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

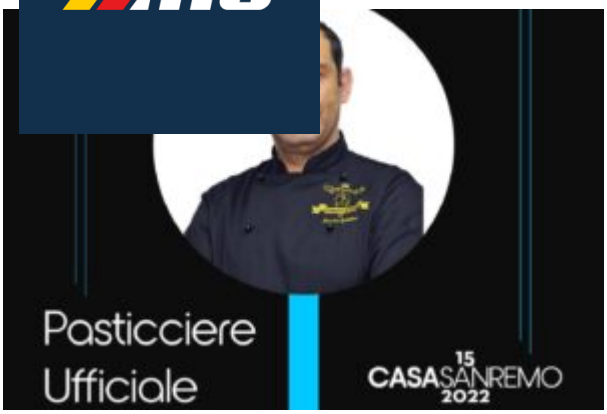
Descrizione

Pignolata messinese, piparelli, paste di mandorla, granite, sorbetti, cassate, cannoli alla ricotta e la maxi torta “Sapori siciliani” con pistacchio e agrumi del maestro pasticcere 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 l’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.

default watermark

Giuseppe Arena a Sanremo nel 2021

Il taglio del nastro dell’edizione 2022 è previsto per domenica 30 gennaio, alle ore 18:00 e per quell’occasione è stato chiesto a Giuseppe Arena di preparare una maxi torta. *“Realizzerò una torta da 30 kg con 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.

default watermark

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

Data di creazione
22 Gennaio 2022
Autore
redazione