



Sanremo, una maxi-torta da 30 kg del messinese Giuseppe Arena aprirà il Festival

Descrizione

Pignolata messinese, piparelli, paste di mandorla, granite, sorbetti, cassate, cannoli alla ricotta e la maxi torta "Sapori siciliani" con pistacchio e agrumi del maestro pasticciere messinese **Giuseppe Arena** renderanno più dolce la 72esima edizione del **Festival di Sanremo** che si svolgerà nella città dei fiori dall'1 al 5 febbraio prossimi. La pasticceria messinese, con ormai affermato gelatiere sarà nuovamente la grande protagonista dell'area ospitalità di Sanremo, "La Casa del Festival" che quest'anno festeggia il suo quindicesimo compleanno.



Giuseppe Arena a Sanremo nel 2021



Il 15 gennaio 2022 è previsto per domenica 30 gennaio, alle ore 18:00 e per il Festival di Sanremo è stato chiesto a Giuseppe Arena di preparare una maxi torta. *Realizzerà una torta in crema al **pistacchio** di Bronte e crema agli **agrumi siciliani**, su una base di pan di Spagna alla vaniglia. Non mancheranno **semifreddi** e **sorbetti** per rinfrescare il palato di tutti gli ospiti, vip, cantanti, giornalisti e addetti ai lavori che passeranno da Casa Sanremo. Il gelato non ha stagione, io lo preparo tutto l'anno nella mia gelateria di **Ganzirri** e quindi voglio renderlo protagonista anche al Festival di Sanremo rendendo omaggio alla Sicilia e alla Liguria, con un semifreddo di agrumi siciliani e fiori di Sanremo e il sorbetto di limoni siciliani aromatizzato al basilico genovese*.



Giuseppe Arena pasticcere ufficiale di Casa Sanremo

Per la 72esima edizione di Sanremo, Giuseppe Arena porterà anche una delle specialità di pasticceria messinese più apprezzate, la tradizionale **pignolata bianca e nera**, di cui i messinesi vanno orgogliosi. Si tratta di un dolce tipico della pasticceria di Messina che è formato da una montagnola di piccoli biscotti fritti immersi per la parte nera in uno sciroppo di zucchero aromatizzato alla gianduia e per la parte bianca in uno sciroppo di zucchero meringato. Il nome deriva dalla particolare forma a pigna. Realizzato in origine per Carnevale, oggi la pignolata si produce tutto l'anno nelle pasticcerie messinesi.

Uno spazio particolare sarà poi dedicato ai **piparelli**, biscotti tipici messinesi ricchi di mandorle siciliane intere e aromatizzati con miele e aromi, perfetti da inzuppare nei vini dolci siciliani, come la Malvasia delle Lipari o il passito di Pantelleria. *«Sono orgoglioso di tornare per il secondo anno a Sanremo»* ha concluso Giuseppe Arena *«perché si tratta di una vetrina straordinaria per promuovere tutto il buono della nostra terra. Insieme a me ci sarà il collega **Fabio Marconi** di origine siciliana che ha delle pasticcerie in Liguria. Insieme contribuiremo a rendere più dolce e goloso il Festival della canzone italiana»*.

Categoria

1. Oltre lo Sport

Tag

1. Festival di Sanremo
2. Messina

D
2
A
r



default watermark