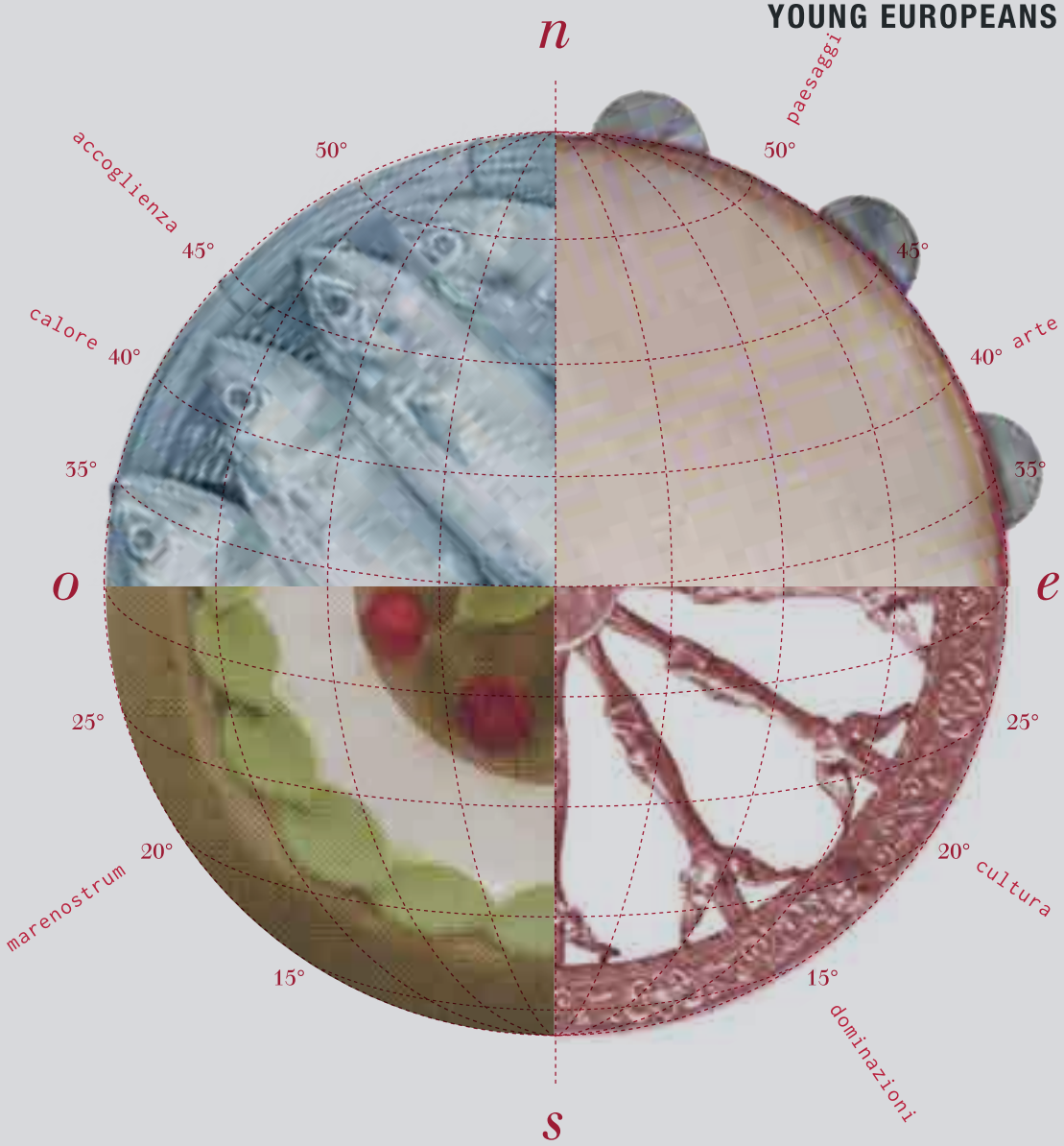
YESnews - Anno III Numero TRE

FREE PRESS

YESnews

YOUNG EUROPEANS SICILIANS



SICILIA CONTINENTE GASTRONOMICO

UNA FESTA PER CELEBRARE LA SICILIA

» LA PASTICCERIA PER IGINIO MASSARI

» LA RICETTA: GELATO AL CAPPERO DI SALINA

» LA RICETTA

GELATO AL CAPPERO DI SALINA

Per la ricetta ci siamo rivolti a Martina Caruso chef del Signum di Salina, a cui recentemente la guida Ristoranti del Gambero Rosso ha assegnato il premio speciale Cuoco Emergente 2017. Uno dei numerosi riconoscimenti a partire dalla stella Michelin che ne fanno un punto di riferimento per la cucina Mediterranea. Il ristorante dell'Hotel Signum di Salina è ormai diventato meta imprescindibile per appassionati ed addetti ai lavori che vogliono comprendere la cucina siciliana, del presente e del futuro, merito anche di una squadra affiatata e di grande professionalità, capace di rendere la permanenze al Signum un'esperienza ricca di sfumature e suggestioni di gusto.

Ingredienti per 6-8 persone:
300 gr di latte fresco intero
250 gr di ricotta di pecora di Vulcano
150 gr di capperi di Salina
100 gr di zucchero

Per la cialda croccante: burro, zucchero a velo, farina, albume d'uovo, polvere di Capperi.

Procedimento
Portare il latte alla temperatura di 85°, aggiungere i capperi, frullare e filtrare, quindi aggiungere la ricotta e lo zucchero. Frullare e passare allo Chinoise.
Mettere nel contenitore del pacojet e "pacossare". Si può anche utilizzare una normale gelatiera.
Per le cialde croccanti: sciogliere il burro, aggiungere lo zucchero a velo e la farina setacciate e infine aggiungere l'albume, montato ma non troppo. Stendere dei cerchi sulla carta forno e mettere la polvere di capperi.
Formare una pallina di gelato e chiuderla tra due cialde.

Signum
Salina, Isole Eolie, Messina
Via Scalo, 15
Tel +39 090 9844222 / +39 090 9844375
Fax +39 090 9844102
info@hotelsignum.it
www.hotelsignum.it

TEX BAR
Corso F. Re Capriata 112
Licata (AG) - Tel. 0922 891547

YESnews - NOVEMBRE 2016 - Anno III Numero 3 Supplemento a www.yesnews.it
Testata giornalistica registrata al Tribunale di Agrigento con n. 320
YES s.r.l. Via della Salvia, 4 - 92027 Licata (Ag) P. IVA 02696220843 - www.yesarea.it
Iscritta nel Registro degli operatori di comunicazione al numero 24537 - info@yesarea.it
Numero chiuso in redazione il 10 novembre 2016 - Tiratura 10.000 copie.
Direttore Responsabile: Giuseppe La Rocca. Redazione: Via Marconi, 47 - 92027 Licata (Ag)
redazione@yesnews.it **Hanno collaborato a questo numero:** Angela Amoroso, Chiara Colasanti, Giuseppe La Rocca, Francesco Lauricella.
Per la grafica di copertina: Copystudio - Fotocomposizione presso LAB24

Qualità per tradizione

POWERED BY YESAREA

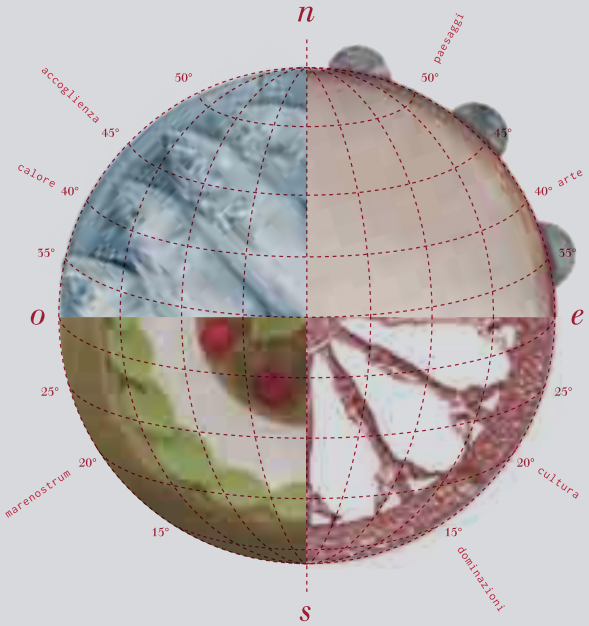
La PERLA del Sud

Ristretto naturale di pomodoro datterino

Questo prodotto costituisce un'autentica novità che viene proposto in una nuova modalità di consumo: spalmato su pane, cracker, bruschette o fette biscottate. Restituisce i raggi del sole siciliano di cui si nutre. Ideale per una dieta light. Ottimo servito come antipasto, per accompagnare un colorito pinzimonio di verdure di un buffet o di un aperitivo, si presta comunque molto bene ai tradizionali usi del concentrato: insaporire pietanze ed in particolare quelle destinate a lenta e lunga cottura.

La Perla del Sud - via 4 Novembre, 5G - Vittoria - tel. 0932 984326 - info@laperladelsud.it

Le Soste di Ulisse



SICILIA
CONTINENTE
GASTRONOMICO

20 - 21 NOVEMBRE

PROGRAMMA
DOMENICA 20 NOVEMBRE 2016
Sala Basile
ore 19,00 Proiezione Terra Madre il docu-film di Pucci Scafidi.
ore 20,30 Gran Galà LE SOSTE DI ULISSE
Frank Zitti e i Fratelli Coltelli **LIVE MUSIC SHOW**
ore 22,00 Consegna targhe nuovi ingressi
ore 23,30 PIZZA AROUND MIDNIGHT Ron Garofalo
DJ SET GENNARO DJ
OPEN BAR Raffaele Caruso e Gianluca Di Giorgio
CIGARS SLOW SMOKING

LUNEDÌ 21 NOVEMBRE 2016
Sala Basile
ore 11,00 incontro dibattito
SICILIA CONTINENTE GASTRONOMICO
La profondità della storia, la modernità dei gusti, l'innovazione dei servizi.
Simonetta Agnello Hornby - Scrittrice
Massimo Bottura - Vincitore dei The World's 50 Best Restaurants 2016
Antonio Calabrò - Scrittore, economista
Luca Gardini - Miglior sommelier del Mondo 2010
Paolo Inglese - Professore ordinario presso Università degli studi di Palermo
Vincenzo Russo - Centro di Ricerca di neuromarketing Behavior and Brain Lab IULM
Ciccio Sultano - Presidente Le Soste di Ulisse.
Coordina Carlo Ottaviano.
Interventi dei direttori e curatori delle guide ai ristoranti italiani.
ore 11,00 - 17,00 Degustazione vini e produzioni d'eccellenza aperta al pubblico.
ore 13,00 PRANZO Mangiare in dialetto: il cibo d istrada interpretato dagli chef Le Soste di Ulisse.

MENU
Domenica 20 novembre ore 20,30
Hycesia - Gaetano Nanì
TARTARA DI TONNO AI PROFUMI EOLIANI.

Bye Bye Blues - Patrizia di Benedetto
FISH BURGER SANDWICH.

Nangalarruni - Peppe Carollo
CARTOCCIO DI FUNGHI ALL'OLIO DI BASILICO, MANDORLE E PIACENTINO.

Signum - Martina Caruso
BAGNA CAUDA DI RICCI.

Donna Carmela - Andrea Macca
TARTARA D'ASINA COTTA CRUDA, CON INSALATA DI CAVOLO DI ACIREALE E LATTE DI TIGRE.

Antica Filanda - Salvatore Campisi
CAPPUCCINO DI FUNGHI PORCINI.

Il Cappero del Therasia Resort - Giuseppe Biuso
UN'ALTRA CAPONATA.

Al Fogher - Angelo Treno
PASTICCIO DI CARNE CON LE LENTICCHIE NERE.

Locanda Don Serafino - Vincenzo Candiano
L'UOVO IN SALSA DI POMODORO.

Don Camillo - Giovanni Guarneri
AI RICORDI DI BOBBIA.

Il Bavaglino - Giuseppe Costa
ARANCINO DI CUSCUS CON SPUMA DI POMODORO.

Cuvée du Jour presso Grand Hotel Villa Igiea
Giuseppe Trentacosti
LASAGNETTA DI ORTICHE CON LE SARDE, FINOCCHIETTO SELVATICO E CRUMBLE DI PANE TUMMINIA.

Crocifisso - Marco Baglieri
OMBRINA, CARCIOFO E LA SUA MOLLICA

Capitolo primo Realais Briuccia - Damiano Ferraro
GNOCCHI DI RICOTTA ALLA CREMA DI PISELLI SECCHI, POLVERE DI LIMONE, PEPE NERO, GAMBERO ROSSO.

Gagini Restaurant - Gioacchino Gaglio
TAGLIATELLA DI CALAMARO CON SPUMA DI PATATE ALLA MANDORLA DI NOTO E POLVERE D'ALGA.

Semifreddo - Mulinazzo - Nino Graziano
MINESTRA DI ARAGOSTE CON SPAGHETTI PIZZIATI.

Principe Cerami San Domenico Palace Hotel - Massimo Mantarro
MEZZI PACCHERI VICIDOMINI CON SALSICCIA AL CEPPO, CAVOLI LESSI E NOCCIOLE DELL'ETNA.

I Pupi - Tony Lo Coco
CARAMELLE CON BROCCOLI ALLA "PAOLINA", ACQUA DI COZZE ALLA BRACE, GAMBERO CUORE E TARTUFO SICILIANO.

Serisso 47 - Gaetano Basiricò
CUSCUS CON ZUPPA DI PESCE.

Osteria dei Vespri - Alberto Rizzo
PETALI, SALSICCIA DI SUINO NERO, VONGOLE E CAVOLI "NOSTRI".

Duomo - Ciccio Sultano
MATRICIANA DI SEPPIA.
POLPETTE DI CARNE DI MANZO DI "GIUSEPPE GRASSO".

La Fenice presso Villa Carlotta Hotel - Claudio Ruta
BOCCONCINI DI VITELLO COTTI E CRUDI IN SALSA DI BOTTARGA DI TONNO.

Fattoria delle Torri - Peppe Barone
GUANCIA DI MANZO SUI MONTI IBLEI.

Capofaro - Ludovico De Vivo
É TEMPO DI VENDEMMIA.

Foresteria Planeta - Angelo Pumilia
CROCCANTE DI SPATOLA CON SALSA DI MELE E COLATURA DI ALICI AL MANDARINO.

La Madia - Pino Cuttaia
CAPOCOLLO DI MAIALINO NERO, GLASSATO AL SUGO DELLA DOMENICA.

Shalai - Giovanni Santoro
STRACOTTO DI VITELLINA AL MOSTO D'UVA DI NERELLO MASCALESE.

Antica Dolceria Bonajuto - Salvatore Giannone
CANNOLO BONAJUTO, CIOCCOLATO AL PROFUMO DI GELSOMINO.

Duomo - Ciccio Sultano
O BBABBÀ.

Pasticceria Cappello
Salvatore e Giovanni Cappello
CASSATA SICILIANA.

Lunedì 21 novembre ore 13,00
Mangiare in dialetto: cibo di strada
Gagini Restaurant - Gioacchino Gaglio
QUARUME .

Il Bavaglino - Giuseppe Costa
PANE E PANELLE.

La Madia - Pino Cuttaia
MUFFULEFTU E PISCI ALL'UOGLIU.

Shalai - Rosario Pennisi
FRITTOLE DI MAIALE NERO DI SICILIA.

Capitolo Primo - Damiano Ferraro
CROCCHETTA DI BACCALÀ: ASPETTANDO IL NATALE.

I Pupi - Tony Lo Coco
PANINO "CA MEUSA".

Il Cappero del Therasia Resort - Giuseppe Biuso
OGNI RICCIO UN CAPRICCIO: RICCIO, RICCIOLA E RICCIA.

Serisso 47 - Gaetano Basiricò
PIZZA A TAGLIO.

Capofaro - Ludovico De Vivo
KEBAB EOLIANO.

Cuvée du Jour presso Grand Hotel Villa Igiea - Giuseppe Trentacosti
RICOTTA E TUMA.

Duomo - Ciccio Sultano
SCACCIA RAGUSANA.

La Fenice presso Villa Carlotta Hotel - Claudio Ruta
MAIALINO NERO SICILIANO AFFUMICATO CON SOFFICE DI PECORINO E MOSTARDA DI CIPOLLE DI GIARRATANA.

La Foresteria Planeta - Angelo Pumilia
ARANCINA DI CASA PLANETA.

Crocifisso - Marco Baglieri
PURPETTA DI PATATI.

Don Camillo - Giovanni Guarneri
FRITTELLE.

PASTICCERIA CAPPELLO - GIOVANNI CAPPELLO
SFINCIA DI SAN GIUSEPPE CON CREMOSO DI PISTACCHIO E RICOTTA.

Antica Dolceria Bonajuto - Salvatore Giannone
LICCUMIA BONAJUTO.

Nangalarruni - Peppe Carollo
POLPETTONE DI CARNE, FUNGHI E PECORINO.

Ron Garofalo
SFINCIONE.

Al Fogher - Angelo Treno
DITALI RIGATI CON CECI PASCIÀ, RICOTTA E BRICIOLE DI RITUNNO.

Cantine partner
Baglio di Pianetto, Planeta, Feudo Principi di Butera, Benanti, Pietradolce, Tasca d'Almerita, Tenuta delle Terre Nere, Cos, Tenute di Fessina, RioFavara, Terrazze dell'Etna, Feudo Maccari, Donnafugata, Firriato, Duca di Salaparuta, Rallo, Valle dell'Acate, Cusumano, Cantine Nicosia, Steinbrük, Frank Kornelissen,Tenuta Gorghi Tondi.

Aziende Sponsor
Azienda Agricola Mulinello, L'aia gaia, FOOD custodi dei sensi, FAO 37, Premiati Oleifici Barbera, Associazione Produttori Cipolla Paglina di Castrofilippo, by Ciuro, CO.AL. VI, Coalma, Cronache di Gusto, Dolce Incontro, Essence of Sicily, Fondazione Tommaso Dragotto, Molini del Ponte, Electrolux, Il tempo delle storie, Künzi, La Perla del Sud, Lumaca Madonita, Moak, Moët Hennessy Italia, En.Mo., Macelleria La Paisanella - Agostino, Ristorando, RON Pizza & Putia, Rosso di Mazara, Sicily by Car, YES! A R E A, Sicily Life Style, Slow Smoking – Federico Marino, Steinbrück, birra Tarì, Tartufo siciliano, Tera Vecchia Legumi, Tomarchio, Le Trazzere del Gusto, Valle del Grano, Vecchio Carro, Nero dei Nebrodi, Velier, YESnews.

Pietro D'Agostino
La Capinera - Taormina
Il suo ingrediente segreto? **Un'ardente passione per la vita.** Vino preferito? **Nerello mascalese.** La sua ricetta a cui è più legato? **L'antica minestra di nonna Vincenzina.** Il suo piatto preferito? **Spaghetti al pomodoro.**
Cosa c'è nel frigorifero di casa sua? **La frutta del mio orto, yogurt e qualche conserva della nonna.** Cosa mangia a colazione? **The verde con limone, frutta fresca e yogurt.** Hotel preferito? **Zash country Hotel.**
Città Preferita? **Londra.** Nel tempo libero cosa fa? **Coltivo il mio orto e leggo.**
Quando va al ristorante cosa ordina? **Mi affido allo chef!**

Ciccio Sultano
Duomo - Ragusa
Il suo ingrediente segreto? **La Sicilia tutta intera: dalle montagne al mare, isole comprese.** Vino preferito? **Rosso del Conte e champagne Krug.** La sua ricetta a cui è più legato? **Gli spaghetti con tartara di alici, bottarga e succo di carota.** Il suo piatto preferito? **Pasta lessa con olio d'oliva.** Cosa c'è nel frigorifero di casa sua? **L'eco.** Cosa mangia a colazione? **Biscotti con caffè lungo.** Hotel preferito? **Il San Domenico Palace di Taormina.** Città Preferita? **Londra.** Nel tempo libero cosa fa? **Il meno possibile.** Quando va al ristorante cosa ordina? S**e lo chef me lo permette, la sua suggestione.**

Daniela Cappelli
Quartara - Panarea
Il suo ingrediente segreto? ***Non ne ho: i ricordi di mia nonna.*** Vino preferito? **Merlot allevato in Sicilia.** La sua ricetta a cui è più legato? **Pasta alla Panarea: con capperi, olive e pomodorini.** Il suo piatto preferito? **Il pesce in generale, in tutto le maniere.** Cosa c'è nel frigorifero di casa sua? **Un po' di tutto.** Cosa mangia a colazione? **In genere prendo solo il caffè.** Hotel preferito? **Oltre il Quartara, la catena Mate, li trovo divertenti, colorati.** Città Preferita? **Amsterdam.** Nel tempo libero cosa fa? **Vado al mare.** Quando va al ristorante cosa ordina? **Il pesce, possibilmente una frittura.**

Giuseppe Biuso
Il Cappero del Therasia Resort
Vulcano
Il suo ingrediente segreto? **Il sale.** Vino preferito? **Preferisco le bollicine.** La sua ricetta a cui è più legato? **La caponata di melanzane.** Il suo piatto preferito? **Un semplicissimo spaghetto alle vongole.** Cosa c'è nel frigorifero di casa sua? **Un po' di tutto. Mi piace preparare salse e conserve, sono banditi sughi pronti, precotti.** Cosa mangia a colazione? **Latte e biscotti.** Hotel preferito? **Il Grand hotel di Rimini.** Città Preferita? **Palermo.** Nel tempo libero cosa fa? **Mi godo mio figlio e mia moglie.** Quando va al ristorante cosa ordina? **Cerco di prendere più di un piatto, per capire il locale.**

Marco Baglieri
Crocifisso - Noto (Siracusa)
Il suo ingrediente segreto? **L'olio Extra vergine di oliva.**
Vino preferito? **Il Pinot Grigio.**
La sua ricetta a cui è più legato? **La pasta con le sarde.**
Il suo piatto preferito? **Agnello, in tutte le forme.** Cosa c'è nel frigorifero di casa sua? **Soprattutto yogurt.** Cosa mangia a colazione? **Bevo solo una tisana al finocchio.** Hotel preferito?
San Domenico Palace di Taormina. Preferita? **Milano.** Nel tempo libero cosa fa? **Gioco a golf.** Quando va al ristorante cosa ordina?
Non frequento molto ristoranti ma se c'è ordino l'agnello.

Claudio Ruta
La Fenice Villa Carlotta Hotel- Ragusa
Il suo ingrediente segreto? **Il territorio.** Vino preferito? **I rossi: Syrah, Nero d'Avola.** La sua ricetta a cui è più legato? **L'ultima.**
Il suo piatto preferito? **Spaghetti al pomodoro.** Cosa c'è nel frigorifero di casa sua? **Non mancano mai salumi e formaggi, mozzarelle e burrate.**
Cosa mangia a colazione? **Solo un caffè.** Hotel preferito? **La Pergola.**
Città Preferita? **Venezia.**
Nel tempo libero cosa fa? **Trascorro più tempo con le mie figlie.** Quando va al ristorante cosa ordina? **Mi affido allo chef.**

Electrolux
Authorized
Partner

Touch
the evolution

air-o-steam Touchline inaugura una nuova era di forni combinati, garantendo cotture semplici e intuitive.
Il sistema integrato forno e abbattitore di Electrolux Professional rappresenta la soluzione ideale per raggiungere risultati di eccellenza.

Unibrand srl
Via Demostene, 7
97100 Ragusa
tel. 0932 626020
unibrand@electroluxnet.it

AGM Professional sas
Via Milicia
95045 Misterbianco (CT)
tel. 095 461016
agmossa@electroluxnet.it

Sagrim srl
Via Giotto, 64
90145 Palermo
tel. 091 226676
info@sagrim.it

Elettro Centro Sicula
Via Delle Calcare, 9
93100 Caltanissetta
tel. 0934 551014
elettrocentrosicula@elceni.com

Patrizia Di Benedetto
Bye Bye Blues - Palermo
Il suo ingrediente segreto? **Le erbe aromatiche.** Vino preferito? **Adoro il Catarratto.** La sua ricetta a cui è più legata? **Semifreddo di ricotta con marmellata di arance amare.**
Il suo piatto preferito? **Il timballo di anelletti.** Cosa c'è nel frigorifero di casa sua? **Verdure, yogurt e cibi giapponesi.** Cosa mangia a colazione? **Frutta.**
Hotel preferito? **Le Mamounia di Marrakech.** Città Preferita? **Parigi.**
Cosa fa nel tempo libero? **Vado a passeggiare con il mio labrador.** Quando va al ristorante cosa ordina? **Pesce e verdure.**

Pino Cuttaia
La Madia - Licata (Agrigento)
Il suo ingrediente segreto? **La memoria.** Vino preferito? **I rossi strutturati.** La sua ricetta a cui è più legato? **La ninfea di carciofo spinello.** Il suo piatto preferito? **La pasta con i piselli.** Cosa c'è nel frigorifero di casa sua? **L'acqua.** Cosa mangia a colazione? **Preferisco il salato: le uova, il prosciutto.** Hotel preferito? **Il Baglioni.** Città Preferita? **Parigi.** Cosa fa nel tempo libero? **Spesso vado a correre.** Quando va al ristorante cosa ordina? **Il vino, poi seguo i consigli del cameriere.**

Tony Lo Coco
I Pupi - Bagheria (Palermo)
Il suo ingrediente segreto? **La pasta di acciuga.** Vino preferito? **Nerello Mascalese.** La sua ricetta a cui è più legato? **La stigliola.** Il suo piatto preferito? **Il sushi.** Cosa c'è nel frigorifero di casa sua? **Niente: è vuoto.** Cosa mangia a colazione? **Mi preparo una tisana con limone, curcuma e zenzero e poi un caffè.** Hotel preferito? **Lo Shalai di Lingualossa.** Città Preferita? **Firenze.** Cosa fa nel tempo libero? **Cerco di mantenermi in forma: palestra, bicicletta.** Quando va al ristorante cosa ordina? **Mi affido allo chef.**

Nino Graziano
Semifreddo Mulinazzo — Mosca
Il suo ingrediente segreto? **Pistacchio.** Vino preferito? **Cabernet Sauvignon allevato in Sicilia.**
La sua ricetta a cui è più legato? **La minestra di aragoste.** Il suo piatto preferito? **Pasta e fagioli.**
Cosa c'è nel frigorifero di casa sua? **Le verdure del mio giardino.**
Cosa mangia a colazione? **Cappuccino e cornetto.** Hotel preferito? **Il Verdura Resort.** Città Preferita? **Tokyo.**
Cosa fa nel tempo libero? **Guardo il calcio in tv.** Quando va al ristorante cosa ordina? **Il pesce.**

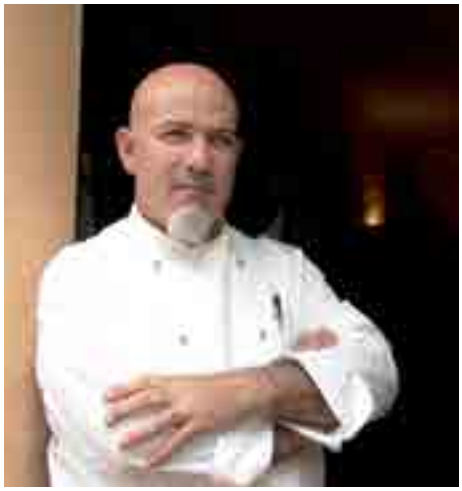
Giuseppe Costa
Il Bavaglino — Terrasini (Palermo)
Il suo ingrediente segreto? **Caramello di Carrube.** Vino preferito? **Il Perricone.** La sua ricetta a cui è più legato? **La nuvola di Cassata.** Il suo piatto preferito? **Pasta con broccolo "arriminatu".** Cosa c'è nel frigorifero di casa sua? **Non manca mai il latte fresco biologico.** Cosa mangia a colazione? **Latte, caffè e biscotti all'anice.** Hotel preferito? **Alpenroyal Grand Hotel Selva di Val Gardena.** Città Preferita? **Trento.** Cosa fa nel tempo libero? **Dedico tutto il mio tempo libero alle mie due bimbe.** Quando va al ristorante cosa ordina? **Mi affido allo chef.**

Gaetano Nanì
Hycesia — Panarea
Il suo ingrediente segreto? **La passione.** Vino preferito? **Bollicine.** La sua ricetta a cui è più legato? **Tartare di pesce.** Il suo piatto preferito? **Spaghetto al pomodoro.** Cosa c'è nel frigorifero di casa sua? **Di tutto: pesce, carne, frutta tropicale.** Cosa mangia a colazione? **Il salato.** Hotel preferito? **Four Season alle Mauritius.** Città Preferita? **New York.** Cosa fa nel tempo libero? **Quando sono a casa mi piace guardare in tv programmi di viaggi.**
Quando va al ristorante cosa ordina? **Mangio tutto e mi piace scoprire sempre sapori nuovi.**

Vincenzo Candiano
Locanda Don Serafino — Ragusa
Il suo ingrediente segreto? **Spezie ed erbe aromatiche.** Vino preferito? **Cabernet franc.** La sua ricetta a cui è più legato? **Spaghetti neri con ricci e ricotta: è il piatto che più mi assomiglia.** Il suo piatto preferito? **Pasta al pomodoro, con basilico e tanto cacio.** Cosa c'è nel frigorifero di casa sua? **Quello che serve per ricevere un ospite.** Cosa mangia a colazione? **Spremuta, biscotti e caffè.** Hotel preferito? **Uno con vista panoramica.** Città Preferita? **Modica, Donnalucata e Ragusa.** Cosa fa nel tempo libero? **Lo dedico alla mia famiglia.** Quando va al ristorante cosa ordina? **Mi affido allo chef.**

Alberto Rizzo
Osteria dei Vespri — Palermo
Il suo ingrediente segreto? **L'alloro.** Vino preferito? **Riesling renano della Mosella, oppure il Pinot Noir di Borgogna.** La sua ricetta a cui è più legato? **I ravioli di seppia con vellutata di nero, al profumo di alloro.** Il suo piatto preferito? **Tagliolini al burro e tartufo bianco.** Cosa c'è nel frigorifero di casa sua? **Non mancano mai il Parmigiano e le acciughe.** Cosa mangia a colazione? **Un tramezzino.** Hotel preferito? **Un B&B di Innsbruck.** Città Preferita? **Roma.** Cosa fa nel tempo libero? **Mi piace andare per montagne.** Quando va al ristorante cosa ordina? **Scelgo il menu degustazione.**

Giuseppe Carollo
Nangalarruni — Castelbuono (Palermo)
Il suo ingrediente segreto? **I funghi porcini.** Vino preferito? **Nebbiolo.** La sua ricetta a cui è più legato? **Filetto di maialino in crosta di manna mandorle e pistacchi.** Il suo piatto preferito? **Crudo di pesce.** Cosa c'è nel frigorifero di casa sua? **Solo vini bianchi, mix di frutta e yogurt.** Cosa mangia a colazione? **Quasi nulla: non mangio mai a casa.** Hotel preferito? **Il San Domenico Palace di Taormina .** Città Preferita? **Vienna.** Cosa fa nel tempo libero? **Mi dedico alla lettura e faccio lunghe passeggiate, anche a cerca di funghi.** Quando va al ristorante cosa ordina? **Le specialità della casa.**



Angelo Treno
Al Fogher — Piazza Armerina (Enna)
Il suo ingrediente segreto? **L'infanzia.** Vino preferito? **Il Marsala.** La sua ricetta a cui è più legato? **L'insalata di aringhe.** Il suo piatto preferito? **La pasta 'ntaganata e la carne al sugo.** Cosa c'è nel frigorifero di casa sua? **C'è sempre un formaggio e una bottiglia di bollicine.** Cosa mangia a colazione? **Pane raffermo, marmellata, caffè e un succo di limone.** Hotel preferito? **Hotel Diodoro di Taormina.** Città Preferita? **Milano.** Cosa fa nel tempo libero? **Ascolto musica classica, jazz e leggo.** Quando va al ristorante cosa ordina? **Un antipasto e un primo.**

Giovanni Santoro
Shalai — Lingualossa (Catania)
Il suo ingrediente segreto? **Le erbe spontanee dell'Etna.** Vino preferito? **Nerello Mascalese.** La sua ricetta a cui è più legato? **Vitellina a punta di coltello, con fonduta di formaggio e affumicatura agli aghi di pino.** Il suo piatto preferito? **L'agnello.** Cosa c'è nel frigorifero di casa sua? **Non mancano le verdure.** Cosa mangia a colazione? **Un toast prosciutto e formaggio.** Hotel preferito? **Villa Sant'Andrea di Taormina.** Città Preferita? **Rimini.** Cosa fa nel tempo libero? **Mi occupo del giardino, e dei miei bonsai.** Quando va al ristorante cosa ordina? **Dico sempre: "divertitevi e fatemi divertire".**

Peppe Barone
Fattoria delle Torri — Modica (Ragusa)
Il suo ingrediente segreto? **Lo zenzero.** Vino preferito? **Pinot nero.** La sua ricetta a cui è più legato? **Il Coniglio al cioccolato.**
Il suo piatto preferito? **Il gallo ripieno.** Cosa c'è nel frigorifero di casa sua? **Tante verdure.**
Cosa mangia a colazione? **The bancha e biscotti.** Hotel preferito? **Il San Domenico di Taormina.**
Città Preferita? **Firenze.** Cosa fa nel tempo libero? **Amo passeggiare in riva al mare.** Quando va al ristorante cosa ordina? **Risotto.**

Giovanni Guarneri
Don Camillo — Siracusa
Il suo ingrediente segreto? **L'acqua di mare.** Vino preferito? **Amarone.** La sua ricetta a cui è più legato? **Tagliata di tonno con marmellata di peperoni.** Il suo piatto preferito? **I crostacei in tutte le varietà e dimensioni.** Cosa c'è nel frigorifero di casa sua? **Poca roba: salumi e formaggi ma di altissima qualità.** Cosa mangia a colazione? **Prendo solo un caffè.** Hotel preferito? **Il Bay Hilton di Tokyo.** Città Preferita? **Ortigia e San Francisco.** Cosa fa nel tempo libero? **Lavori di falegnameria.** Quando va al ristorante cosa ordina? **Mi affido allo chef, con un'unica avvertenza: non mangio il fegato.**

Ludovico De Vico
Capofaro — Salina
Il suo ingrediente segreto? **L'emozione.** Vino preferito? **Lo Chardonnay.** La sua ricetta a cui è più legato? **Sono molto fiero dei tipi di pane che offriamo.** Il suo piatto preferito? **Spaghetti al pomodoro.** Cosa c'è nel frigorifero di casa sua? **Le erbe fresche, la verdura e la frutta di stagione.** Cosa mangia a colazione? **Caffé espresso, latte freddo e croissant.** Hotel preferito? **Lausanne Palace.** Città Preferita? **Copenaghen.** Cosa fa nel tempo libero? **Mi dedico a mia figlia.** Quando va al ristorante cosa ordina? **Mi affido ai consigli dello Chef.**

Pierpaolo Ruta
Antica Dolceria Bonajuto - Modica (Rg)
Il suo ingrediente segreto? **L'emozione.** Vino preferito? **Il Pignatello.** La sua ricetta a cui è più legato? **Aranciata, scorza d'arancia e miele, semplicità antica.** Il suo piatto preferito? **Pasta con i ricci.** Cosa c'è nel frigorifero di casa sua? **Un universo di sapori omaggio di amici conosciuti condividendo emozioni.** Cosa mangia a colazione? **Caffé.** Hotel preferito? **Il Signum.** Città Preferita? **Barcellona.** Cosa fa nel tempo libero? **Adoro ascoltare i racconti degli anziani, li cerco in maniera compulsiva.** Quando va al ristorante cosa ordina? **Ordinare non mi appartiene: mi affido al padrone di casa.**

Angelo Pumilia
La Foresteria Planeta — Menfi (Agrigento)
Il suo ingrediente segreto? **Il Critmo.** Vino preferito? **Moscato.** La sua ricetta a cui è più legato? **Caponata con tenerumi e frutti di mare.** Il suo piatto preferito? **Spaghetti con i ricci.** Cosa c'è nel frigorifero di casa sua? **Yogurt, acqua, e qualche ragnatela.** Cosa mangia a colazione? **Yogurt e the.** Hotel preferito? **Lo Shalai Resort di Linguaglossa.** Città Preferita? **Tokyo.** Cosa fa nel tempo libero? **Mi dedico alla pittura e al giardinaggio.** Quando va al ristorante cosa ordina? **La specialità della casa.**

Nuccia Triscari
Antica Filanda - Capri Leone (Messina)
Il suo ingrediente segreto? **Il basilico.** Vino preferito? **Riesling.** La sua ricetta a cui è più legato? **Pappardelle al ragù di suino nero.**
Il suo piatto preferito? **Parmigiana di melanzane.** Cosa c'è nel frigorifero di casa sua? **Frutta verdure e formaggi.** Cosa mangia a colazione? **Frutta.**
Hotel preferito? **Atlantis Bahamas.** Città Preferita? **Roma.**
Cosa fa nel tempo libero? **Leggo.** Quando va al ristorante cosa ordina? **Soprattutto pesce.**

Gioacchino Gaglio
Gagini Restaurant - Palermo
Il suo ingrediente segreto? **L'olio extra vergine d'oliva.** Vino preferito? **Il Grillo.** La sua ricetta a cui è più legato? **Pasta aglio, olio e peperoncino.** Il suo piatto preferito? **La pasta al pomodoro.** Cosa c'è nel frigorifero di casa sua? **Proprio nulla.** Cosa mangia a colazione? **Soprattutto frutta: mela o banana, yogurt bianco e caffè.** Hotel preferito? **Lebua The Dome Bangkok.** Città Preferita? **Vienna.** Cosa fa nel tempo libero? **I mio tempo libero lo dedico alla mia famiglia mamma e papà.** Quando va al ristorante cosa ordina? **Di solito faccio fare allo chef per capire la sua identità di cucina.**

Gaetano Basiricò
Serisso 47- Trapani
Il suo ingrediente segreto? **L'osmosi inversa dei clienti e degli amici.** Vino preferito? **Carricante e Cataratto.** La sua ricetta a cui è più legato? **Il cùscus.** Il suo piatto preferito? **Spaghetti con salsa di pomodoro e melanzane fritte.** Cosa c'è nel frigorifero di casa sua? **Tanta tristezza: ortaggi, vino e birra.** Cosa mangia a colazione? **Biscotti integrali, miele e caffè.**
Hotel preferito? **Il Relais Villa d'Amelia a Benevello.** Città Preferita? **Londra.** Cosa fa nel tempo libero? **Lavori di bricolage.** Quando va al ristorante cosa ordina? **La pasta.**

Martina Caruso
Signum - Salina
Il suo ingrediente segreto? **I capperi.** Vino preferito? **I rossi dell'Etna.**
La sua ricetta a cui è più legata? **Le linguine con latte di mandorla e vongole.** Il suo piatto preferito? **Pasta al pomodoro.** Cosa c'è nel frigorifero di casa sua? **Salumi e formaggi.**
Cosa mangia a colazione? **Caffè e biscotti.** Hotel preferito? **Il NoMad di New York.** Città Preferita? **Roma.**
Cosa fa nel tempo libero? **Sono appassionata di fotografia.** Quando va al ristorante cosa ordina? **Scelgo il menu degustazione.**

Andrea Macca
Donna Carmela - Riposto
Il suo ingrediente segreto? **Il mosto cotto.** Vino preferito? **Nerrello Mascalese.**
La sua ricetta a cui è più legato? **Il capicollo di suino nero.**
Il suo piatto preferito? **La pasta.** Cosa c'è nel frigorifero di casa sua? **Il caffè per la moka.** Cosa mangia a colazione? **Latte e cereali.**
Hotel preferito? **Donna Carmela.**
Città Preferita? **Acireale.** Cosa fa nel tempo libero? **Lo passo in famiglia e con mio figlio.** Quando va al ristorante cosa ordina? **Non ordino: fa lo chef.**

Carmelo Trentacosti
Cuvée du jour Grand Hotel Villa Igiea - Palermo
Il suo ingrediente segreto? **Lo zenzero.** Vino preferito? **I rossi.** La sua ricetta a cui è più legato? **Lasagnetta alle ortiche con sarde e finocchietto selvatico.** Il suo piatto preferito? **Riso in bianco.** Cosa c'è nel frigorifero di casa sua? **Tutto. Non manca mai il pane integrale morbido.** Cosa mangia a colazione? **Pane integrale, marmellata biologica e cereali.** Hotel preferito? **Villa Igiea.** Città Preferita? **Roma.** Cosa fa nel tempo libero? **Lo passo in famiglia e faccio sport.** Quando va al ristorante cosa ordina? **Antipasti e secondi.**

Giovanni Cappello
Pasticceria Cappello - Palermo
Il suo ingrediente segreto? **Il Pistacchio.** Vino preferito? **Le bollicine.**
La sua ricetta a cui è più legato? **La cassata siciliana.** Il suo piatto preferito? **Dolce al cioccolato.**
Cosa c'è nel frigorifero di casa sua? **Un casino.** Cosa mangia a colazione? **Latte e cornetto.**
Hotel preferito? **CastaDiva Resort sul lago di Como.** Città Preferita? **Palermo.** Cosa fa nel tempo libero? **Monta western.** Quando va al ristorante cosa ordina? **Pesce.**

Francesco Patti
Ristorante Coria - Caltagirone (Catania)
Il suo ingrediente segreto? **Il pesce.** Vino preferito? **Cerasuolo.** La sua ricetta a cui è più legato? **Lo spaghetto con le vongole.** Il suo piatto preferito? **Il crudo di pesce.** Cosa c'è nel frigorifero di casa sua? **É vuoto, della verdura.** Cosa mangia a colazione? **Solo caffè.** Hotel preferito? **L'hilton di Roma.** Città Preferita? **Caltagirone.** Cosa fa nel tempo libero? **Provo piatti nuovi.** Quando va al ristorante cosa ordina? **Lascio libero lo chef.**

» BIRRA
IL CIOCCOLATO NEL BOCCALE

Collocato sui colli del distretto barocco ibleo, nell'area artigianale del comune di Modica, il Birrificio Rocca dei Conti, nasce nel gennaio del 2010, dalla passione per la birra artigianale e dalla voglia di creare un prodotto che possa suscitare l'emozione di un sapore autentico, puro e semplice, grazie all'utilizzo di ingredienti naturali: "malto, luppolo, lievito, acqua pura ma anche tempo e tantissima passione". L'intero birrificio è stato realizzato con soluzioni tecnologiche che consentono un controllo su tutto il processo. Gli impianti di produzione del mosto di birra, la cantina di prima fermentazione e di seconda, come pure le celle di stoccaggio sono all'avanguardia e dotati di attrezzature di ultima generazione. Tali soluzioni edili e tecnologiche consentono un notevole risparmio energetico e contribuiscono quindi alla salvaguardia dell'ambiente. L'Antica Dolceria Bonajuto è la più antica fabbrica di cioccolato della Sicilia. Era il 1880 quando Francesco Bonajuto, seguendo le orme del padre, aprì la sua piccola bottega dolciaria immersa nel meraviglioso barocco di Modica; da quella bottega cominciarono ad uscire squisitezze d'origine araba e spagnola frutto di una tradizione secolare. Continuò per anni con passione e meticolosità quella sua attività nella speranza di non far scomparire per sempre quell'arte cdi cui era divenuto uno straordinario interprete. La Dolceria Bonajuto è ancora lì dove lui l'aveva fondata ed ancora oggi rappresenta un importante punto di riferimento per quella tradizione a cui egli era tanto legato. Grazie soprattuto al contributo di Franco Ruta che, ha partire dagli anni novanta, ha valorizzato l'antica tradizione del cioccolato di Modica, facendolo conoscere ed apprezzare in tutto il mondo. all'incontro tra Tarì e Antica Dolceria Bonajuto nasce "Birra Bonajuto" una straordinaria birra artigianale al gusto del cioccolato di Modica. Presentata lo scorso anno, in occasione di ChocoModica 2015, ha conquistato da subito il palato degli appassionati grazie ad una ricetta studiata e sperimentata per mesi dai mastri birrai di Tarì, insieme ai maestri cioccolatieri di Bonajuto. Sono le fave di cacao, ingrediente principale del cioccolato di Modica, le protagoniste della produzione di questa birra dal gusto arcaico, malto d'orzo, malto di frumento, fiocchi d'avena, vaniglia, zucchero e naturalmente luppolo. L'abbinamento fra cioccolato di Modica e birra crea un connubio che esalta gusto e tradizione. La Birra Tarì Bonajuto rappresenta infatti un omaggio alla più antica fabbrica di cioccolato in Sicilia, ai suoi 150 anni di attività, che ha contribuito a fare di Modica una delle mete preferite dai turisti enogastronomici. Un matrimonio inusuale, nato dal confronto con Franco Ruta, che ha portato ad un percorso di decostruzione del cioccolato Bonajuto per arrivare ad un mix perfetto tra le fave di cacao, la vaniglia e lo zucchero integrale di canna. Una birra dal colore bruno, con una schiuma cremosa, che coniuga alle note di cacao in purezza quelle tostate di caffè dei malti scuri torrefatti. Una birra da meditazione che si accompagna al cioccolato di Modica, al cannolo siciliano di ricotta ma anche a molti altri piatti, tra cui i crudi di pesce. Può essere utilizzata nella realizzazione della bagna per il tiramisù, in sostituzione del caffè.

ENOTRIA

CALICI IN DISPENSA

ENOtria
Via Atenea, 223, 92100 Agrigento AG
Telefono:+39 0922 27516
@enotriashop

@AmorosaAngela

» LA PASTICCERIA PER IGINIO MASSARI

"ESSERE GENIALI È RIUSCIRE A STUPIRE CON LA SEMPLICITÀ"

Qualità, scienza ed emozione: questa le tre parole chiave per Iginio Massari, maestro pasticcere italiano conosciuto in tutto il mondo. Ospite a Taormina, della rassegna FoodFactor, inserita all'interno del Taobuk – Taormina International Book Festival - Massari è stato disponibile a rispondere ad alcune domande per YESnews.

Maestro Massari cosa rappresenta per lei un dolce?

Il dolce rappresenta tante sfumature, anche molto diverse tra loro: la trasgressione, la tentazione, il cibo come premio durante l'infanzia, i percorsi dell'amore. Sono tante le sensazioni che riceviamo assaggiando un dolce, è un momento molto importante quello che si dedica al dessert.

Come si prepara un buon dolce?

La prima caratteristica che deve avere un buon dessert è lo studio: tutto inizia dall'ingegneria del gusto, una componente fondamentale che non può essere mai tralasciata. Ogni ricetta è un progetto, bisogna provare e sperimentare per ottenere un risultato soddisfacente. La pasticceria è fatta di numeri, il nostro compito è quello di trasformare i numeri in qualcosa di buono. Altra caratteristica imprescindibile è la qualità, elemento che fa parte della mia vita sia professionale che personale. Quando ho fondato nel 1993 l'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani l'obiettivo principale che mi ero posto era uno: la qualità; oggi quell'obiettivo resta il punto cardine del mio essere pasticciere. Ultima ma non meno importante: l'emozione. Quando non è presente l'emozione non siamo più uomini ma macchine; la passionè è una componente essenziale, non soltanto in pasticceria in ogni cosa che si intende fare.

Maestro, sfatiamo un mito: la dieta e i dolci possono andare d'accordo?

Ovviamente si, dieta non vuol dire dimagrire, significa mangiare bene. La cosa importante che ognuno di noi dovrebbe sempre ricordare è quella di darsi dei limiti, e il limite a tavola deve essere quello della saggezza. Non si dovrebbe mai eccedere o esagerare; alzarsi da tavola quando si ha ancora un pochino di fame: quello è il momento giusto. L'occhio da questo punto di vista è l'unico organo ingannevole che ha il corpo umano, se mangiamo con gli occhi non saremo mai sazi, proprio per questo educarsi a mangiare bene ci aiuta a vivere meglio, ad essere in pace con noi stessi e con la bilancia senza rinunciare al gusto e al piacere del cibo.

Tradizione e innovazione: cosa è più importante per Iginio Massari?

Sono due componenti che devono coesistere: tradizione vuol dire tramandare, senza di essa oggi avremmo perso tutto il nostro patrimonio non solo culinario; senza innovazione però saremmo ancora degli antichi. In un mondo che è in continuo cambiamento stare al passo con i tempi è una sfida quotidiana. La Sicilia, da questo punto di vista, è una delle regioni che ha la tradizione radicata anche nell'alimentazione: i siciliani si identificano molto con ciò che mangiano, ciò non significa escludere la parte innovativa perché altrimenti vivremmo in un mondo che non esiste.

Qual è per lei il dolce che rappresenta l'Italia?

Credo che il dolce che più di tutti possa rappresentare la nostra nazione, da Nord a Sud, sia il tiramisù: è il più conosciuto nel mondo, la quarta parola italiana maggiormente diffusa all'estero.

Il tiramisù è il dolce della famiglia italiana, quello che ci preparavano le nostre mamme o nonne, ognuno di noi ha una visione precisa di questo dolce, è quello che tocca di più le corde del cuore. Anche il tiramisù ha una sua geografia: al Nord sin dalle sue origini si preferiva il caffè, al Sud si aromatizzava con il Marsala, ma in ogni caso rappresenta l'amore che ogni famiglia ha per i propri cari. È un dolce facile ma non banale, deve essere molto preciso ed estremamente elegante.

Come tutte le cose apparentemente facili non è semplice preparare un tiramisù che riesca a stupire: non occorre fare cose strampalate o inventarsi chissà cosa, il segreto è quello di riuscire a stupire nella semplicità: se ci riesci sei un genio, perché la genialità non è fatta di cose complesse. » **Angela Amoroso**

Risparmio.

Conto n'evo

Più lo usi, più si sconta.

conto n'evo

nuovo, evoluto

Entra in filiale e scopri la nuova evoluzione del conto corrente: N'evo premia la tua fedeltà con **tanti vantaggi**, fino all'**azzeramento del canone.**

Banca Nuova
Gruppo Banca Popolare di Vicenza

www.bancanuova.it

Messaggio pubblicitario con finalità promozionali.
Per le condizioni contrattuali si rinvia ai Fogli Informativi disponibili presso tutte le filiali della Banca e sul sito www.bancanuova.it. La concessione di finanziamenti e/o il rilascio di carte di pagamento è a discrezione della Banca.

GUARDA IL VIDEO

FOOD DESIGN

DUE NUOVE LINEE DI PIATTI PER THALASS

Thalass Drop è la nuova linea di Thalass, la bottega del vetro di Alessandro Di Rosa nata grazie alla collaborazione con Vincenzo Candiano: una collaborazione che in questo caso è andata ben oltre la creazione di una linea di piatti cucita sullo stile dello chef due stelle Michelin della Locanda Don Serafino, per dar vita ad una linea che sarà messa a disposizione di tutto il mondo della ristorazione.

"Drop", goccia, è un concentrato di mare e ricordi stillato in una distesa di vetro trasparente e puro come l'aria.

"Se si potesse distillare in una goccia l'essenza della Sicilia d'estate, sarebbe certamente una goccia di blu", spiegano Di Rosa e Candiano.

"Volevo – racconta lo chef – fare in modo di catturare in un piatto la freschezza e l'energia del mare di Donnalucata. Le gocce di quel blu che per me rappresentano i colori dell'infanzia e di casa, diventano pennellate sui piatti che, portati a tavola, fanno sì che la stagione più bella possa durare per sempre".

Il motivo blu su bianco di Drop, è applicabile a tutta la linea dei piatti in vetro prodotti da Thalass, che sin dal nome evoca proprio il mare come spazio da scoprire: "Dal momento che ogni piatto Thalass è sempre un pezzo unico e ogni forma è forgiata artigianalmente – conferma Di Rosa – i colori del mare, del cielo e dell'estate siciliana possono prestarsi alle suggestioni di ogni esperienza gastronomica".

Siamo stati nella bottega di Alessandro Di Rosa per carpire i suoi segreti, e vi mostriamo come viene realizzato il piatto drop.

Insieme a questa linea, nata da una collaborazione stellata, è stata presentata, qualche giorno fa a Ragusa, Thalass Aperitivo, con la quale per la prima volta in un piatto in vetro viene creato uno spazio per accogliere il calice e cambiare così lo stile dei servizi a buffet, dando valore sia al lavoro di cucina e sala, sia al benessere di chi ne gode.

"Cercando come sempre ordine, equilibrio e armonia – racconta Alessandro Di Rosa – trasformiamo anche il buffet in un'esperienza pienamente confortevole per gli ospiti, che potranno concentrarsi sull'esplorazione del proprio viaggio gustativo tra il buon cibo e il buon vino".

flycinema
Nuovo Cine Teatro Chiaramonte
Palma di Montechiaro
Corso Roma, 92027 Licata (Ag)
Tel. 0922 776182

XVTΩ

DISTILLATI DI TRADIZIONE

Xuto è una società agricola impegnata a diffondere l'antica tradizione di un distillato legato ai mieli dei monti Iblei:

lo "Spiritu re' fascitrari".

Si tratta di una produzione tipica che gli apicoltori della Città del Miele di Sortino si tramandano da generazioni.
Ogni apicoltore sortinese detiene la sua ricetta, che custodisce gelosamente attivando produzioni artigianali diverse.
Il merito di Xuto è di avere elaborato la tecnica ideale di lavorazione legando la qualità dei mieli
e degli ingredienti aggiuntivi alla migliore tradizione dei mastri distillatori di Sicilia.
Da queste due grandi passioni nasce una produzione limitata di due distillati di qualità:

Hyblon, 1° Distillato dei Mieli Iblei
e Anima, Distillato in purezza di miele.

Due testimoni d'eccezione per esaltare tutta la modernità di una leggenda antica, divenuta mito.

HYBLON

Spiritu re' Fascitrari

PRIMO DISTILLATO DEL MIELE IBLEO

Prodotto unico ricavato dalle sostanze residue della torchiatura di miele
con cera d'api naturale, sottoposte a distillazione.
L'esclusività della lavorazione, che si tramanda da generazioni,
risiede nella maestria di comporre il "gileppo"
cioè la ricetta d'insieme degli ingredienti aggiunti:
quelli giusti, segreti e destinati a esaltare il miele in tutti i suoi profumi,
per animare l'armonia, la morbidezza e l'emozione del gusto finale.

XUTO SRL - AZIENDA AGRICOLA
VIA P. E. SCAMPORLINO, 4
96010 SORTINO - SIRACUSA - ITALY
www.xuto.it

@cybergiuda

GUARDA LA GALLERY

» RISTORANTI - I PUPI DI BAGHERIA

UN'OASI DI BELLEZZA, GUSTO E GIOIA

Vi avevamo parlato di questo ristorante due anni fa, definendo Tony Lo Coco l'astro nascente della cucina siciliana. Fummo facili e fortunati profeti: da lì a qualche mese avrebbe ricevuto la consacrazione nel firmamento della cucina internazionale, con l'assegnazione della stella Michelin.
Da allora non si è certo seduto sugli allori. Tornare a I Pupi di Bagheria è sempre un vero piacere, di più: una gioia. Una cucina viva e vitale, in continua evoluzione, che non delude e soddisfa il palato.
Sazia tutti i sensi con emozioni e sapori sempre nuovi e rinnovati. Sono tanti i piatti nuovi che abbiamo potuto assaggiare ed altrettanti quelli nuovissimi: legati alla stagionalità, alla tradizione, e all'estro di Tony Lo Coco, che riesce sempre a sorprendere e rallegrare i clienti.
In un'epoca in cui in molti, per alcuni troppi, si cimentano nel duro lavoro di chef, inseguendo modelli televisivi, più o meno credibili, trovare la ricetta giusta, per giungere al successo non è facile. La base è sicuramente la passione, la tecnica, che si può acquisire solo con tanta fatica. E per successo, ovviamente, intendiamo la popolarità acquisita tra clienti ed appassionati che giungono a Bagheria sempre più numerosi, non certo la fama data dalla tv. La chiave del successo de I Pupi è sicuramente nella gioia che vi accoglie già alla porta con il sorriso di Laura Codogno e vi accompagna per tutto il pranzo, in ogni piatto, ad ogni boccone. Lo chef Tony Lo Coco dirige la cucina con piglio autoritario ma bonario, ogni tanto "butta un occhio" in sala da una fessura ricavata nella parete.
Il locale design in bianco e nero ma con un'anima accogliente e calda, donata dalla pietra lavica. Alle pareti si alternano opere di arte contemporanea sempre nuove.
Il cestino del pane contiene otto diverse tipologie: tutte realizzate con grani antichi siciliani. La cantina molto ragionata, contiene il meglio della produzione dell'isola, compresa qualche chicca scovata da Laura, che vi accompagnerà sapientemente assecondando i vostri gusti, nel percorso di degustazione dei piatti, anche con qualche originale proposta estera.
I piatti che valgono una citazione sono tanti.
L'antipasto è un classico de I Pupi, tanto da meritare l'aggettivo "nostro" sul menu: Il nostro crudo di pesce con i suoi oli aromatizzati in casa e sali dal mondo. É un gioco, al quale sarà difficile sottrarsi, di rimandi e rimbalzi alla scoperta di sempre nuove sfumature di gusto e sapore in cui le materie prime si esaltano a vicenda.
Menzione speciale per la triglia affumicata: grande tecnica e mano delicata nell'accostamento degli ingredienti, tra cui lo zenzero e la soia che esaltano una materia prima di grande qualità. I pinoli ricorderanno ai puristi della cucina siciliana che gli ingredienti esotici

uovodiseppia

Corso Filippo Re Capriata, 39 - Licata
Tel. 0922 894250

sono da sempre presenti nella cucina della tradizione. L'abbiamo assaggiata in più occasioni, in versioni sempre nuove, a riprova dell'incessante lavoro di ricerca che accompagna la nascita e l'evoluzione dei piatti. Il risotto alla marinara è la migliore testimonianza della maturità della cucina di Tony Lo Coco, che affronta piatti classici a cui si accosta con rispetto e con la gioia di chi vuole sperimentare e far sperimentare nuove angolazioni del gusto, non ancora esplorate. É la sfida vinta di chi usa l'immaginazione. Se il risotto alla marinara nascesse oggi come sarebbe? Sarà questa la domanda che si è posto quando ha ripensato al piatto. Lo zafferano ed il finocchietto selvatico ci ricordano che le ricette, specie quelle della tradizione, sono delle eterne incompiute che possono sempre essere rinnovate e vivificate e Lo Coco ci riesce perfettamente. Decidete voi se, e quanto, sia nuovo, è sicuramente innovativo: il cannolo di gambero con spuma di bufala omaggio ad un totem della pasticceria, rivisitato in chiave salata, con l'utilizzo del gambero. Anche in questo caso l'impiattamento è un gustoso gioco di colori, di citazioni che rendono ancora più succulento il sapiente accostamento tra bufala e gambero. Fra i primi meritano la citazione Lo "Spaghettony" e lo Spaghetto pizziato, zuppa di fave, tartufo e crostacei, servito in una zuppiera english style che rimanda al servizio buono delle vecchie case siciliane.
Fra i secondi La Stigghiola è il marchio di fabbrica dello chef stellato: conoscenza estrema della tradizione, rispetto e grande voglia di sperimentare. Un piatto che sa prendere il meglio della cucina povera, lo sa rendere ricco e moderno e per ciò lo eleva e lo fa sopravvivere. Nella sua continua ricerca nel patrimonio gastronomico siciliano con il piatto A… Don Ciccio ha voluto omaggiare una delle antiche trattorie siciliane, una delle più conosciute, per anni unico indirizzo di riferimento per gourmet che arrivavano a Bagheria. Sono degli irresistibili bon bon di Maialino dei Nebrodi, leggermente marinati, con ripieno di mollica e cotti in forno a legna, serviti su un letto di mollica al pane nero.
Fra i dolci, i nostri preferiti sono il Buccellato, in una versione ultra moderna di gelato e cioccolato, e la Crostata di frutta con meringa al Gin Tonic.
I menu degustazione sono per tutte le tasche: da 35,00 €, per un pranzo da tre portate, a 95,00 € per chi vuole

esplorare a fondo sapori di questa cucina capace di regalare bellezza e felicità.
Usciamo con la voglia di tornare al più presto, per scoprire sempre nuove sfumature di un territorio e di una tradizione di cui Tony Lo Coco è interprete assoluto ed inimitabile. Laura e Tony sono riusciti a fare de I Pupi una raffinata oasi di bellezza e di buon gusto dove godere in tutta tranquillità di una cucina originale e creativa, fortemente legata al territorio e alla stagionalità, gioiosamente rappresentativa di una Sicilia dei sapori e del piacere presente nell'immaginario dei viaggiatori golosi di tutto il mondo. » **Francesco Lauricella**

GUARDA IL TRAILER

TERRA MADRE:

IL RACCONTO DI UNA SICILIA DA VEDERE E GUSTARE

Raccontare la Sicilia attraverso i suoi sapori, i suoi colori, i suoi scenari e le sue eccellenze: questo quanto è stato fatto attraverso la realizzazione del docu-film TERRA MADRE.
L'obiettivo era quello di raccontare un territorio in cui saperi e sapori si fondono in un'unica armoniosa narrazione, alla scoperta di un'isola sospesa tra mito e storia, e stando al risultato finale ottenuto è da considerarsi pienamente centrato.
Presentato in anteprima assoluta durante la giornata inaugurale di EXPO 2015 a Milano, ricevendo ampissimo consenso di pubblico da parte della stampa e delle Istituzioni, il filmato verrà proiettato domenica 20 Novembre alle ore 18:30 presso la Sala Basile del Grand Hotel Villa Igiea a Palermo, in occasione di Sicilia Continente Gastronomico, l'evento organizzato da Le Soste di Ulisse.
Grande protagonista della pellicola è il cibo, fonte di vita, storia, cultura, tradizione, diversità, emozione, esperienza, cambiamento. Il cibo come specchio dei tempi in una Sicilia che ne fa da sempre un suo punto di forza.
La regia è di Pucci Scafidi, fotografo professionista palermitano, corrispondente dei più importanti quotidiani nazionali e di diverse riviste italiane, ma anche autore di numerosi libri fotografici sulla Sicilia e le sue infinite bellezze; la voce narrante è di Giancarlo Giannini, attore italiano, ma anche doppiatore, sceneggiatore e regista.
Il docu-film nasce da un vissuto personale raccontato nel libro fotografico "Sicily My Life" pubblicato, nell'anno 2014, dalla Fondazione Tommaso Dragotto.
Nato nel 1938 in una famiglia povera del borgo marinaro di Palermo, il protagonista perde il padre in tenerissima età. La nave mercantile dove l'uomo era imbarcato come marinaio, veniva silurata nelle acque profonde del Tirreno da un sommergibile inglese.
Il piccolo resta, per mesi e mesi, ad attendere l'impossibile ritorno del padre. Davanti a quell'infinito orizzonte marino però qualcosa si trasforma: il dolore dell'attesa, poco alla volta, si trasforma in desiderio di esplorazione, ansia di conoscenza ed infine, attraverso la costruzione del proprio destino, in felicità.
"TERRA MADRE" è la naturale prosecuzione di "Sicily My Life" : nella pellicola infatti una giornalista del Nord Italia giunge in Sicilia per raccontare questa terra a chi, come lei, non vi è mai stato. La sua scelta iniziale è quella di intervistare l'uomo del quale ha conosciuto la storia grazie alla lettura del libro "Sicily My Life". L'incontro svelerà grandi sorprese.
Grazie a questo dialogo sarà la stessa Sicilia ad avere voce: con la sua bellezza naturalistica, la sua monumentale Storia e, ancora, con l'eccellenza dei suoi tanti presidi agroalimentari.
Il racconto si snoda attraverso i luoghi di un'isola autentica e spettacolare, suggerita allo spettatore grazie ad un percorso ideale costruito su un insieme di itinerari: da Ragusa Ibla al Teatro Donnafugata passando per i Parchi Archeologici della Valle dei templi, di Selinunte e di Naxos, per poi giungere sino alla Calcara di Salina, all'isola di Pantelleria, all'Area archeologica di Siracusa e in tanti altri luoghi meravigliosi.
Il regista Pucci Scafidi, per confezionare la sua testimonianza filmica si è lasciato ispirare sia dalla risonanza storico-culturale e attrattiva del territorio siciliano che dalle "identità" alimentari; proprio per l'individuazione delle eccellenze agro-alimentari il progetto si è avvalso dell'autorevole collaborazione di Slow Food condotta di Palermo e dell'Università di Palermo, facoltà di Agraria Dipartimento di Colture Arboree.
TERRA MADRE ha ricevuto il prestigioso riconoscimento dell'alto patrocinio della Regione Sicilia ed è stato selezionato quale progetto partner del Cluster Bio-Mediterraneo.
Produttore del docu-film è Sicily by Car – Fondazione Tommaso Dragotto
Al video è seguita la pubblicazione del libro dedicato alla riprese ed alla realizzazione del docufilm con i testi integrali del filmato.

Al Fogher

DA OLTRE 30 ANNI SOLO QUALITÁ

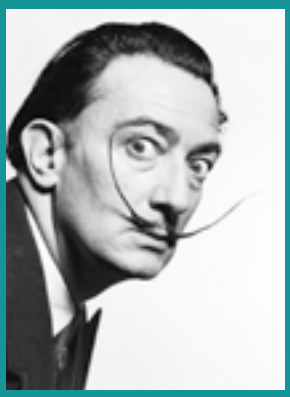
I SAPORI DEL SUD

"Al Fogher"

I PROFUMI DEL MEDITERRANEO

V.le Conte Ruggero (ex SS 117) Bivio Aidone (SS 288), SS117bis, s.n.c.
94015 Piazza Armerina (EN)
Telefono: 0935 684123 - alfogher.sicilia.restaurant

MOSTRE



Salvador Dalì protagonista a Bologna: una mostra che si pone come un'esperienza culturale innovativa, "diffusa" e immersiva. Sono circa 200 le opere, provenienti dalla Collezione "The Dalì Universe" che compongono l'esposizione: un percorso interattivo e multimediale, che invita il visitatore ad un'esperienza coinvolgente e partecipativa. Un viaggio attraverso le multi-dimensioni: dalla bidimensionalità delle grafiche, alla tridimensionalità delle sculture, fino alla quarta dimensione virtuale al di là dello spazio e del tempo.

Dalì Experience
Palazzo Belloni
Bologna
Sino al 7 Maggio 2017

Le "icone" immortalate da Steve Mc Curry arrivano a Palermo. Steve McCurry, tra i maestri della fotografia contemporanea, con i suoi scatti è diventato un punto di riferimento importante, permettendoci di vedere e osservare attraverso le sue istantanee momenti vissuti in mondi lontani, realtà diverse e sguardi intensi. La mostra raccoglie in oltre 100 scatti il meglio della sua vasta produzione, per proporre ai visitatori un viaggio simbolico nel complesso universo di esperienze e di emozioni che caratterizzano le sue immagini.

Steve Mc Curry. Icons
GAM – Galleria d'Arte Moderna Palermo
Sino al 19 Febbraio 2017

Per la prima volta in Italia una mostra dedicata a uno dei più celebri e controversi artisti contemporanei, Ai Weiwei. L'esposizione si trova a Firenze, a Palazzo Strozzi coinvolgendo sia la facciata, che il cortile, il Piano Nobile e la Strozzina.
Un percorso tra installazioni monumentali, sculture e oggetti simbolo della sua carriera, video e foto dal forte impatto politico e simbolico, che permettono ai visitatori una totale immersione nel mondo artistico e nella biografia personale di Ai Weiwei, il più famoso artista cinese vivente.
Ai Weiwei.Libero
Palazzo Strozzi
Firenze
Sino al 22 gennaio 2017

Le opere di Van Gogh come non le avete ancora viste: arriva per la prima volta a Roma la mostra multimediale dedicata al grande pittore olandese che, con il suo stile unico ed inconfondibile, ha gettato le basi dell'arte moderna. In mostra le proiezioni di 800 opere, realizzate dal pittore olandese tra il 1880 e il 1890. Il visitatore in questa nuova formula espositiva diventa un tutt'uno con le 3.000 immagini che si animano, con le pareti, le colonne, i soffitti e i pavimenti che si muovono grazie all'innovativa tecnologia video.
Van Gogh Alive
The Experience
Palazzo degli Esami
Roma
Sino al 26 Marzo 2017.

NUOVO SUV PEUGEOT 3008

MAI UN SUV SI È SPINTO COSÌ LONTANO

NUOVO SUV PEUGEOT 3008

MOTION & EMOTION

PEUGEOT

AGRIGENTO
S.S. 115 Villaggio Mosè - Agrigento
Tel. 0922 607200

AUTOMOBILFRANCE
UNICA CONCESSIONARIA PEUGEOT

CALTANISSETTA
Via Due Fontane, n° 97
Tel. 0934.593117

» LIBRI

IL PRIMO ROMANZO DI GAETANO SAVATTERI

Basta leggere le ultime due pagine di questo libro, per capirne il senso profondo. Tranquilli non c'è il nome dell'assassino: troverete i nomi dei complici di Gaetano Savatteri nel creare questo mirabile romanzo poliziesco. I nomi sono tanti perché, spiega Savatteri, un libro è "un'opera collettiva anche se firmata da un solo autore". A cominciare dai tanti che hanno insistentemente, e con vari strumenti, richiesto che Saverio Lamanna ed il suo fido Piccionello già protagonisti di quattro racconti editi da Sellerio, in altrettante raccolte, potessero di una storia dal "formato lungo".

I fan di non rimarranno delusi: il ritmo vivace e l'autoironia consentiranno di seppellire cliché e banalità, senza mai indulgere nell'autocompiacimento.

Saverio Lamanna, 40 anni siciliano, giornalista e uomo disilluso, è stato licenziato dal sottosegretario di cui era il portavoce, torna nella sua Sicilia, nella villetta di famiglia sul mare di Màkari. In questo approdo sicuro, ritrova Peppe Piccionello, un raro esemplare indigeno con cui compone una inedita coppia di indagatori senza precedenti. Con le sue infradito e le t-shirt Piccionello seppellisce intere schiere di collaboratori di investigatori da Watson all'ineffabile Groucho di Dylan Dog. E allo stesso modo non poteva mancare un'affascinante ed esotica donna: Suleima, una ragazza che potrebbe perfino essere quella giusta.

Lamanna ha la battuta pronta, allergico ai luoghi comuni e ai pregiudizi mal sopporta i prepotenti e gli arroganti.

Viene ingaggiato da una ricca signora per tenere d'occhio la sorella minore, come copertura il falso incarico di ufficio stampa di una produzione cinematografica che parteciperà al Festival di Venezia. Così Lamanna, e la sua improbabile spalla, fanno irruzione al Lido tra star americane, registi famosi e tappeti rossi.

Ma dietro il rutilante star sistema si annida la violenza che irrompe sulla scena prendendo il posto dell'ironia e dell'irriverenza che contraddistinguono Lamanna. Il quale tuttavia non manca di spargere, con sarcastico umorismo, perle di saggezza lungo la strada alla scoperta dell'assassino.

2122

La fabbrica delle stelle
Gaetano Savatteri
Selleria Editore
304 pagine - 14,00 euro

TYLER DURDEN È TORNATO

Vent'anni dopo il libro, Chuck Palahniuk ha deciso di tornare a raccontare un altro capitolo della storia del sovversivo Tyler Durden.

Fight Club 2 non è un nuovo libro, né un nuovo film: Palahniuk ha voluto un graphic novel per continuare a raccontare la sua storia visionaria, ed ha affidato a Cameron Stewart,

Il narratore senza nome del romanzo originale ora si fa chiamare Sebastian, lavora per Rize or Die, la più grande fornitrice mondiale di armi a noleggio; ha sposato Marla Singer e insieme hanno un bambino (tutto suo padre) che costruisce bombe fatte in casa. Sebastian per tenere sotto controllo Tyler Durden si imbottisce di psiclub, non possono convertirsi pigramente all'american way of life.

Marla comincia ad avere nostalgia di Tyler Duncan, il rappresentante di saponette che forse esisteva o forse no, e organizzava combattimenti clandestini per sovvertire la società opulenta. Ritocca i dosaggi dei farmaci che il marito assume. E succede qualcosa di irreparabile.

che costruisce bombe fatte in casa. E quando Marla comincia ad avere nostalgia di Tyler, decide di ritoccare i dosaggi dei suoi farmaci, e succede qualcosa di irreparabile. Al mondo.

Coadiuvato dai bellissimi disegni di Cameron Stewart, che per questo progetto è andato a vivere a Portland, per poter lavorare gomito a gomito con lui, Palahniuk reinventa il suo stesso canone con un'inventiva verbale e visiva perfetta per il medium Fumetto. Il volume contiene anche la rivisitazione del finale del romanzo originale.

Fight Club 2
Soggetto e Sceneggiatura:
Chuck Palahniuk
Disegni: di Cameron Stewart,
280 Pagine 25,00 €

GUARDA IL VIDEO

MACELLERIA
la Paisanella
Agostino
Via Naso, 13, 98070 Mirto (ME) - Tel. 0941 919403
www.lapaisanella.com

La settimana bianca
a bordo delle nostre vetture con gomme invernali

MERCEDES VITO 9 POSTI

OPEL MOKKA X 4x4

SicilybyCar auto europa

800 - 334440

091.6390311 - 091.6390324
091.6390301 - 091.6390302

www.sicilybycar.it
sbc@sbc.it

Google play

Available on the App Store

@lady_iron
#GOODRIDDANCE

» THEGIORNALISTI

CON IL NUOVO ALBUM PARTE IL "COMPLETAMENTE SOLD OUT" TOUR

Il 21 ottobre è uscito "Completamente Sold Out" (sotto etichetta Carosello Records), il nuovo disco della band capitanata da Tommaso Paradiso, i TheGiornalisti e in molti già lo conoscono a memoria, Il tour è partito a novembre da Bologna e si concluerà il 3 dicembre a Perugia.
Si tratta di un disco curato fin nel minimo particolare, con una cura per il dettaglio che rasenta la mania e gli intermezzi dei brani in cui Tommaso parla rendono l'ascolto del disco molto più simile all'ascolto di uno sfogo di un amico, più che la sessione di ascolto di un disco.
Tommaso Paradiso, Marco Antonio Musella e Marco Primavera, formano i TheGiornalisti a Roma nel 2009; abbiamo fatto loro un paio di domande per capire più da vicino il loro mondo, legato ad un immaginario facilmente comprensibile guardando i loro video e i loro post sui social, oltre che ascoltando le loro tracce.

Come è nato "Completamente Sold Out", qualche aneddoto dal periodo in studio?

Abbiamo lavorato a tappe su questo disco. Non è stato semplice mentalmente affrontare il lavoro di un disco dopo aver fatto Fuoricampo. Però anche grazie al lavoro di Matteo Cantaluppi (producer) Siamo riusciti a portare a casa esattamente l'album che volevamo. In studio si alternano dei momenti di distensione ad altri in cui ci scoppia la testa. Dei momenti in cui voliamo sulle ali dell'entusiasmo ad altri totalmente avvolti dalla depressione generale. L'unica cosa che personalmente ho odiato del lavoro in studio è la pausa pranzo. Io mangio in 3 secondi netti e non prendo caffè e dolci e roba simile. Ci metto un attimo e voglio tornare in studio in un attimo. Loro, tutti, la band più Matteo sembra che ogni volta stiano a un pranzo di matrimonio. Mi sento male.

Cosa cambiereste subito di voi e cosa non vorreste modificare mai e poi mai neppure sotto tortura?

Modificare ti direi la resistenza allo sforzo. Cambiare mai il cazzeggio. » **Chiara Colasanti**

oasi

OSTERIA DEL MARE

POWERED BY YESAREA

Via Tenente Pardini · C.da Playa · Licata · AG
+39 0922 803494
37°06'32.4"N 13°58'10.3"E
www.oasilicata.com

Lido · Bar · Osteria · Pizzeria naturale

AZIENDA AGRICOLA
G.MILAZZO
TERRE DELLA BARONIA

MESSAGE IN A BOTTLE

FONDIRO'

AZIENDA AGRICOLA
G.MILAZZO

www.milazzovini.com