

E

Vaccarella presidente della Siciliana argentina fondatore d'azione Mondo Pizzi; Salvatore Ferri e Lionello - Giartigiani della Caserta e la food blogger Lauta

insieme di coloro che hanno conosciuto precedenti questioni il passo di altre illustri presenze: la propria partecipazione. Bruno in camera giudice di Master chef Uno, Igles Caselli cinque stelle e volto noto del Gambero Rosso chef stellato dell'Hotel San Domenico e cire Luigi Bassiello campione italiano vincitore del prestigioso torneo di Don Antonio Starita a portato la sua pizza da Napoli a

a Un evento dedicato al buono, sano. A tale scopo giovedì 20 febbraio a Palermo si svolgerà "Capocci di Beneficenza che fai vivere ai vostri" a cena con le stelle, ovvero una, insieme a tutti gli altri illustri. L'incasso della cena di Gala sarà destinato agli ospedali Brusati



Best in Sicily: IL MIGLIOR FORNAIO È FRANCESCO ARENA

Francesco Arena, classe 1976, Ambasciatore del gusto messinese, è il "Miglior Forno" Best in Sicily 2019. Cambito riconoscimento, dedicato alle eccellenze del gusto e dell'ospitalità, verrà assegnato domenica 17 febbraio alle 17,30 al Teatro Massimo Bellini di Catania.

I Panifici di famiglia a Messina sfornano pane da tre generazioni. Fu la nonna Teresa nel 1939 ad aprire l'attività nella casa dello Stretto. Nel 1970 l'attività passò al figlio Maiano che lo gestisce ancora oggi insieme al figlio Francesco. Una passione trasmessa di padre in figlio che onora il lavoro artigianale, manuale, fatto di studio e sacrifici. Per Francesco Arena il panificio, sin da bambino, è stato un pauroso giochi. Oggi è l'attività che riempie tutte le sue giornate e che lo porta a viaggiare molto.

Questo premio arriva in un momento di crescita professionale importante - commenta caldo il bakery chef messinese. Tanti traguardi sono stati raggiunti con sacrifici, non soltanto miei ma anche della mia famiglia, in particolare di mia moglie che, in molte occasioni, mi ha sostituito facendo anche da padrone alle mie figlie. Un ringraziamento va a chi mi ha aiutato ad accrescere il mio know-how, come i miei fratelli del Richelement Club e il pastore Lillo Frenti con cui mi sono sempre confrontato perché da soli non si va da nessuna parte" - conclude Arena. Il lievito madre è la sua grande passione. Il Panificio di via Consolare Pompeu sforna ogni giorno una miriade di specialità, dai panini con farine di grani antichi macinati a pietra a piatti con farine speciali e innovative. Lo scorso dicembre i suoi panettieri artigianali sono stati inseriti nella classifica dei migliori 20 d'Italia da "La Cucina Italiana". Le sue specialità tradizionali sono, come focaccia e piadina, hanno varcato lo Stretto e si sono fatte apprezzare nei più importanti appuntamenti enogastronomici. Best in Sicily, un riconoscimento meritato che premia il lavoro per il proprio lavoro.



PROGETTO MARTUR

Super party a Catania per l'inaugurazione del progetto fashion MARTUR, brand di moda che nasce nel 2018 dall'idea di due giovani ed eclettiche donne, Emilia Mignemi, palermitana, e Valentina Di Prima, catanese. La Mignemi, molto conosciuta in città si cimenta in una nuova avventura di creazione di borse dal gusto tutto siciliano, ma di grande classe. Caltanisettana e Saccoccetando. L'eccentrica collezione Martur nasce dall'unione dei nomi di Marta e Turi, adorati bulldog francesi delle due stiliste, collezione che in poco tempo ha già letteralmente "s'popolato" nella città etnea. In questo nuovo progetto insieme ad Emilia Mignemi e Valentina Di Prima si è aggiunto Egidio Gullo per l'ideazione di un brand che si ispira alla donna sofisticata e ricercata, semplice, ma raffinata, dando loro quel tocco di classe che le rende uniche e mai scontate.

E. Gio.

