



Il messinese Giuseppe Arena inserito tra i migliori maestri gelatieri italiani

Descrizione

A **Messina** il gelato artigianale di qualità si gusta tutto l'anno. Lo sa bene **Giuseppe Arena**, entrato a far parte della schiera dei migliori gelatieri d'Italia, che lo prepara 12 mesi su 12 nella sua gelateria di via Consolare Pompea 1773, di fronte al lago grande di **Ganzirri**, utilizzando i migliori ingredienti del territorio, con un occhio particolare per la stagionalità. Il maestro gelatiere continua a portare in alto il nome di Messina, accumulando premi e riconoscimenti per il suo lavoro di ricerca e valorizzazione delle materie prime di eccellenza che la Sicilia offre così generosamente.



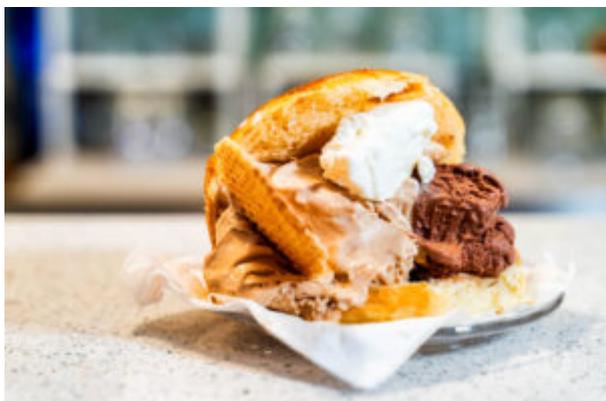
Giuseppe Arena con la moglie Rosaria e la figlia

L'ultimo traguardo raggiunto che premia il mix fra tecnologia e professionalità dell'artigiano, attento a valorizzare materie prime del territorio, è l'ingresso nella **Guida "Gelaterie d'Italia 2022"** del Gambero Rosso. Si tratta della più autorevole Guida di settore dedicata al mondo del gelato, giunta alla sesta edizione, che è stata presentata al Sigep di **Rimini**. La Guida assegna 2 Coni alla "Pasticceria Gelateria Giuseppe Arena" e la notizia è stata accolta con grandissimo entusiasmo da Giuseppe e dalla moglie Rosaria.

*"Sono onorato di essere presente nella prestigiosa Guida del **Gambero Rosso**. Questo riconoscimento mi riempie di gioia e di orgoglio. All'età di 7 anni ho scoperto questa passione che è diventata sempre più forte. È un lavoro che faccio con dedizione e che mi ha aiutato a superare anche i momenti difficili che abbiamo attraversato tutti nel periodo della pandemia. Per me, questo è un sogno che si realizza e, dopo il successo di **Casa Sanremo**, dove i dolci messinesi sono stati*



...ce di portare nuovamente in alto il nome della mia città, per le granite e i gelati
... nostra tradizione. Voglio ringraziare tutte le persone che lavorano con me, in
...glia”, ha commentato Giuseppe Arena.



Una brioche con gelato, altra specialità messinese

Il Gambero Rosso ha premiato il gelato contemporaneo profondamente legato al territorio di Giuseppe Arena che da sempre si fa portavoce del suo essere messinese e siciliano. *“Gelati e granite – si legge nella recensione – sono al centro della sua ricerca e per trovare le migliori materie prime, il gelatiere è disposto a viaggi fuori porta, tra i giardini e sulle alture oltre la città e di più”*. La Guida del Gambero Rosso mette in luce l'utilizzo della **frutta a km zero**, della **gianduia di Capo Peloro**, della nocciola dei **Nebrodi**, della carruba di Sampieri, della mandorla amara di **Tortorici**, elogiando un simbolo di Messina, la “mezza” con panna, l'iconica granita al caffè che si gusta così solo in città, come tradizione vuole. La Guida dedica spazio anche all'ottimo servizio che include caffetteria e piccola pasticceria, curato da **Rosaria Inferrera**, moglie di Giuseppe Arena.

Categoria

1. Oltre lo Sport

Tag

1. ganzirri

Data di creazione

6 Aprile 2022

Autore

redazione