



**SICILIA: il panettone “Salina”, Panificio Arena, Messina – Capperi canditi, uvetta di Pantelleria, mandorle di Avola tostate: è tutto siculo il panettone “Salina” ideato da Francesco Arena, fornaio dello storico **Panificio Arena** di Messina. Un dolce che omaggia nel nome la rigogliosa perla delle Eolie e che abbina ai profumi mediterranei dell’isola ingredienti come vaniglia del Madagascar, miele di acacia, scorze di arance e limoni bio. Ricoperto da una colatura al cioccolato bianco, in superficie presenta sette **mandorle di Avola dorate**, tante quante sono le isole Eolie, ma anche una spolverata di **pistacchio**, altra tipicità regionale, che va a rappresentare simbolicamente il verde di Salina.**