvi con il racconto dei suoi vini iconici. La sfida più grande per il mondo del vino è, secondo lei, quella di raggiungere una qualità sempre più sostenibile. È socia delle DDV fin dagli albori, quando ancora non era comune essere donne imprenditrici. Allora, come oggi, fare squadra e condividere buone pratiche con altre donne rappresenta per lei una grandissima opportunità.

Ph. Beatrice Pilotto



Dominique Marzotto Desforges

Dalla personalità eclettica tra cinema, vino e arte, è la proprietaria di Baglio di Pianetto, tenuta ereditata dai genitori che, nel 1990, hanno compiuto un atto d'amore verso la Sicilia e il vino, facendo rinascere la viticoltura a Santa Cristina Gela (PA). Come lei stessa racconta, il suo ruolo è di essere presente nei momenti chiave, felici o dolorosi, e rendere la Tenuta un luogo d'eccellenza. Questo naturalmente passa attraverso azioni che abbiano un impatto positivo a livello ambientale e sociale. Ed è proprio la sostenibilità, secondo lei, una delle tante sfide per il mondo del vino: il compito è quello di aiutare la natura a rigenerarsi dalle ferite inflitte da produzioni intensive, oltre che educare al bere consapevole. Nelle DDV è impegnata come Consigliera Nazionale.



Maria Carella

Seppur sia approdata al mondo del vino per caso, ha un ruolo chiave presso Nicosia, storica cantina etnea. Da enologa si destreggia nell'interpretare le molteplici sfumature del terroir vulcanico dando vita a varie tipologie di vini, dai Cru agli spumanti Metodo Classico, passando per vini godibili da un pubblico più giovane. Reputa sempre più urgente lavorare sul preservare la biodiversità, trovando soluzioni, in campo agronomico ed enologico attraverso la ricerca, per produrre vino in modo più sostenibile. Considera il far parte delle DDV un'opportunità per dare voce al mondo vitivinicolo in tutta la sua bellezza e complessità.

Ph.Tahnee Drago



Melissa Sack Di Giovanna

Intuito e classe contraddistinguono il suo modus operandi, lei che ha lasciato gli Stati Uniti per vivere in un piccolo paesino, Sambuca di Sicilia, a fianco del marito produttore Gunther Di Giovanna. Quella del vino è stata, dapprima, una scelta di lavoro, e poi è diventata una vera e propria scelta di vita. Per la cantina, si dedica con risultato al marketing e alle vendite nei paesi anglofoni, anticipa spesso i trend di mercato oltreoceano e dà vita a progetti "out of the box", come direbbe lei. Pensando globale ma agendo locale, considera il fare squadra, nel costruire un brand territoriale dalla forte identità, la sfida più grande per il settore in Sicilia. Ed è proprio quel desiderio di fare squadra per un bene più grande che l'ha spinto ad associarsi alle DDV.

Ph.Giacomo Campagna



Enrica Spadafora

Fa parte della "next generation" del vino siciliano, rappresentando la storica azienda di famiglia Dei Principi di Spadafora. Il suo ingresso in azienda, al fianco di papà Francesco custode di vigna e cantina, si è reso subito evidente dando il via allo sviluppo dell'ospitalità nella tenuta di Virzì, a Monreale, nonché nuovo impulso alla comunicazione, ponendo al centro la filosofia green. La sfida per il settore nel prossimo futuro è la questione fondamentale e complessa della sostenibilità aziendale. Nelle DDV vede un'opportunità di confronto e crescita.



Federica Bonetta

Giovanissima e competente, ancora studia. Sta seguendo la magistrale di Accounting & Finance alla Cattolica, ma questo non le ha impedito di conquistare il ruolo di junior general manager in Baglio del Cristo di Campobello. L'azienda di famiglia l'ha vista nascere: aveva cinque anni quando insieme a papà Domenico, prematuramente scomparso, visitava gli scavi della futura tenuta a Campobello di Licata. A suo parere, i cambiamenti continui e il cambio generazionale rendono necessario rivedere l'approccio a un consumatore con valori e idee diverse dai propri genitori, con bisogni simbolici più che concreti. È fiera di essere la più giovane DDV in Italia, convinta che la leadership femminile possa condurre il mondo del vino ad essere più inclusivo, empatico e cooperativo.



Liliana Rosano

È entrata nel mondo del vino con un passo di velluto, con discrezione, eleganza e professionalità, seppur rivesta il ruolo di Responsabile della comunicazione in Assovini Sicilia. È una giornalista fiera della sua terra che ama raccontare attraverso il vino e il cibo, ambasciatori della cultura siciliana nel mondo. Ha il privilegio di guardare da vicino molte realtà vinicole siciliane con alto livello manageriale, in cui ritrova le carte giuste - come spirito di squadra, dinamismo e competenza - per affrontare le grandi sfide del climate change, dell'enoturismo e ancora del ricambio generazionale. Nelle DDV ha trovato condivisione e dialogo con altre professioniste del settore.



Mariagrazia Barbagallo

Affascinata dalla cultura del bello, si avvicina al mondo del vino insieme al marito Salvo Di Bella, prematuramente scomparso. Nonostante la tragica perdita, non si è fermata, ha continuato a portare avanti la passione condivisa trasformandola in una vera e propria missione: diffondere la cultura del vino in Sicilia. È sommelier e Vicepresidente di AIS Sicilia, nonché delegata per la provincia di Catania in cui organizza corsi professionali. L'avvicinamento delle nuove generazioni al vino, l'utilizzo delle tecnologie più moderne nella vendita e nella comunicazione del vino, e, ancora, l'integrazione della dimensione sociale e ambientale nelle scelte e decisioni, sono le sfide principali che vede incombere sul settore. Nelle DDV è stata attirata dalla tenacia davanti gli ostacoli, qualità che ha sperimentato lei stessa nella conquista di ruoli storicamente maschili.



Cinzia Giunta

Una storia che inizia per passione verso il vino e tutto ciò di cui è fiero. È Consulente export e marketing per aziende italiane, per le quali cura le strategie di internazionalizzazione con la sua agenzia Gourmeet&Wine. A livello mondiale, secondo lei, le sfide principali per il settore riguardano la tutela delle peculiarità dei terroir, l'equilibrio tra produzione e salvaguardia dell'ambiente, nonché trovare la giusta chiave di comunicazione sulla sempre più delicata questione del binomio vino-salute. Nell'Associazione DDV riconosce un importante portavoce per gli interessi del settore



Laura Donadoni

Giornalista e scrittrice bergamasca e, più recentemente, cittadina americana, racconta attraverso i suoi libri e podcast il mondo del vino da un punto di vista inedito, facendo emergere con profondità e accuratezza le storie dietro e attorno la bottiglia. Tra le sfide attuali, ravvisa la necessità di trovare un nuovo modo di comunicare il vino alla Gen Z, che rappresenta i consumatori del futuro, di semplificare il linguaggio uscendo dall'autoreferenzialità, nonché di creare un ambiente più inclusivo a vari livelli. Già Donna del Vino, notando la propositività della delegazione Sicilia, ha recentemente chiesto di farne parte: un'occasione per portare avanti azioni concrete e creare reti di sostegno.



mgmotor.it

7

ANNI
DI GARANZIA/
150.000 KM

MG ZS e MG HS



Superaccessoriate, 7 anni di garanzia, pronta consegna, imbattibili anche nel prezzo.

Le nostre super offerte continuano a sorprendere.

Gamma MG. Di più. Molto di più.

TI ASPETTIAMO DA GI.BI.AUTO



VIA PARTANNA MONDELLO 52 - Palermo
VIA CITTÀ DI PALERMO, 165 - Bagheria
www.gibiauto.com - TEL. 091 754 26 02

Formazione per rispondere ai cambiamenti

Cru Vision Agenzia per il Wine & Food



DI REDAZIONE

Restare al passo con i tempi in un mondo in continuo cambiamento è sempre più complesso: un mercato del lavoro altamente specializzato, la necessità di differenziarsi dai competitor, tenendo conto del comportamento dei consumatori, del cambiamento climatico e delle esigenze delle nuove generazioni. È, dunque, necessario essere sempre aggiornati e capaci di adattarsi a tali evoluzioni. In questo scenario, uno strumento necessario è il Lifelong Learning, ossia l'apprendimento durante tutto l'arco della vita. La formazione continua, l'acquisizione o il miglioramento di competenze, si traducono in una crescita personale e professionale costante e rappresentano un valore aggiunto nel contesto lavorativo in cui operiamo. In Sicilia c'è una realtà virtuosa che ha a cuore questi temi: Cru Vision, Agenzia di For-

mazione e Comunicazione per il settore enogastronomico, nata a Palermo nel 2019. La mission dell'Agenzia è racchiusa nel suo brand name: affiancare con una visione di lungo periodo le aziende nella propria crescita come si fa con dei Cru, ossia quei vigneti che danno vita a vini pregiati. Nello specifico, cura l'ideazione e realizzazione di percorsi di alta formazione e servizi di comunicazione integrata, frutto di una grande conoscenza del settore wine & food. La formazione continua rappresenta il core business di Cru Vision: inizialmente rivolta alle sole aziende, negli anni è stata ampliata e diversificata, rivolgendosi a un pubblico più variegato: non solo operatori del settore o aspiranti tali, ma anche curiosi e appassionati. Per fare qualche esempio, si passa da corsi base di avvicinamento al vino a corsi di potatura della vite (realizzati in collaborazione con Simonit&Sirch),

Wine Hospitality, Public Speaking e ancora corsi certificati WSET in collaborazione con Wine.me School. Sin dalla fondazione, senza escludere il periodo interessato dalla pandemia, Cru Vision non ha mai smesso di ideare e realizzare percorsi formativi sempre più specializzati e mirati a soddisfare i reali fabbisogni formativi delle aziende del settore, grazie anche al coinvolgimento di esperti e professionisti provenienti da tutta Italia. Da allora, sono stati realizzati corsi che hanno coinvolto tre territori siciliani e 65 aziende, per un totale di oltre 320 partecipanti ai corsi nel settore vitivinicolo. Il team tutto al femminile dell'Agenzia ha in programma diversi corsi dedicati alla ristorazione - come per esempio "Food&Beverage management" e percorsi dedicati all'analisi sensoriale applicata agli abbinamenti cibo-vino - e altri nuovi progetti che ancora non possono anticiparci ma che saranno sempre in linea con la loro mission. ●

DAL  1926
Deta
DISTILLERIA
TOSCANA

La storia della Distilleria **Deta** inizia nel 1926, nella Toscana "profonda", tra le colline del Chianti.

Oggi siamo un'azienda che guarda al mondo, con la testa e il cuore sempre radicati nel nostro territorio.



detadistilleria.it  
Barberino Tavarnelle (FI)



ALLA CORTE DELLE STELLE

VIAGGIO GASTRONOMICO NEL FIRMAMENTO DELLA GUIDA MICHELIN ITALIA 2024

Ph. Michelin

DI ALESSIA MARANZANO

Un'edizione ricca di sorprese per la Guida Michelin Italia 2024, nell'anno in cui l'omino compie 125 anni. Lo scorso 14 novembre, il Teatro Grande di Brescia è diventato il palcoscenico della cerimonia "Star Revelation Italia", l'evento che ha segnato il debutto della 69ª edizione della Guida Rossa. Ventisei nuovi ristoranti hanno guadagnato la loro prima meritata Stella, mentre cinque hanno brillato con il doppio macaron; altri due, invece, si sono elevati all'Olimpo delle tre Stelle portandolo a quota tredici. Una notte di splendore per il firmamento culinario italiano che si è illuminato di nuove Stelle, un'affascinante coreografia di eccellenza che

fa risplendere il Bel Paese dalle Alpi alle coste meridionali dello stivale. Brillano Lombardia e Campania mentre l'Umbria si rivela regione a sorpresa aggiudicandosi tre nuove Stelle e una Stella verde dimostrando che, anche senza mare, la regione è un'oasi per il fine dining.

Con 395 Stelle, l'Italia si posiziona al terzo posto del ranking mondiale per numero di ristoranti stellati, un traguardo che conferma la sua posizione di rilievo nella cucina internazionale. Una notte indimenticabile, una celebrazione di gusto e passione che ha trasformato il Teatro in un tempio culinario, testimonia

pag. 61 >



Il Casolare



IL FUTURO È NELLE NOSTRE RADICI

SIAMO NATI IN UMBRIA E OGNI GIORNO PRODUCIAMO E SELEZIONIAMO OTTIME MATERIE PRIME. CON UMILTÀ, IMPEGNO E DEDIZIONE, ABBIAMO CERCATO DI TRASFORMARE QUESTE MATERIE IN PRODOTTI DI ECCELLENZA. PER CREARE UNA STORIA UNICA CHE RACCONTIAMO INSIEME OGNI GIORNO, DAL 1780. LA GRANDE STORIA DEL NOSTRO GRANDE OLIO.

niando ancora una volta il prestigio delle Stelle Michelin.

Nell'olimpico nazionale, confermate le tre Stelle Michelin, il traguardo più alto nella ristorazione italiana, agli undici ristoranti già presenti in guida, a cui quest'anno se ne aggiungono altri due: Atelier Moesmer Norbert Niederkofler, a Brunico (BZ), e Quattro Passi, a Nerano (NA). Il primo è la nuova avventura di Niederkofler, lo chef altoatesino che ha fatto suo il concetto di "Cook the Mountain", il suo modo di essere e di agire; nei mesi passati, aveva lasciato il St. Hubertus, precedentemente insignito del medesimo riconoscimento e attualmente chiuso per ristrutturazione. Il secondo, invece, ha l'anima partenopea ed è guidato dallo chef prodigio Fabrizio Mellino, classe 1991, cresciuto nel ristorante di famiglia, che, dopo quasi vent'anni e con un pizzico di orgoglio, riporta la terza Stella in Campania.

Gli altri ristoranti che confermano le tre Stelle sono: Osteria Francesca a Modena, chef Massimo Botura; Villa Crespi a Orta San Giulio (NO), chef Antonino Cannavacciuolo; Piazza Duomo ad Alba (CN), chef Enrico Crippa; Da Vittorio a Brusa-

porto (BG), chef Chicco Cerea; Enrico Bartolini al MUDEC a Milano, chef Enrico Bartolini; Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio/Runate (MN), chef Nadia Santini; Le Calandre a Rubano (PD), chef Massimiliano e Raffaele Alajmo; Enoteca Pinchiorri a Firenze, chef Annie Féolde e Riccardo Monco; Uliassi a Senigallia (AN), chef Mauro Uliassi; La Pergola a Roma, chef Heinz Beck; Reale a Castel di Sangro (AQ), chef Niko Romito.

Anche quest'anno, il più premiato d'Italia si conferma Enrico Bartolini, l'unico nella storia della Guida Michelin ad aver conquistato quattro Stelle in un solo colpo nel 2016, raggiungendo quota 13 che lo rendono, nella classifica mondiale, il secondo chef più stellato al mondo, dopo Alain Ducasse. Complice di questo traguardo l'ottenimento della Stella al Bluh Furore, il ristorante in Costiera Amalfitana, la cui cucina è stata affidata a Bartolini e interpretata dallo chef Vincenzo Russo, classe 1995 che ha lavorato nella cucina di Antonino Cannavacciuolo.

Cinque i nuovi ristoranti da due Stelle Michelin che raggiungono così quota quaranta. Importante traguardo per La Rei Natura dello

chef Michelangelo Mammoliti a Serralunga d'Alba (CN) e Verso degli chef Mario e Remo Capitaneo a Milano che passano direttamente da zero a due stelle; raddoppiano, invece, Piazzetta Milù, chef Maicol Izzo a Castellammare di Stabia (NA), Andrea Aprea, chef Andrea Aprea a Milano e il George Restaurant con lo chef Domenico Candela a Napoli.

L'edizione 2024 della Guida Michelin ha dipinto ancora una volta un quadro di sorprese e trionfi e i ristoranti da una Stella raggiungono quota 342 grazie al contributo di 26 nuovi ingressi. A differenza degli altri anni, c'è una particolare luce rosa che risplende sulla scena gastronomica nazionale con tre Stelle attribuite a tre locali guidati da chef donne: Casa Mazzucchelli, gestito con maestria da Aurora Mazzucchelli a Sasso Marconi, che ha assaporato la gioia di riconquistare la Stella precedentemente persa; Ada, curato da Ada Stefani a Perugia; Wood, firmato da Amanda Eriksson a Breuil Cervinia (Ao). Quindi, l'attribuzione della Stella verde Oasis Saponi Antichi con Michelina Fischetti e la nipote Serena Falco a Vallesaccarda, provincia di Avellino.

[pag. 63 >](#)

VIAGGIO GASTRONOMICO NEL FIRMAMENTO DELLA GUIDA MICHELIN ITALIA 2024



13 RISTORANTI

2 NOVITÀ



40 RISTORANTI

5 NOVITÀ



342 RISTORANTI

26 NOVITÀ



58 RISTORANTI

13 NOVITÀ



257 RISTORANTI

29 NOVITÀ



1334 RISTORANTI

151 NOVITÀ

STELLA MICHELIN

STELLA VERDE

BIB GOURMAND

PIATTO MICHELIN

ARREDAMENTI E ATTREZZATURE PER IL FOOD



VS VENTURA
VAPS SALVATORE

Azienda specializzata nella realizzazione su misura di spazi espositivi per esercizi commerciali e locali pubblici nel settore **FOOD**.

Curiamo l'ideazione del locale in tutte le sue fasi: dalla progettazione alla scelta delle attrezzature, dai lavori di cantiere all'installazione dei macchinari.

**AZIENDA CONCESSIONARIA
ESCLUSIVISTA PER PALERMO E PROVINCIA**

POLIN
GROUP

VALMAR

VIA W. A. MOZART, 21 BAGHERIA (PA)
091 909176 | 338 8753081
vaps_arredamenti@virgilio.it

www.vapsarredamenti.it



A coronare il tutto, il Service Award, che celebra l'eccellenza nel servizio di sala, meritatamente assegnato a Federica Gatto di Cetaria a Baronissi, Salerno.

L'edizione 2024 della Rossa ha assegnato tredici nuove Stelle verdi, destinato ai ristoranti particolarmente impegnati in materia di sostenibilità e responsabilità sociale, che portano il totale in Italia a cinquantotto.

Focus Sicilia

La Sicilia brilla tra gli stellati d'Italia: sono tre su ventisei i ristoranti siciliani che risplendono nel sud dell'Isola con una Stella e debuttano nel firmamento della Guida Michelin Italia 2024. Un fermento culinario racchiuso tra Siracusa, nel cuore di Ortigia con Cortile Spirito Santo guidato dallo chef Giuseppe Torrisi, Noto, la capitale del

Barocco, con Crocifisso di Marco Baglieri a Noto (SR), e, infine, a Marina di Ragusa, affacciata sul Mar Mediterraneo, con Vota Vota e la maestria dei due chef Giuseppe Causarano e Antonio Colombo. In totale ventitre Stelle illuminano la Sicilia. Riconfermato il doppio macaron al ristorante Duomo di Ciccio Sultano a Ragusa, La Madia di Pino Cuttaia a Licata (AG) e St. George by Heinz Beck, chef Salvatore Iuliano, di Taormina (ME).

Infine, quelli una Stella: Gagini Restaurant chef Mauricio Zillo e Mec Restaurant chef Carmelo Trentacosti a Palermo; Il Bavaolino di Giuseppe Costa a Terrasini (PA); I Pupi di Tony Lo Coco e Limu di Nino Ferreri a Bagheria; Zash, chef Giuseppe Raciti ad Archi in provincia di Catania; Coria di Domenico Colonna e Francesco Patti a Caltagirone;

Sapio, chef Alessandro Ingiulla a Catania; Shalai a Linguaglossa, chef Giovanni Santoro; Accursio di Accursio Craparo a Modica; Locanda Don Serafino di Ragusa, chef Vincenzo Candiano; Signum a Salina di Martina Caruso; La Capinera di Pietro D'Agostino, Otto Geleng chef Roberto Toro e Principe Cerami chef Massimo Mantarro a Taormina; I Tenerumi chef Davide Guidara e Il Capperro chef Giuseppe Biuso a Vulcano.

Per la primissima volta nel nostro paese, la 69ª pubblicazione della Guida Rossa assegna altresì il premio "Passion Dessert" a quei contesti che presentano un'esperienza meritevole di un riconoscimento per l'alta qualità della proposta dei dessert. Otto i premiati a livello nazionale e, tra questi, c'è anche la cucina di Davide Guidara de I Tenerumi, il ristorante green e vegetale nell'isola di Vulcano. ●

AMARO
UNICO
SICILIANO



Bevi UNICO Amaro Siciliano responsabilmente.



euroform

SCUOLA PROFESSIONALE DEI MESTIERI

DAI 13 AI 17 ANNI LA SCUOLA CHE REALIZZA I TUOI SOGNI

COLLEZIONIAMO SUCCESSI



Emanuele Sciacchitano

ORO
Concorso Professionale Istituti
Alberghieri VIII Edizione
"Premio Cascino 2023"

Stefano Rizzuto

ORO
Miglior Allievo degli Istituti
Alberghieri Siciliani 2022
ARGENTO

Miglior Allievo degli Istituti
Alberghieri Italiani 2022

Erik Cinquerughe

Primo Posto
Next Generation Student
Contest CONAD 2022

Samuele Nicosia

Salvatore Palazzotto

Gabriele Inzerra

ARGENTO
Campionato del Mondo di Pizza
a Squadre 2022

E TANTI ALTRI

VIENI A TROVARCI!



numero verde
800 303011

whatsapp
327 8861025



DIVENTA OPERATORE DELLA:

RISTORAZIONE PREPARAZIONE PASTI | SALA BAR

PRODUZIONE ALIMENTARI PASTICCIERE | PIZZAIOLO | PANETTIERE

MOLINO
Casillo
DAL 1958



TUTTE DIVERSE. TUTTE SPECIALI

Le Speciali con germe di grano di Molino Casillo sono farine studiate per creare pizze **dall'alto valore nutrizionale e dall'ottima digeribilità** che si caratterizzano per le loro consistenze uniche e per un gusto fuori dal comune. In più, la presenza del germe di grano, la parte più interna e preziosa del chicco, aggiunge sapore e profumo alla tua pizza ideale.

Assaggia le pizze realizzate con **Le Speciali con germe di grano: l'ingrediente perfetto per impasti d'autore!**



MOLINOCASILLO.COM

