

Anno XXI n. 7
Year XXI n. 7

Luglio 2025
July 2025

Catania free mind



Copia gratuita - Copia gratuita - Copia gratuita - Copia gratuita - Copia gratuita



SPECIALE PREMIO NAZIONALE ITINERANTE AD HONOREM

Smitizzare in Allegrìa non Solo Artisti in serata d'Onore

Speciale **GLI ATTUALI PERSONAGGI
DELLA TV DI MASTERCHEF ITALIA**
CHE HANNO FATTO LA STORIA DELLA CUCINA ITALIANA



Giorgio Locatelli

Antonino Cannavacciuolo

Bruno Barbieri

G
Caffè Georgia

BISTROT X DRINK LAB



Corso Italia, 95 - RIPOSTO (CT) +39 0957496331 caffegiorgia

Editoriale di Francesco Mazzullo



I personaggi attuali di MasterChef che hanno fatto la storia della Cucina Italiana
The current MasterChef contestants who have made history in Italian cuisine

Carissimi lettori,

Catania Free Mind celebra con orgoglio 21 anni di attività. Un traguardo importante, reso possibile soprattutto grazie a voi: lettori affezionati e nuovi sponsor che, con fiducia, continuano a credere nel nostro progetto editoriale. A nome di tutta la redazione, vi porgo un sentito grazie per esserci! Come da tradizione, anche in questo numero non poteva mancare l'attesissimo Speciale da pag. 3 a pag. 18 dedicato a MasterChef Italia 2025. Protagonisti indiscussi di questa edizione sono tre maestri della cucina: Bruno Barbieri, Antonino Cannavacciuolo e Giorgio Locatelli. Non solo chef di altissimo livello, ma anche personalità carismatiche che rendono il celebre programma di Sky un punto di riferimento per gli appassionati di gastronomia. Bruno Barbieri, veterano dalla personalità sfaccettata, incarna l'essenza della critica culinaria più autentica, senza compromessi. Antonino Cannavacciuolo, lo chef dal cuore grande del Sud, porta con sé generosità, passione e una schiettezza che lo rendono amatissimo dal pubblico. Giorgio Locatelli, ambasciatore della cucina italiana nel mondo, aggiunge al trio un tocco di eleganza e competenza, fondendo tradizione e gentilezza in un equilibrio ispiratore per i concorrenti. Insieme, Barbieri, Cannavacciuolo e Locatelli formano un trio dinamico che trasforma MasterChef Italia in una straordinaria vetrina di creatività e talento culinario. Inoltre, vi segnaliamo uno Speciale dedicato alla XXXIII edizione del Premio Nazionale Itinerante AD HONOREM - "Smitizzare in allegria", che troverete da pag. 19 a pag. 27 un evento che celebra non solo l'arte, ma anche l'ironia intelligente, in una serata ricca di emozioni e sorprese. Sotto la direzione artistica del regista Gaspare Aglieco, il Premio si conferma un appuntamento di grande rilevanza, capace di unire intrattenimento, riflessione e impegno sociale. Non mi resta che augurarvi una splendida estate e buone ferie!

Editorial by Francesco Mazzullo

Dear Readers,

Catania Free Mind proudly celebrates 21 years of activity an important milestone made possible above all thanks to you: our loyal readers and new sponsors who, with trust and enthusiasm, continue to believe in our editorial project. On behalf of the entire editorial staff, I extend a heartfelt thank you for being with us! As usual, this issue also features the highly anticipated Special from page 3 to page 18 dedicated to MasterChef Italia 2025. The undisputed stars of this season are three masters of cuisine: Bruno Barbieri, Antonino Cannavacciuolo, and Giorgio Locatelli. They are not only top-level chefs, but also charismatic personalities who make the renowned Sky show a true point of reference for gastronomy enthusiasts. Bruno Barbieri, a seasoned veteran with a multifaceted personality, embodies the essence of authentic, uncompromising culinary critique. Antonino Cannavacciuolo, the big-hearted chef from the South, brings generosity, passion, and a directness that make him beloved by the audience. Giorgio Locatelli, ambassador of Italian cuisine around the world, adds a touch of elegance and expertise to the trio, blending tradition and gentleness in an inspiring balance for the contestants. Together, Barbieri, Cannavacciuolo, and Locatelli form a dynamic trio that turns MasterChef Italia into an extraordinary showcase of creativity and culinary talent. We also invite you to check out the Special dedicated to the 33rd edition of the National Traveling Award AD HONOREM - "Demystifying with Joy", which you'll find from page 19 to page 27 an event that celebrates not only art, but also intelligent humor, in an evening full of emotions and surprises. Under the artistic direction of director Gaspare Aglieco, the Award continues to be a significant event, capable of combining entertainment, reflection, and social commitment. All that remains is for me to wish you a wonderful summer and happy holidays!

BUONE VACANZE
CI RIVEDIAMO A SETTEMBRE
Happy Holidays
See You Again in September

PIZZERIA



Salvo Marcolletti

Via A. Gramsci, 70 - RIPOSTO (CT)
Cell. 329 7496581 salvomarcolletti99@libero.it



20 ANNI
di esperienza

Da proprietà ad opportunità!
Affidami il tuo immobile,
ottimizza il tuo rendimento!

Samuel
IMMOBILIARE

RIPOSTO • CORSO ITALIA, 56 ☎ 345.4618833

Tutti i personaggi della TV di MasterChef



Facciamo un excursus su tutti i personaggi di MasterChef Italia che hanno fatto la storia, perché se credevate che fare il cuoco fosse un mestiere semplice alla portata di tutti, probabilmente non avete ancora avuto a che fare con loro. Stiamo parlando di sei uomini di spicco nel panorama della cucina internazionale, portatori a gran voce delle eccellenze made in Italy in giro per il mondo: Bruno Barbieri, Antonino Cannavacciuolo, Joe Bastianich, Carlo Cracco, Giorgio Locatelli e il Maestro Pasticciere Iginio Massari. Ogni anno, centinaia di concorrenti propongono i loro migliori piatti di fronte all'intera nazione, cercando di soddisfare le altissime aspettative dei giudici; una sfida all'ultimo ingrediente, dove un singolo grammo può fare la differenza e rovinare tutto. Saper cucinare è un'arte che richiede talento, tecnica sopraffina, creatività e forza di volontà. Quattro chef di fama mondiale, un imprenditore di numerosi ristoranti di successo, ed il Maestro dei Maestri pasticciere; un quadro completo che rispecchia pienamente le qualità della ristorazione italiana. La cucina dello Stivale, oltre ad avere le sue radici culturali nell'Antica Roma, è stata influenzata nel corso dei secoli dalla Grecia, dalle tradizioni bizantine, ebraiche ed arabe, divenendo oggi una delle più prestigiose al mondo per le sue peculiarità caratteristiche. Un menù a quattro portate composto da antipasto, primo, secondo piatto e dolce; cibi freschi ed elevata presenza di frutta e verdura, che lo rendono uno stile gastronomico completo, nutriente e salutare. Inoltre è il paese che detiene la più grande diversità di formaggi esistenti, oltre ad essere tra i maggiori produttori mondiali di oli e di vini. Tradi-

zioni, sapori e fantasia a tavola non mancano mai, per questo motivo sedersi a mangiare è un viaggio alla scoperta di nuove ricette e gusti mai sentiti prima. Finite le portate principali, non importa quanto cibo sia passato dalla tavola, occorre sempre trovare lo spazio per un dolce "made in Italy". La figura del pasticciere negli ultimi anni ha avuto notevole successo grazie ai programmi televisivi, alle manifestazioni ed ai grandi concorsi internazionali. Tra l'altro, l'accurata selezione delle materie prime e l'uso di macchinari sempre più sofisticati, richiedono da parte dell'artista un'innovazione continua, in modo da essere costantemente in linea con le richieste del mercato. Negli ultimi anni, la pasticceria ha conosciuto un'evoluzione sorprendente, diventando sempre più cosmopolita e contaminandosi con gusti, tecniche e ingredienti provenienti da ogni angolo del pianeta. Oggi, entrare in una pasticceria significa vivere un'esperienza sensoriale completa: un'esplosione di colori, profumi e sapori che appagano non solo il palato, ma anche la vista e l'olfatto. Nel cuore di ogni laboratorio artigianale si celano storie di tradizione, passione e innovazione. La vetrina si trasforma in una galleria d'arte commestibile dove troneggiano dolci come il pandoro e il panettone, simboli natalizi italiani ormai amati tutto l'anno, accanto a specialità regionali di valore culturale e gastronomico: la cassata siciliana, con i suoi colori accesi e il sapore deciso; i babà napoletani, soffici e imbevuti di rum; i cannoli, croccanti fuori e vellutati dentro; la pastiera, profumata d'arancia e grano cotto; e ancora lo strudel dell'Alto Adige e l'intramontabile tiramisù, simbolo della dolcezza italiana nel mondo. Queste creazioni non sono solo dessert, ma testimonianze vive di un patrimonio gastronomico che racconta l'identità e la storia di un popolo. Ogni dolce racchiude un territorio, una stagione, una celebrazione. In questo speciale, abbiamo scelto di concentrarci sulla cucina e pasticceria nazionale, esaltando la ricchezza di un'arte dolciaria che sa essere sia locale che universale. Ma è doveroso riconoscere e sottolineare l'unicità della pasticceria siciliana, che merita un capitolo a parte: la Sicilia, infatti, è un mondo a sé, dove la dolcezza è parte integrante della cultura, unendo secoli di dominazioni e influenze - arabe, normanne, spagnole - che hanno dato vita a creazioni irripetibili. La pasticceria italiana è, in fondo, un viaggio che parte dalle valli alpine e arriva fino alle coste del Mediterraneo. La pasticceria è come ogni viaggio, invita a lasciarsi andare, a seguire l'istinto, il profumo, il desiderio in un incanto di tecnica e bellezza.



Via Giuseppe Garibaldi, 32 - Nizza di Sicilia (ME)
Tel. 0942 715851 [Facebook](https://www.facebook.com/Idolcidimicalizzi) [Instagram](https://www.instagram.com/Idolcidimicalizzi) [Idolcidimicalizzi](https://www.idolcidimicalizzi.it)

ABBIGLIAMENTO ED ATTREZZATURA
PER LA MONTAGNA ED IL TEMPO LIBERO



ETNAWALL13@GMAIL.COM

Via Giuseppe Garibaldi, 61 - NICOLOSI (CT)
Tel. 095 7918556 +39 3346391178

Masterchef's TV celebrities



Giorgio Locatelli - Antonino Cannavacciuolo - Bruno Barbieri

Let's take a journey through all the iconic figures of MasterChef Italia who have made history. If you thought being a chef was an easy job within everyone's reach, then you probably haven't had to face them yet. We're talking about six prominent men on the international culinary scene, proud ambassadors of Italian excellence around the world: Bruno Barbieri, Antonino Cannavacciuolo, Joe Bastianich, Carlo Cracco, Giorgio Locatelli, and the Master Pastry Chef Iginio Massari. Every year, hundreds of contestants present their best dishes to the nation, striving to meet the judges' sky-high expectations a challenge down to the last ingredient, where even a single gram can make all the difference and ruin everything. Cooking is an art that demands talent, refined technique, creativity, and strong willpower. Four world-renowned chefs, a successful restaurateur, and the master of all pastry masters a complete portrait that fully reflects the qualities of Italian gastronomy. Italy's cuisine, rooted in Ancient Rome, has been influenced over the centuries by Greek, Byzantine, Jewish, and Arab traditions, becoming today one of the most prestigious in the world for its unique characteristics. A four-course menu made up of an appetizer, first course, second course, and dessert; fresh ingredients and a high intake of fruits and vegetables make it a complete, nutritious, and healthy gastronomic style. Italy also holds the record for the greatest variety of cheeses in the world, in addition to being one of the top producers of olive oil and wine globally. Tradition, flavor, and creativity are never lacking at the table. That's why sitting down to eat is a journey of discovery, filled

with new recipes and never-before-tasted flavors. After the main courses, no matter how much food has been served, there's always room for a "made in Italy" dessert. The figure of the pastry chef has gained significant recognition in recent years thanks to television shows, events, and major international competitions. Moreover, the careful selection of raw ingredients and the use of increasingly sophisticated equipment require the artist to constantly innovate in order to stay aligned with market demands. In recent years, pastry-making has undergone an astonishing evolution, becoming increasingly cosmopolitan and enriched by flavors, techniques, and ingredients from all over the world. Today, walking into a pastry shop means experiencing a full-on sensory journey: an explosion of colors, aromas, and tastes that satisfy not only the palate but also the eyes and the nose. At the heart of every artisan workshop lie stories of tradition, passion, and innovation. The shop window becomes a gallery of edible art where desserts like pandoro and panettone Italian Christmas symbols now loved year-round stand proudly next to regional specialties of great cultural and gastronomic value: the brightly colored and boldly flavored Sicilian cassata; the soft, rum-soaked Neapolitan babà; the crispy-on-the-outside, creamy-on-the-inside cannoli; the pastiera, scented with orange and cooked wheat; and also the strudel from South Tyrol and the timeless tiramisu, a symbol of Italian sweetness around the world. These creations are not just desserts; they are living testaments to a gastronomic heritage that tells the story and identity of a people. Every dessert holds within it a region, a season, a celebration. In this special feature, we've chosen to focus on national cuisine and pastry-making, celebrating the richness of a confectionery art that manages to be both local and universal. However, it's essential to recognize and highlight the uniqueness of Sicilian pastry, which deserves a chapter all its own. Sicily is a world unto itself, where sweetness is an integral part of the culture, blending centuries of dominations and influences Arab, Norman, Spanish that have given birth to truly one-of-a-kind creations. Italian pastry-making is, ultimately, a journey one that starts in the Alpine valleys and ends on the Mediterranean coasts. Like every journey, it invites you to let go, to follow instinct, scent, and desire through an enchanting mix of technique and beauty.

Lido Venice Beach

Animazione-Party-food-drink-music-Beach Party

Via Spiaggia, Mascali (CT) - Cell. 345 829 3671

Anna Zhang vince MasterChef Italia 14

La finale della quattordicesima edizione di MasterChef Italia ha regalato al pubblico uno dei momenti più emozionanti della stagione televisiva: Anna Zhang è la nuova vincitrice del celebre talent culinario. Con il suo percorso costellato di tecnica, passione e una forte identità gastronomica, Anna ha superato la concorrenza degli altri due finalisti, Jack e Simone, conquistando il titolo con grande merito. Il livello della competizione è stato altissimo fin dalle prime battute, ma è nel corso delle puntate che Anna ha saputo distinguersi con coerenza e carisma. In finale ha presentato un menu degustazione che ha incantato i giudici - Bruno Barbieri, Antonino Cannavacciuolo e Giorgio Locatelli - per l'equilibrio dei sapori, la precisione tecnica e la capacità di raccontare la sua storia personale attraverso i piatti. La sua cucina è una fusione originale tra tradizioni orientali e italiane, un ponte culturale che ha emozionato per autenticità e innovazione. Il suo menu ha saputo unire ingredienti e suggestioni delle sue origini cinesi con tecniche e materie prime italiane, proponendo un racconto culinario intimo ma universale. Anna Zhang non è soltanto la nuova vincitrice di MasterChef Italia, ma rappresenta anche un simbolo dell'Italia contemporanea, multiculturale e aperta. La sua vittoria è stata accolta con entusiasmo sia dal pubblico che dalla critica, che ha sottolineato l'importanza di vedere rappresentata una nuova generazione di italiani che portano avanti, con orgoglio e consapevolezza, identità molteplici. Con il titolo di MasterChef in tasca, Anna si prepara a intraprendere una nuova avventura nel mondo dell'alta cucina. Tra i premi, oltre all'ambito trofeo, anche

100.000 euro in gettoni d'oro e la possibilità di pubblicare il suo primo libro di ricette, in cui con ogni probabilità ritroveremo il suo stile unico e la sua visione della cucina come linguaggio senza confini.

Anna Zhang Wins MasterChef Italy Season 14

The finale of the fourteenth season of MasterChef Italia delivered one of the most emotional moments of the television year: Anna Zhang is the new winner of the renowned culinary talent show. With a journey marked by technique, passion, and a strong gastronomic identity, Anna triumphed over the other two finalists, Jack and Simone, earning the title with great merit. The competition was intense from the very start, but it was throughout the episodes that Anna consistently stood out with coherence and charisma. In the final, she presented a tasting menu that captivated the judges - Bruno Barbieri, Antonino Cannavacciuolo, and Giorgio Locatelli - thanks to its flavor balance, technical precision, and the ability to tell her personal story through her dishes. Her cuisine is an original fusion of Eastern and Italian traditions, a cultural bridge that moved and impressed for its authenticity and innovation. Her menu combined ingredients and inspirations from her Chinese roots with Italian techniques and local products, offering a culinary narrative that was both intimate and universal. Anna Zhang is not only the new MasterChef Italia champion, but also a symbol of contemporary, multicultural, and open Italy. Her victory was met with enthusiasm by both the public and critics, who highlighted the significance of seeing a new generation of Italians represented individuals who proudly and consciously carry forward multiple identities. With the MasterChef title in hand, Anna is ready to embark on a new journey in the world of haute cuisine. Among the prizes, in addition to the coveted trophy, are €100,000 in gold tokens and the opportunity to publish her first cookbook, which will no doubt reflect her unique style and vision of cuisine as a borderless language.

**Trattoria Marinara
Pizzeria**

Via Spiaggia, 119 - Fondachello di Mascali (CT)
 Info/Prenotazioni: 320 5515144 - 368 3444493

Panificio n'da Curva

Panificio n'da Curva
Pane Casereccio - Pizze
Scacciate - Biscotti

Via Bellini, 202 - Piedimonte Etneo (CT)
 Tel. 095 641858

La storia di Carlo Cracco



Chef Carlo Cracco

Carlo Cracco, nato l'8 ottobre 1965 a Creazzo (Venezia), è uno degli chef più noti della gastronomia italiana contemporanea. Dopo il diploma all'Istituto Alberghiero di Recoaro Terme, inizia la sua carriera in ristoranti veneti. La svolta arriva con l'ingresso nella brigata di Gualtiero Marchesi a Milano, esperienza che lo forma profondamente. Successivamente lavora in ristoranti stellati in Francia, tra cui il "Lucas Carton" di Alain Senderens, e in Italia con Alain Ducasse e all'Enoteca Pinchiorri. Nel 2001 diventa executive chef e socio del ristorante Cracco (ex Cracco Peck) a Milano, ottenendo due stelle Michelin grazie alla sua cucina innovativa che unisce tradizione italiana e tecniche moderne. Dal 2011 al 2017 è giudice a MasterChef Italia, diventando un volto noto della TV e ambasciatore della cucina d'autore. Nel 2018 apre un ristorante multifunzionale nella Galleria Vittorio Emanuele II di Milano, confermando la sua visione imprenditoriale. La sua cucina è elegante, tecnica e creativa, sempre radicata nella qualità degli ingredienti e nella reinterpretazione della tradizione. Carlo Cracco rappresenta l'evoluzione dello chef moderno: artista, imprenditore e comunicatore, è un punto di riferimento per la cucina italiana nel mondo. La sua influenza va oltre i fornelli: ha scritto libri, promosso eventi culturali e collaborato con grandi marchi. Con rigore e passione, continua a ispirare nuove generazioni di cuochi e appassionati di gastronomia.

The Story of Carlo Cracco

Carlo Cracco, born on October 8, 1965, in Creazzo (Vicenza), is one of the most renowned chefs in contemporary Italian gastronomy. After graduating from the Culinary Institute in Recoaro Terme, he began his career working in restaurants across the Veneto region. His breakthrough came when he joined the kitchen of Gualtiero Marchesi in Milan, an experience that deeply shaped his culinary philosophy. He then worked in Michelin-starred restaurants in France, including "Lucas Carton" by Alain Senderens, and in Italy with Alain Ducasse and at Enoteca Pinchiorri. In 2001, he became executive chef and partner at the restaurant Cracco (formerly Cracco Peck) in Milan, earning two Michelin stars thanks to his innovative cuisine that blends Italian tradition with modern techniques. From 2011 to 2017, he served as a judge on MasterChef Italia, becoming a well-known television personality and an ambassador of haute cuisine. In 2018, he opened a multifunctional restaurant in Milan's prestigious Galleria Vittorio Emanuele II, confirming his entrepreneurial vision. His cooking is elegant, technical, and creative always rooted in ingredient quality and a reinterpretation of tradition. Carlo Cracco represents the evolution of the modern chef: artist, entrepreneur, and communicator, he is a key figure in Italian cuisine worldwide. His influence goes beyond the kitchen he has written books, promoted cultural events, and collaborated with major brands. With discipline and passion, he continues to inspire new generations of chefs and food enthusiasts.



Chef Carlo Cracco

**AREA SOSTA ATTREZZATA CAMPER
SPULIGNI**

**Area Sosta Camper
Spuligni**

Via Finalita, 31a - Zafferana Etnea (CT) - Cell. 3337034852
email: salcire@alice.it - salvatore.cirelli1951@gmail.com

www.sostaspuligni.it /com

RISTORANTE - PIZZERIA

La spiga

Viale delle Province, 263 - ALTARELLO di GIARRE (CT)
Tel. 347.8186893 - 340.3508921 - 095.7796414

Bruno Barbieri lo chef super stellato

Chef Bruno Barbieri

Bruno Barbieri, nato a Medicina (Bologna) il 12 gennaio 1962, è uno degli chef più noti e premiati d'Italia. La sua passione per la cucina nasce in famiglia, grazie alla madre e alla nonna. Dopo il diploma all'Istituto Alberghiero di Bologna, lavora sulle navi da crociera, esperienza che arricchisce la sua formazione con influenze internazionali. Negli anni '80 e '90 lavora in ristoranti di alto livello fino all'apertura del ristorante Arquade a Verona, dove ottiene due stelle Michelin. Nel corso della sua carriera conquista in totale sette stelle Michelin, rendendolo uno dei cuochi più titolati del panorama italiano. La sua cucina unisce tecnica raffinata e rispetto per la tradizione emiliana, con attenzione alla qualità delle materie prime e all'estetica dei piatti. Il grande successo popolare arriva nel 2011 con la partecipazione come giudice a MasterChef Italia, dove conquista il pubblico grazie alla sua competenza, ironia e inconfondibile eleganza. Successivamente conduce anche 4 Hotel, un programma che lo vede protagonista in un viaggio tra gli hotel più particolari d'Italia. Barbieri è anche autore di numerosi libri di cucina, in cui unisce ricette, aneddoti e consigli, trasmettendo l'idea che cucinare è un atto culturale, affettivo e creativo. Il suo stile personale - fatto di completi su misura e occhiali iconici - riflette il suo approccio alla cucina: curato, originale e autentico. Oggi Bruno Barbieri è molto più di uno chef stellato: è un comunicatore, un mentore per le nuove generazioni e un vero ambasciatore della cucina italiana, capace di coniugare tradizione e innovazione con passione e autorevolezza.

Bruno Barbieri, the Super Starred Chef

Bruno Barbieri, born in Medicina (Bologna) on January 12, 1962, is one of the most renowned and awarded chefs in Italy. His passion for cooking began at home, inspired by his mother and grandmother. After graduating from the Hospitality Institute in Bologna, he worked on cruise ships an experience that enriched his culinary background with international influences. Throughout the 1980s and 1990s, he worked in high-end restaurants, eventually opening the Arquade restaurant in Verona, where he earned two Michelin stars. Over the course of his career, Barbieri has collected a total of seven Michelin stars, making him one of the most decorated chefs in the Italian culinary scene. His cuisine combines refined technique with deep respect for Emilian culinary tradition, always focusing on the quality of ingredients and the visual presentation of his dishes. Barbieri gained widespread public recognition in 2011 as a judge on MasterChef Italia, winning over viewers with his expertise, wit, and unmistakable elegance. He later hosted 4 Hotel, a program that takes him across Italy to evaluate some of the country's most unique hotels. He is also the author of numerous cookbooks, where he blends recipes, anecdotes, and tips conveying the idea that cooking is a cultural, emotional, and creative act. His personal style characterized by tailored suits and iconic glasses mirrors his approach to cuisine: meticulous, original, and authentic. Today, Bruno Barbieri is much more than a Michelin-starred chef: he is a communicator, a mentor for new generations, and a true ambassador of Italian cuisine, able to blend tradition and innovation with passion and authority.



Chef Bruno Barbieri

LA BOTTEGA DELLA CARNE
di TROVATO ANTONINO**BOVINA - SUINA - EQUINA - POLLI**
PREPARATIVia Garibaldi, 65 - Nicolosi (CT)
Tel. 095 29 02 157 - Cell. 340 0997677*Ristorante Pizzeria*
BelvedereViale dei Giardini 4 - Zafferana Etnea (CT) • 095 504844
(interno alla villa comunale • vista panoramica • terrazza estiva)

www.belvedereristorantepizzeria.com • Cell. 348 2326410

Joe Bastianich - Tra cucina, vino, Tv e musica



Joe Bastianich

Joe Bastianich, personaggio eclettico noto per il suo talento tra cucina e musica, non fa più parte del cast di MasterChef Italia, ma continua a essere apprezzato per la sua valorizzazione degli aromi della cucina italiana nel mondo. Newyorkese, nato il 17 settembre 1968 da genitori ristoratori italiani, dopo una breve esperienza nel settore finanziario a Wall Street, decise di seguire la passione di famiglia. Nel 1993 aprì con i genitori il ristorante Becco a Manhattan, subito un successo. Dopo il divorzio dei genitori, a 29 anni, avviò una nuova fase imprenditoriale con lo chef Mario Batali, fondando Babbo Ristorante e Enoteca, premiato con due stelle dal New York Times. Da lì, ampliò la sua attività con ristoranti come Lupa, Esca, Casa Mono, Del Posto, Eataly e altri ancora tra New York, Los Angeles e Las Vegas. Nel 2013 tornò in Italia aprendo Orsone a Gaglianico per condividere la cultura gastronomica internazionale con la sua terra d'origine. Ha fondato anche tre aziende vinicole: Azienda Agricola Bastianich (Friuli), La Mozza (Toscana) e TriTono (Argentina). Figura temuta ma rispettata a MasterChef Italia, è noto per il suo rigore e per la capacità di distinguere un grande piatto da uno mediocre. Recentemente ha vinto Pechino Express insieme allo chef Andrea Belfiore, ha pubblicato l'EP musicale Silverado e ha annunciato la scrittura di un film ispirato all'esodo istriano e alle sue origini. Appassionato, determinato e instancabile, Joe continua a reinventarsi con successo. La sua visione imprenditoriale e la dedizione per la qualità lo rendono un ambasciatore della cucina italiana nel mondo. Con ogni progetto, unisce tradizione e innovazione lasciando sempre un segno personale.

Joe Bastianich - Between Cuisine, Wine, TV, and Music

Joe Bastianich, an eclectic figure known for his talents in both cuisine and music, is no longer part of the MasterChef Italia cast, but he continues to be widely appreciated for promoting the rich aromas of Italian cuisine across the world. Born in New York on September 17, 1968, to Italian restaurateur parents, he briefly worked in finance on Wall Street before deciding to follow his family's passion. In 1993, he opened the Becco restaurant in Manhattan with his parents, which was an immediate success. After his parents' divorce, at age 29, he began a new entrepreneurial chapter with chef Mario Batali, founding Babbo Ristorante e Enoteca, which earned two stars from The New York Times. From there, he expanded his restaurant empire with venues such as Lupa, Esca, Casa Mono, Del Posto, Eataly, and others in New York, Los Angeles, and Las Vegas. In 2013, he returned to Italy to open Orsone in Gaglianico, with the goal of sharing international gastronomic culture with his homeland. He also founded three renowned wineries: Azienda Agricola Bastianich (Friuli), La Mozza (Tuscany), and TriTono (Argentina). Feared yet respected as a judge on MasterChef Italia, he is known for his strict standards and his ability to distinguish an outstanding dish from a mediocre one. More recently, he won Pechino Express alongside chef Andrea Belfiore, released the music EP Silverado, and announced he is writing a film inspired by the Istrian exodus and his family's origins. Passionate, determined, and tireless, Joe continues to reinvent himself with great success. His entrepreneurial vision and commitment to quality make him a true ambassador of Italian cuisine around the world. With every new project, he blends tradition and innovation, always leaving a personal mark.



Joe Bastianich

Ridamuri

In ogni piatto
un po' d'amuri

Via Torino, 1 - Nicolosi (CT) | Tel. 095 910919 | ridamuri.it

BORSA DIAMANTI
COMPRO ORO DIAMANTI OROLOGI

CERTIFICAZIONE VALUTAZIONE SUDDIVISIONE RIPARAZIONE CREAZIONE

Valutazione con Gemmologo

351 1405822

Via Auteri, 17 e Corso delle Province, 19
CATANIA (CT)

COUPON
SCANNERIZZA

Chi è lo chef Antonino Cannavacciuolo



Chef Antonino Cannavacciuolo

Antonino Cannavacciuolo è uno degli chef più amati e rispettati d'Italia, noto per la sua cucina che unisce i sapori intensi del Sud Italia con le tecniche raffinate dell'alta gastronomia europea. Nato a Vico Equense (NA) il 16 aprile 1975, si è formato all'Istituto Alberghiero della sua città, per poi arricchire il proprio percorso professionale con esperienze nei migliori ristoranti francesi, sotto la guida di chef leggendari come Alain Ducasse e Joël Robuchon. Questa formazione gli ha permesso di sviluppare uno stile unico, capace di fondere la tradizione mediterranea con l'eleganza francese, dando vita a piatti che raccontano emozioni e ricordi con una presentazione moderna e curata. Nel 2003, insieme alla moglie Cinzia Primatesta, ha preso in gestione lo storico Villa Crespi, relais e ristorante di lusso affacciato sul Lago d'Orta. Sotto la sua guida, Villa Crespi è diventato un punto di riferimento della cucina italiana, raggiungendo il prestigioso traguardo delle tre stelle Michelin. Oltre all'attività in cucina, Cannavacciuolo è diventato un volto televisivo molto popolare. Il suo debutto risale al 2013 con "Cucine da incubo", la versione italiana di "Kitchen Nightmares", dove ha messo in mostra il suo mix di autorità, ironia e cuore. Il grande pubblico lo ha apprezzato anche come giudice di "MasterChef Italia", dove affianca colleghi come Bruno Barbieri e Giorgio Locatelli. Il suo stile diretto, empatico e mai supponente lo ha reso amatissimo sia dai concorrenti che dagli spettatori. Ma Cannavacciuolo non è solo uno chef e personaggio televisivo: è anche un imprendito-

re di successo. Negli anni ha costruito un vero e proprio impero della ristorazione, aprendo i Cannavacciuolo Bistrot di Torino e Novara (entrambi stellati), e sviluppando progetti di ospitalità e alta pasticceria. Il Relais Villa Crespi è oggi una struttura d'eccellenza anche nel settore dell'hôtellerie, parte del prestigioso circuito Relais & Châteaux. La sua cucina è un viaggio tra emozione e innovazione: piatti come la triglia croccante con salsa di mozzarella di bufala, scarola liquida e olive nere sono simbolo di un linguaggio gastronomico che affonda le radici nei sapori dell'infanzia ma guarda sempre avanti. Antonino Cannavacciuolo rappresenta oggi una figura chiave nella cultura gastronomica italiana: ambasciatore del gusto, formatore, imprenditore e comunicatore, ha saputo trasformare passione e disciplina in un modello di eccellenza, accessibile e ispirante per le nuove generazioni.

Who is Chef Antonino Cannavacciuolo

Antonino Cannavacciuolo is one of the most beloved and respected chefs in Italy, known for his cuisine that blends the bold flavors of Southern Italy with the refined techniques of high-end European gastronomy. Born in Vico Equense (Naples) on April 16, 1975, he studied at the local culinary institute before expanding his professional experience in some of France's finest restaurants, under the guidance of legendary chefs such as Alain Ducasse and Joël Robuchon. This training allowed him to develop a unique style that fuses Mediterranean tradition with French elegance, creating dishes that convey emotion and memory through modern and meticulously crafted presentations. In 2003, together with his wife Cinzia Primatesta, he took over the historic Villa Crespi, a luxury hotel and restaurant overlooking Lake Orta. Under his leadership, Villa Crespi became a landmark of Italian fine dining, achieving the prestigious three Michelin stars. Beyond the kitchen, Cannavacciuolo has become a highly popular television personality. His TV debut came in 2013 with "Cucine da incubo", the Italian version of "Kitchen Nightmares", where he showcased his signature mix of authority, humor, and heart. He also gained widespread recognition as a judge on "MasterChef Italia", alongside chefs like Bruno Barbieri and Giorgio Locatelli. His direct, empathetic, and humble style has made him a favorite among contestants and viewers alike. **Follows at page 10**

NON SOLO PANE
PANE
ARANCINI
PIZZA
TAVOLA CALDA

Via Angelo Musco, 9 - FIUMEFREDDO DI SICILIA (CT)
Cell. 329 422 8687

MACELLERIA da Biagio SALUMERIA

Piazza Nino Prestia, 14 - Ali Marina (ME)
Cell. 334 771 5496

Follows from page 9

But Cannavacciuolo is more than just a chef and TV figure: he is also a successful entrepreneur. Over the years, he has built a culinary empire, opening the Cannavacciuolo Bistrot locations in Turin and Novara (both Michelin starred), and launching projects in hospitality and haute patisserie. Today, Relais Villa Crespi is also an outstanding luxury hospitality destination, part of the prestigious Relais & Châteaux network. His cuisine is a journey through emotion and innovation: dishes like the crispy red mullet with buffalo mozzarella sauce, liquid escarole, and black olives embody a culinary language rooted in childhood flavors yet constantly looking ahead. Antonino Cannavacciuolo is now a key figure in Italian gastronomic culture: a true ambassador of taste, educator, entrepreneur, and communicator, he has turned passion and discipline into a model of excellence both accessible and inspiring for new generations.

Lo chef Giorgio Locatelli

Giorgio Locatelli è uno dei nomi più rinomati della cucina italiana contemporanea, un ambasciatore del gusto che ha saputo esportare l'eccellenza della tradizione gastronomica italiana oltre i confini nazionali, conquistando Londra e il mondo con la sua passione, competenza e autenticità. Nato il 6 aprile 1963 a Corgeno di Vergiate, un piccolo paese in provincia di Varese, Giorgio Locatelli è cresciuto tra i profumi e i sapori della cucina lombarda. La sua famiglia gestiva un ristorante sul Lago Maggiore, ed è proprio lì che ha mosso i primi passi tra i fornelli, imparando fin da giovane l'importanza della qualità delle materie prime e del rispetto per la tradizione. Dopo esperienze formative in Svizzera e in Italia, Locatelli si trasferisce a Londra negli anni '80, lavorando in alcuni dei migliori ristoranti della città, tra cui The Savoy e La Tante Claire. Un passaggio fondamentale nella sua carriera è il periodo trascorso a Parigi, dove affina ulteriormente le sue competenze tecniche e la sensibilità per l'alta cucina. Nel 2002 apre il suo ristorante, Locanda Locatelli, nel cuore di Londra. L'approccio semplice ma raffinato alla cucina italiana e la dedizione alla qualità gli valgono una stella Michelin, mantenuta con orgoglio per oltre vent'anni. La cucina di Giorgio Locatelli è un tribu-

to all'Italia vera: ingredienti stagionali, rispetto per le ricette regionali e un tocco personale che non tradisce mai le radici. Non cerca l'effetto sorpresa fine a sé stesso, ma l'emozione del gusto autentico. La sua filosofia è quella di "cucinare come a casa, ma con tecniche professionali", cercando sempre l'equilibrio tra innovazione e memoria.

Chef Giorgio Locatelli

Giorgio Locatelli is one of the most renowned names in contemporary Italian cuisine: a true ambassador of flavor who has successfully exported the excellence of Italian gastronomic tradition beyond national borders, conquering London and the world with his passion, expertise, and authenticity. Born on April 6, 1963, in Corgeno di Vergiate, a small town in the province of Varese, Giorgio Locatelli grew up surrounded by the aromas and flavors of Lombard cuisine. His family ran a restaurant on Lake Maggiore, and it was there that he took his first steps in the kitchen, learning from a young age the importance of high-quality ingredients and respect for tradition. After formative experiences in Switzerland and Italy, Locatelli moved to London in the 1980s, working in some of the city's finest restaurants, including The Savoy and La Tante Claire. A pivotal moment in his career was his time in Paris, where he further refined his technical skills and deepened his sensitivity for haute cuisine. In 2002, he opened his own restaurant, Locanda Locatelli, in the heart of London. His simple yet refined approach to Italian cooking and his dedication to quality earned him a Michelin star, which he has proudly maintained for over twenty years. Giorgio Locatelli's cuisine is a tribute to the real Italy: seasonal ingredients, respect for regional recipes, and a personal touch that never strays from its roots. He doesn't aim for surprise for its own sake, but for the **Follows at page 11**



VILLETTA ESTERNA

Piazza Roma, 18 - SANTA VENERINA (CT)
Cell. 320 4415068 - Siamo su tutti i social



T.E.G. FOOD GASTRONOMIA
di TROVATO LUCIA GRAZIA

e-mail: lucia-trovato@hotmail.it

Via Antonio Gramsci, 140 - 142 - RIPOSTO (CT)
Cell. 347 3978277 

**Follows from page 10**

genuine emotion of authentic flavor. His philosophy is to "cook like at home, but with professional techniques," always seeking a balance between innovation and memory.

Iginio Massari il maestro pasticciere

M° Iginio Massari

Iginio Massari, nato a Brescia il 29 agosto 1942, è unanimemente riconosciuto come uno dei massimi esponenti della pasticceria italiana e internazionale. Figlio di un cuoco e di una madre cuoca, ha iniziato fin da giovane a lavorare nel settore gastronomico, maturando esperienze significative in Svizzera e in Francia, dove ha sviluppato una profonda conoscenza delle tecniche pasticciere, affinando la sua attenzione per la precisione e l'equilibrio nei sapori. Negli anni '70, dopo aver collaborato con aziende dolciarie di ri-

lievo come Bauli e Alemagna, Massari torna a Brescia dove, nel 1971, fonda la Pasticceria Veneto. In breve tempo, il locale diventa un punto di riferimento assoluto nel panorama dolciario italiano, apprezzato per la qualità, l'innovazione e il rigore estetico delle sue creazioni. Ciò che rende unico il suo approccio è la combinazione tra tradizione e innovazione. Massari è stato tra i primi in Italia a introdurre un metodo scientifico nella preparazione dei dolci, basato su precisione, bilanciamento nutrizionale e cura estrema del dettaglio. Le sue creazioni, come la celebre torta Setteveli e i grandi lieviti come panettoni e colombe, sono considerate esempi di pasticceria d'autore, capaci di coniugare eleganza, tecnica e gusto. Oltre all'attività in laboratorio, Massari ha avuto un ruolo centrale nella diffusione della cultura pasticceria. È fondatore dell'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani (AMPI) e punto di riferimento per le nuove generazioni di professionisti, grazie alla sua attività di formazione e alla sua capacità di comunicare valori come la disciplina, la passione e l'eccellenza. Negli ultimi anni è diventato anche un volto noto al grande pubblico, partecipando a trasmissioni televisive come MasterChef Italia e il più grande pasticciere, contribuendo a portare la pasticceria d'autore nelle case degli italiani. Nonostante la notorietà mediatica, ha sempre mantenuto uno stile sobrio e autorevole, incarnando l'ideale dell'artigiano di qualità. Massari ha ricevuto numerosi premi in Italia e all'estero, e oggi le sue boutique, presenti in città come Milano, Torino, Firenze, Verona e Roma, rappresentano una vera e propria esperienza sensoriale per gli amanti del dolce. La sua figura va oltre quella del semplice pasticciere: è un maestro, un innovatore e un simbolo della gastronomia italiana, che con rigore, lentezza e passione ha saputo trasformare il dolce in arte.

Iginio Massari: The Master Pastry Chef

Iginio Massari, born in Brescia on August 29, 1942, is universally recognized as one of the leading figures in both Italian and international pastry-making. The son of a chef and a cook, he began working in the culinary world at a young age. His formative years included significant experience in Switzerland and France, where he developed a deep understanding of pastry techniques, refining his attention to precision and **Follows at page 12**



Via Francesco Crispi - Piazza Prestia - Ali Terme
Tel. 0942 715230 - 715422



Via Finalita, 31a - Zafferana Etnea (CT) - Cell. 3337034852
email: saicire@alice.it - salvatore.cirelli1951@gmail.com





Follows from page 11

flavor balance. In the 1970s, after collaborating with renowned confectionery companies such as Bauli and Alemagna, Massari returned to Brescia, where in 1971 he founded Pasticceria Veneto. The shop quickly became a benchmark in the Italian pastry scene, praised for the quality, innovation, and aesthetic rigor of its creations. What sets Massari's approach apart is his unique blend of tradition and innovation. He was among the first in Italy to apply a scientific method to pastry-making, focusing on precision, nutritional balance, and meticulous attention to detail. His signature creations such as the famed Setteveli cake and traditional leavened products like panettone and colomba are considered masterpieces that combine elegance, technical mastery, and flavor. Beyond his work in the pastry lab, Massari has played a key role in promoting pastry culture in Italy. He is the founder of the Accademia Maestri Pasticceri Italiani (AMPI), and a guiding figure for new generations of pastry chefs, thanks to his commitment to training and his ability to convey values such as discipline, passion, and excellence. In recent years, he has also become a familiar face to the general public through television appearances on programs like MasterChef Italia and Il più grande pasticcere, helping to bring haute pâtisserie into Italian homes. Despite his media presence, he has always maintained a humble yet authoritative style, embodying the ideal of a craftsman devoted to quality. Massari has received numerous awards in Italy and abroad. Today, his boutiques located in cities such as Milan, Turin, Florence, Verona, and Rome offer a true sensory experience for dessert lovers. His role transcends that of a pastry chef: he is a master, an innovator, and a symbol of Italian gastronomic culture who, through rigor, patience, and passion, has elevated pastry-making to an art form.

Ricetta nello stile di Carlo Cracco

Insalata tiepida di gamberi, pesca e burrata. Un piatto estivo d'autore, ispirato allo stile inconfondibile di Carlo Cracco: essenziale nella composizione, sorprendente nell'equilibrio. L'insalata tiepida di gamberi rossi, pesca grigliata e burrata è un omaggio alla cucina creativa e sofisticata dello chef stellato. Contrasti netti ma armoniosi, eleganza visiva e gusto ben calibrato: la semplicità qui è solo apparente. Perfetta per chi, anche d'estate, desidera portare in tavola raffinatezza e freschezza con pochi gesti sapienti. Ingredienti (per 2 persone): 8 gamberi rossi, già puliti, 1 pesca gialla, matura ma soda, 1 burrata di piccole dimensioni, qualche foglia di basilico fresco, olio extravergine d'oliva di qualità, succo di ½ lime, zest (scorza grattugiata) di limone non trattato, sale marino e pepe nero appena macinato. Preparazione per la scottatura dei gamberi in una padella antiaderente ben calda, scottate i gamberi con un filo d'olio extravergine per circa 30 secondi per lato. Devono restare teneri e succosi, senza perdere la loro dolcezza naturale. Grigliatura della pesca: tagliate la pesca a fettine sottili (circa 5 mm) e grigliatele su una piastra rovente per 1 minuto per lato, finché non compaiono leggere striature dorate. Raffreddate brevemente. Composizione del piatto: disponete le fettine di pesca a ventaglio sul fondo del piatto. Adagiatevi sopra i gamberi tiepidi, quindi aggiungete la burrata aperta a mano in piccoli straccetti. Condimento: irrorate con un filo d'olio EVO, un cucchiaino di succo di lime e una leggera spolverata di zest di limone. Regolate di sale e pepe nero macinato al momento. Tocco finale: completate con alcune foglie di basilico fresco spezzettate a mano per preservarne l'aroma. Per una variante più audace, potete aggiungere qualche goccia di riduzione di aceto balsamico oppure una leggera spolverata di peperoncino in polvere.



wash & soap



**LAVAGGIO
TAPPETI
PIUMONI
TENDE**
**ARTICOLI PER LA CASA
DETERSIVI ALLA SPINA
PER USO DOMESTICO
E LINEA PROFESSIONALE**



Via John Kennedy 22, ACIREALE (CT) - Cell. 348 7296793

Recipe in the Style of Cracco



Chef Carlo Cracco

Warm Salad of Red Prawns, Grilled Peach, and Burrata. A refined summer dish inspired by the unmistakable style of Carlo Cracco: minimalist in composition, yet surprising in balance. This warm salad of red prawns, grilled peach, and burrata pays homage to the chef's creative and sophisticated cuisine. Sharp yet harmonious contrasts, visual elegance, and well-calibrated flavor: here, simplicity is only an illusion. Perfect for those who, even in summer, want to serve something both fresh and refined with just a few expert touches. Ingredients (serves 2): 8 cleaned red prawns, 1 ripe yet firm yellow peach, 1 small burrata, a few fresh basil leaves, high-quality extra virgin olive oil, juice of ½ lime, zest of an untreated lemon (grated) and sea salt and freshly ground black pepper. Preparation Searing the prawns: in a well-heated non-stick pan, sear the prawns with a drizzle of olive oil for about 30 seconds per side. They should remain tender and juicy, preserving their natural sweetness. Grilling the peach: slice the peach into thin slices (about 5 mm thick) and grill them on a hot grill plate for 1 minute per side, until light golden grill marks appear. Let them cool briefly. Plating arrange: the peach slices in a fan shape on the plate. Place the warm prawns on top, then add the burrata, torn into small pieces by hand. Seasoning: drizzle with a little extra virgin olive oil, a teaspoon of lime juice, and a light dusting of lemon zest. Season with sea salt and freshly ground black pepper to taste. Final touch: finish with a few hand-torn fresh basil leaves to preserve their aroma. Optional twist: for a bolder version, add a few drops of balsamic reduction or a light sprinkle of chili powder.



Piazza Vittorio Emanuele, Nicolosi (CT)
Tel. 095 286 8301

Insalata di Polpo e Patate alla B. Barbieri

Una ricetta leggera, elegante e piena di gusto, con il tocco raffinato di Bruno Barbieri. Ingredienti (per 4 persone): 1 polpo da circa 1 kg, 4 patate medie, 10 pomodorini datterini, 1 costa di sedano, qualche foglia di basilico fresco, zest di limone non trattato, olio extravergine d'oliva di qualità, sale, pepe nero e aceto di mele (qualche goccia). Preparazione: cuoci il polpo in acqua bollente leggermente salata, immergendolo per tre volte prima di lasciarlo cuocere (il classico trucco per arricciarlo). Lascialo sobbollire per 40 minuti, poi spegni e fallo raffreddare nella sua acqua. Lessa le patate con la buccia in acqua salata. Scolale, pelale e tagliale a cubetti ancora tiepide. Taglia i pomodorini a metà e il sedano a fettine sottilissime. Una volta freddo, taglia il polpo a pezzetti e saltalo in padella antiaderente con un filo d'olio per qualche minuto, finché diventa croccantino. In una ciotola capiente, unisci polpo, patate, pomodorini e sedano. Condisci con olio evo, qualche goccia di aceto di mele, sale, pepe e zest di limone. Completa con foglie di basilico spezzettate a mano e lascia insaporire in frigo per almeno 30 minuti. Consiglio di Barbieri: servi l'insalata in una fondina, con un giro d'olio a crudo e una grattugiata di scorza di limone al momento. Classe e freschezza in ogni forchettata. Buon appetito!



Chef Bruno Barbieri

BUONE VACANZE
Happy holidays!

BONTÀ SICILIANE
di Carciola Valentino

FRUTTA & VERDURA - ALIMENTARI

Via Umberto I, 605 - ROCCALUMERA (ME)
Cell. 342 0696203

Octopus and Potato Salad Bruno Barbieri Style



Chef Bruno Barbieri

A light, elegant, and flavorful recipe with the refined touch of Bruno Barbieri. Ingredients (serves 4): 1 octopus (about 1 kg), 4 medium potatoes, 10 datterino cherry tomatoes, 1 celery stalk, a few fresh basil leaves, zest of an untreated lemon, high-quality extra virgin olive oil, salt, black pepper, a few drops of apple cider vinegar. Preparation: cook the octopus in lightly salted boiling water. Dip it three times before leaving it to cook this classic trick helps curl the tentacles. Let it simmer gently for 40 minutes, then turn off the heat and allow it to cool in its own water. Boil the potatoes with their skins in salted water. Drain, peel, and cut them into cubes while still warm. Halve the cherry tomatoes and slice the celery very thinly. Once the octopus has cooled, cut it into bite-sized pieces and sauté it in a non-stick pan with a drizzle of olive oil for a few minutes, until slightly crispy. In a large bowl, combine the octopus, potatoes, cherry tomatoes, and celery. Season with extra virgin olive oil, a few drops of apple cider vinegar, salt, pepper, and lemon zest. Tear the basil leaves by hand and add them to the bowl. Let the salad marinate in the fridge for at least 30 minutes. Barbieri's tip: serve the salad in a deep dish, finishing with a drizzle of raw olive oil and a fresh grating of lemon zest just before serving. Class and freshness in every bite. Enjoy your meal!

Insalata di Tonno, Cannellini e Cipolla

Quando arriva l'estate, la voglia di piatti freschi e leggeri è irresistibile. Ispirandoci allo stile diretto e autentico di Joe Bastianich, questa insalata di tonno e fagioli è perfetta per chi cerca un pasto semplice, saporito e veloce da preparare, senza rinunciare a qualità e gusto. Un mix di ingredienti genuini che si sposano alla perfezione, ideale da gustare all'aperto o dopo una giornata di sole. Ecco una ricetta ispirata a Joe Bastianich. Ingredienti: 300 g tonno fresco (o in scatola, ma di qualità), 200 g fagioli cannellini lessati, 1 cipolla rossa piccola, pomodorini ciliegia q.b., olive nere denocciolate q.b., olio extravergine d'oliva q.b., succo di limone fresco, sale e pepe nero, prezzemolo fresco tritato. Procedimento: se usi il tonno fresco, scottalo in padella con un filo d'olio per 2-3 minuti per lato, poi lascialo raffreddare e spezzettalo grossolanamente. Affetta finemente la cipolla rossa e lasciala a bagno in acqua fredda per almeno 10 minuti, così perde il sapore troppo pungente. In una ciotola grande, unisci i fagioli, i pomodorini tagliati a metà, le olive, la cipolla scolata e il tonno. Condisci con olio, succo di limone, sale, pepe e prezzemolo tritato. Mescola bene e lascia riposare in frigorifero per almeno 30 minuti prima di servire, così si amalgamano i sapori. Joe dice: - Il segreto è il contrasto: il dolce del tonno, l'acidità del limone, la croccantezza dei fagioli. L'estate è semplicità, ma con personalità. -



Chef Giorgio Locatelli



DIRETTAMENTE DA ROMA

A.I.O.S. A.C. PRODUZIONI

Presenta

PREMIO NAZIONALE ITINERANTE AD HONOREM

L'EVENTO
DELL'ANNO
2025



"SMITIZZARE IN ALLEGRIA"
NON SOLO ARTISTI
IN SERATA D'ONORE

Direzione Artistica GASPARE AGLIECO



Tuna, Cannellini Bean & Onion Salad



Chef Joe Bastianich

When summer arrives, the craving for fresh and light dishes becomes irresistible. Inspired by the straightforward and authentic style of Joe Bastianich, this tuna and bean salad is perfect for anyone looking for a simple, flavorful, and quick meal that doesn't compromise on quality or taste. It's a mix of wholesome ingredients that blend beautifully ideal to enjoy outdoors or after a day in the sun. Here's a recipe inspired by Joe Bastianich. Ingredients: 300 g fresh tuna (or high-quality, canned tuna), 200 g cooked cannellini beans, 1 small red onion, cherry tomatoes, to taste, pitted black olives, to taste, extra virgin olive oil, to taste, fresh lemon juice, salt and black pepper, fresh chopped parsley. Method: If you're using fresh tuna, sear it in a pan with a drizzle of olive oil for 2-3 minutes per side. Let it cool, then break it into chunks. Thinly slice the red onion and soak it in cold water for at least 10 minutes to mellow its sharpness. In a large bowl, combine the beans, halved cherry tomatoes, olives, drained onion, and tuna. Dress with olive oil, lemon juice, salt, pepper, and chopped parsley. Mix well and refrigerate for at least 30 minutes before serving to let the flavors meld. Joe says: - The secret is in the contrast: the sweetness of the tuna, the acidity of the lemon, the crunch of the beans. Summer is all about simplicity but with personality.-

Panzanella gourmet alla Cannavacciuolo

"In cucina, ogni piatto deve raccontare una storia di territorio e stagionalità. Questa panzanella è un abbraccio estivo, semplice ma ricco di freschezza, dove il pane toscano incontra la dolcezza dei pomodori e la cremosità della burrata. Un equilibrio perfetto tra tradizione e leggerezza." Ispirato allo chef Antonino Cannavacciuolo. Ingredienti (per 2 persone): 150 g di pane casereccio raffermo (meglio se toscano), 3 pomodori maturi e succosi, 1 cetriolo medio, 1 cipolla rossa piccola, 1 burrata fresca, qualche foglia di basilico fresco, aceto di vino bianco q.b., olio extravergine d'oliva, sale e pepe nero q.b. Procedimento: preparare il pane: Taglia il pane a cubetti e mettilo in ammollo in acqua fredda per qualche minuto, poi strizzalo bene per eliminare l'acqua in eccesso. Tagliare le verdure: affetta i pomodori a pezzi grossolani, il cetriolo a rondelle sottili e la cipolla a fette molto sottili. Metti tutto in una ciotola. Condire: aggiungi il pane strizzato alle verdure, condisci con un filo d'olio, un pizzico di sale, pepe e un goccio di aceto di vino bianco. Mescola delicatamente e lascia riposare 10 minuti. Impiattare: distribuisci la panzanella nei piatti, aggiungi la burrata spezzettata sopra e qualche foglia di basilico fresco. Un filo finale di olio extravergine a crudo.



**MINISTERO
DELLA
CULTURA**
**TEATRO
DELL'ACCADEMIA**
www.teatrodellaccademia.it
teatrodellaccademiakatania@gmail.com

Cannavacciuolo-Inspired Gourmet Panzanella**Chef Antonino Cannavacciuolo**

"In the kitchen, every dish must tell a story of local tradition and seasonality. This panzanella is a summer embrace simple yet full of freshness where Tuscan bread meets the sweetness of ripe tomatoes and the creaminess of burrata. A perfect balance between tradition and lightness", inspired by chef Antonino Cannavacciuolo. Ingredients (for 2 servings): 150 g of stale rustic bread, (preferably Tuscan), 3 ripe, juicy tomatoes, 1 medium cucumber, 1 small red onion, 1 fresh burrata, a few fresh basil leaves, white wine vinegar, to taste, extra virgin olive oil, salt and black pepper, to taste. Instructions: prepare the bread: cut the stale bread into cubes and soak it in cold water for a few minutes. Then squeeze it well to remove the excess water. Chop the vegetables: roughly cut the tomatoes, slice the cucumber into thin rounds, and slice the red onion very finely. Place all the vegetables in a large bowl. Season: add the squeezed bread to the bowl of vegetables. Drizzle with extra virgin olive oil, season with a pinch of salt and black pepper, and add a splash of white wine vinegar. Mix gently and let rest for about 10 minutes. Plate the dish: divide the panzanella between two plates. Top with torn pieces of burrata and garnish with a few fresh basil leaves. Finish with a final drizzle of raw extra virgin olive oil.

Insalata tiepida di calamari

Ingredienti (per 4 persone): 500 g di calamari freschi, puliti, 300 g di patate novelle, 200 g di fagiolini, 1 limone non trattato (succo e scorza), 6-8 foglie di menta fresca, olio extravergine di oliva di qualità, sale marino e pepe nero, 1 spicchio d'aglio (facoltativo) Procedimento: Lessate le patate intere con la buccia in acqua salata finché sono tenere, poi pelatele e tagliatele a metà. Sbollentate i fagiolini in acqua salata per 4-5 minuti, scolateli e raffreddateli subito in acqua ghiacciata per mantenerli croccanti e verdi. Tagliate i calamari ad anelli e saltateli in padella caldissima con un filo d'olio e, se gradite, uno spicchio d'aglio schiacciato. Cuociono in meno di 2 minuti: devono restare teneri. Preparate la vinaigrette emulsionando il succo e la scorza del limone, 3 cucchiaini di olio EVO, un pizzico di sale, pepe e menta tritata finemente. Assemblate l'insalata tiepida: mescolate delicatamente patate, fagiolini e calamari. Condate con la vinaigrette e lasciate riposare 5 minuti prima di servire. Consiglio di Locatelli: servite con pane casereccio leggermente grigliato e un calice di vino bianco siciliano. La semplicità, se fatta bene, è eleganza pura. Questa insalata tiepida di calamari, fagiolini e patate è un piatto perfetto per le sere d'estate: leggera ma gustosa, elegante nella presentazione e ricca di contrasti freschi e aromatici. Ispirata allo stile di Giorgio Locatelli, celebra la cucina italiana più autentica quella che esalta la stagionalità e l'essenzialità degli ingredienti, senza mai rinunciare al piacere.

**Chef Giorgio Locatelli**

TEATRO DELL'ACCADEMIA

www.teatrodellaccademia.it

teatrodellaccademiakatania@gmail.com

Warm Squid Salad



Chef Giorgio Locatelli

Serves 4. Ingredients: 500 g fresh squid, cleaned, 300 g baby potatoes, 200 g green beans, 1 untreated lemon (juice and zest), 6-8 fresh mint leaves, high-quality extra virgin olive oil, sea salt and black pepper, 1 garlic clove (optional). Method: boil the whole baby potatoes with their skins on in salted water until tender. Peel them and cut in half. Blanch the green beans in salted water for 4-5 minutes, drain and immediately cool in iced water to keep them crisp and green. Slice the squid into rings and sauté quickly in a very hot pan with a drizzle of olive oil and, if you like, a crushed garlic clove. They cook in under 2 minutes and should remain tender. Prepare the vinaigrette by whisking together the lemon juice and zest, 3 tablespoons of EVO, a pinch of salt, pepper, and finely chopped mint. Assemble the warm salad: gently toss together the potatoes, green beans, and squid. Dress with the vinaigrette and let it sit for 5 minutes before serving. Locatelli's tip: serve with lightly grilled rustic bread and a glass of Sicilian white wine. Simplicity, done well, is pure elegance. This warm salad of squid, green beans, and potatoes is a perfect dish for summer evenings - light yet flavorful, elegant in presentation, and rich in fresh, aromatic contrasts. Inspired by Giorgio Locatelli's style, it celebrates the most authentic Italian cooking - one that honors seasonality and simplicity without ever sacrificing pleasure.

BUONE VACANZE - CI RIVEDIAMO A SETTEMBRE
HAPPY HOLIDAYS - SEE YOU IN SEPTEMBER

Tartelletta estiva ai frutti di Bosco

Quando l'estate chiama, i dolci devono rispondere con leggerezza, freschezza ed eleganza. Ispirata allo stile raffinato di Iginio Massari, questa tartelletta ai frutti di bosco con crema leggera alla vaniglia è un piccolo capolavoro di equilibrio: friabile alla base, vellutata al cuore, vivace in superficie. Ingredienti (per 6 tartellette): per la frolla fine: 250 g di farina 00, 150 g di burro freddo, 100 g di zucchero a velo, 1 uovo intero, scorza grattugiata di mezzo limone, un pizzico di sale. Per la crema leggera alla vaniglia: 250 ml di latte intero, 2 tuorli, 60 g di zucchero, 25 g di amido di mais, 1 baccello di vaniglia, 150 ml di panna fresca da montare. Per decorare: frutti di bosco freschi (lamponi, mirtilli, more, fragoline), gelatina neutra (facoltativa), foglioline di menta. Procedimento: prepara la frolla: sabbia il burro con la farina, poi aggiungi lo zucchero a velo, l'uovo, il sale e la scorza. Lavora brevemente l'impasto, forma un panetto, avvolgi nella pellicola e lascia riposare in frigo per 1 ora. Stendi la frolla a 3 mm di spessore, foderi gli stampi da tartelletta e cuoci in bianco a 170°C per 15-18 minuti. Fai raffreddare. Prepara la crema: porta a bollore il latte con la vaniglia. A parte, sbatti i tuorli con lo zucchero e l'amido. Versa il latte caldo a filo, mescola e cuoci fino a ottenere una crema liscia. Raffredda rapidamente e incorpora la panna montata per ottenere una crema soffice e setosa. Assembla: riempi le basi di frolla con la crema, decora con i frutti di bosco e, se desideri, spennella con gelatina neutra per lucidare. Finitura: aggiungi una fogliolina di menta su ciascuna tartelletta e servi ben fredda. Perfette per una merenda elegante o un fine pasto rinfrescante, queste tartellette uniscono tecnica e semplicità, esaltando i sapori naturali dell'estate. Un dolce che conquista senza appesantire, con quella cura nei dettagli che fa la differenza.



M° Iginio Massari



DIRETTAMENTE DA ROMA
 A.I.O.S. A.C. PRODUZIONI

Presenta

PREMIO NAZIONALE
ITINERANTE AD HONOREM

"SMITIZZARE IN ALLEGRIA"
 NON SOLO ARTISTI
 IN SERATA D'ONORE

Direzione Artistica GASPARE AGLIECO



L'EVENTO
DELL'ANNO
2025

Summer Berry Tartlet

When summer calls, desserts must answer with lightness, freshness, and elegance. Inspired by the refined style of Iginio Massari, this berry tartlet with light vanilla cream is a small masterpiece of balance: crisp at the base, velvety at the center, vibrant on top. Ingredients (for 6 tartlets). For the delicate shortcrust pastry: 250 g all-purpose flour, 150 g cold butter, 100 g powdered sugar, 1 whole egg, grated zest of half a lemon, a pinch of salt. For the light vanilla cream: 250 ml whole milk, 2 egg yolks, 60 g sugar, 25 g cornstarch, 1 vanilla bean, 150 ml fresh whipping cream. For decoration: fresh berries (raspberries, blueberries, blackberries, wild strawberries), neutral glaze (optional), fresh mint leaves. Method: prepare the shortcrust pastry: rub the butter into the flour until sandy, then add the powdered sugar, egg, salt, and lemon zest. Mix briefly until combined, form a dough, wrap in plastic wrap, and refrigerate for 1 hour. Roll out the dough to 3 mm thickness, line tartlet molds, and blind bake at 170°C (340°F) for 15 – 18 minutes. Let cool completely. Make the cream: bring the milk and vanilla bean to a boil. In a separate bowl, whisk the yolks with sugar and cornstarch. Gradually pour in the hot milk while stirring, then cook until smooth and thickened. Cool quickly, then fold in the whipped cream to obtain a soft, silky texture. Assemble the tartlets: fill the pastry shells with the cream, top with fresh berries, and if desired, brush with a neutral glaze for shine. Finishing touch: add a mint leaf to each tartlet and serve well chilled. Perfect for an elegant afternoon tea or a refreshing end to a meal, these tartlets combine technique and simplicity, celebrating the natural flavors of summer. A dessert that delights without weighing you down, with that attention to detail that makes all the difference.

XXXIIIESIMA EDIZIONE DEL PREMIO NAZIONALE AD HONOREM

Catania, luglio 2025 - È pronta a partire la trentatreesima edizione del Premio Nazionale Itinerante AD HONOREM – “Smitizzare in allegria - Non solo artisti in serata d'Onore”, uno degli eventi culturali più longevi e apprezzati in Italia. La manifestazione si svolgerà l'8 luglio 2025, alle ore 21:00, presso l'Auditorium Don Bosco di Catania, con ingresso libero fino a esaurimento posti. Il Premio, fondato trent'anni fa a Roma e oggi tra i più importanti a livello nazionale e internazionale, celebra valori quali la dignità del pensiero, l'autoironia come strumento di consapevolezza e l'impegno umano che sta dietro ogni forma di successo. Non si tratta di una semplice cerimonia di premiazione, ma di una vera e propria celebrazione delle qualità umane come coerenza, autenticità ed etica del fare, spesso trascurate nel mondo dello spettacolo e dei media. La serata sarà condotta da Francesco Mazzullo, attore e regista noto per il suo stile empatico e ironico, e Aurora Di Stefano, attrice teatrale e cinematografica dalla presenza intensa e coinvolgente. Sotto la direzione artistica



direzione artistica di Gaspare Aglieco, il programma offrirà un mix dinamico di linguaggi, con interventi dal vivo, racconti personali, musica e performance teatrali. Tra i premiati vi saranno personalità di rilievo nei campi dell'arte, cultura, scienza, sport e impegno sociale, scelte per la loro capacità di coniugare talento, professionalità e umanità. Ogni premiato racconterà la propria esperienza con sincerità, offrendo al pubblico modelli di ispirazione soprattutto per le nuove generazioni. L'evento gode del patrocinio del Ministero per i Beni e le Attività Culturali, della Regione Siciliana, della Città Metropolitana di Catania e del Comune di Catania, ed è sostenuto da enti locali e associazioni culturali. La serata rappresenta un'occasione di incontro e dialogo aperta a famiglie, studenti, artisti e appassionati, per condividere un momento di cultura, bellezza e riflessione.

Catania, July 2025 – The 33rd edition of the National Traveling Award AD HONOREM – “Demystifying with Joy – Not Only Artists in the Evening of Honor” is ready to kick off. This is one of the longest-standing and most appreciated cultural events in Italy. The ceremony will take place on July 8, 2025, at 9:00 PM at the Don Bosco Auditorium in Catania, with free admission until seats are filled. Founded thirty years ago in Rome and now among the most important awards at both national and international levels, the prize celebrates values such as the dignity of thought, self-irony as a tool for awareness, and the human commitment behind every form of success. It is not just a simple awards ceremony but a genuine celebration of human qualities like coherence, authenticity, and ethics in action qualities often overlooked in the world of entertainment and media. The evening will be hosted by Francesco Mazzullo, an actor and director known for his empathetic and ironic style, and Aurora Di Stefano, a theater and film actress with an intense and engaging presence. Under the artistic direction of Gaspare Aglieco, the program will offer a dynamic mix of forms, including live performances, personal stories, music, and theatrical acts. Among the awardees will be notable figures from the fields of art, culture, science, sports, and social engagement, chosen for their ability to combine talent, professionalism, and humanity. Each recipient will share their experience with sincerity, offering the audience inspirational role models, especially for younger generations. The event is sponsored by the Ministry of Cultural Heritage and Activities, the Sicilian Region, the Metropolitan City of Catania, and the Municipality of Catania, and supported by local organizations and cultural associations. The evening represents an opportunity for gathering and dialogue open to families, students, artists, and enthusiasts to share a moment of culture, beauty, and reflection.

BEAUTY PLANET PREMIO ECCELLENZA ETICA E INNOVAZIONE NELLA BELLEZZA 2025

BEAUTY PLANET PREMIO ECCELLENZA ETICA E INNOVAZIONE NELLA BELLEZZA 2025



Salvatore Pappalardo

Beauty Planet di Pedara vince il 33° Premio "Ad Honorem". Un importante riconoscimento è stato assegnato a Beauty Planet di Pedara, che ha ricevuto il prestigioso 33° Premio "Ad Honorem", confermando il valore di un'impresa che da 25 anni è punto di riferimento nel settore della bellezza professionale. Fondata da Salvatore Pappalardo, Beauty Planet si è distinta nel tempo per un modello aziendale solido e virtuoso, fondato su onestà, relazioni umane autentiche e prodotti di qualità superiore. Il successo dell'azienda affonda le sue radici in una visione chiara: creare valore reale per i professionisti del settore, offrendo non solo prodotti, ma anche formazione continua e soluzioni tecnologiche esclusive. Nel segno di questa visione, tre anni fa è nata B.S.P. (Beauty Salon Professional), una realtà dedicata a portare creatività, innovazione e valore aggiunto direttamente nei saloni. B.S.P. Italia, oggi parte integrante del gruppo, va oltre la semplice rivendita di prodotti per parrucchieri: accompagna i professionisti nella loro crescita concreta, offrendo strumenti, competenze e idee capaci di generare risultati tangibili. Beauty Planet investe costantemente nella crescita del proprio team, con collaboratori che lavorano da oltre 16 anni in un ambiente positivo, motivante e orientato allo sviluppo personale e professionale. "Questo premio ci gratifica profondamente - afferma il fon-

datore Salvatore Pappalardo - perché conferma che stiamo percorrendo la strada giusta. Il nostro lavoro contribuisce concretamente al benessere del territorio, perché ci occupiamo della bellezza a 360 gradi, collaborando con aziende che offrono linee innovative e di alta qualità." Guidata da generosità ed etica, Beauty Planet si impegna a lasciare un impatto sociale positivo, creando occupazione, ispirazione e benessere. Un'impresa che non si limita a vendere bellezza, ma la trasforma in valore umano e sociale.

Beauty Planet of Pedara

Wins the 33rd "Ad Honorem" Award

Beauty Planet of Pedara Wins the 33rd "Ad Honorem" Award. An important recognition has been granted to Beauty Planet of Pedara, which has received the prestigious 33rd "Ad Honorem" Award, confirming the value of a company that has been a benchmark in the professional beauty sector for 25 years. Founded by Salvatore Pappalardo, Beauty Planet has distinguished itself over time for a solid and virtuous business model based on honesty, genuine human relationships, and high-quality products. The company's success is rooted in a clear vision: to create real value for beauty professionals by offering not only products but also ongoing education and exclusive technological solutions. In line with this vision, three years ago B.S.P. (Beauty Salon Professional) was established a company dedicated to bringing creativity, innovation, and added value directly into salons. Today, B.S.P. Italia is an integral part of the group, going beyond the simple resale of hairdressing products by supporting professionals in their concrete growth, offering tools, skills, and ideas that deliver tangible results. Beauty Planet consistently invests in the development of its team, with employees who have been working with the company for over 16 years in a positive and motivating environment focused on both personal and professional growth. "This award deeply gratifies us," says founder Salvatore Pappalardo, "because it confirms that we are on the right path. Our work contributes meaningfully to the well-being of our local area, as we approach beauty from a 360 degree perspective, collaborating with companies that offer innovative and high-quality product lines." Driven by generosity and ethics, Beauty Planet is committed to leaving a positive social impact, creating employment, inspiration, and well-being. It is a company that does not merely sell beauty but transforms it into human and social value.

ARTICOLI
DA REGALOFORNITURE
PER PARRUCCHIERI
ED ESTETISTA

BEAUTY PLANET
PROFUMERIA
Cura la tua Bellezza

PROFUMERIA

CORSO SAVOIA, 161/A
ACIREALE (CT)
Tel. 095 608116

BEAUTY PLANET
PROFUMERIA
Cura la tua Bellezza

PROFUMERIA

Corso Ara di Giove, 327
PEDARA (CT)
Tel. 095 7928139

ARTICOLI
DA REGALOFORNITURE
PER PARRUCCHIERI
ED ESTETISTA

IL POMODORO DI SALVATORE RACITI VINCITORE DEL PREMIO MIGLIORE PIZZERIA 2025

IL POMODORO DI SALVATORE RACITI PREMIO MIGLIORE PIZZERIA 2025



Pizzaiolo Salvatore Raciti

"Il Pomodoro" premiato alla 33ª edizione del Premio Ad Honorem: la rinascita di una passione autentica. Alla 33ª edizione del Premio Ad Honorem, tra le realtà premiate spicca "Il Pomodoro", Pizzeria d'asporto a Giarre, simbolo di resilienza, qualità e passione artigianale. A guidarla è Salvatore Raciti, nato a Taormina il 19 novembre 1976 e cresciuto a Giarre, che dopo gli studi alberghieri e un percorso professionale tra cucina e pizzeria, ha deciso di rilevare l'attività il 2 gennaio 2020. Un momento storico complicato, segnato da pochi mesi dopo dallo scoppio della pandemia da Covid-19. "Mi sono sentito dire: Non riceverai alcun aiuto economico perché hai appena aperto - racconta Raciti -. Davanti a questa frase non mi sono arreso. Ho fatto tutto il possibile per aiutare i miei collaboratori, anche condividendo con loro le scorte alimentari." Nonostante le difficoltà, il sacrificio e la forza d'animo hanno permesso a Raciti di ripartire, passo dopo passo, fino a raggiungere oggi un importante traguardo. "Il Pomodoro" è oggi un punto di riferimento per la qualità della pizza a lunga lievitazione (36-72 ore), della tavola calda, delle schiacciate e dei pani conditi, realizzati con in-

gredienti locali, biologici e selezionati da produttori e mercati del territorio. La filosofia è chiara: offrire gusto autentico e genuinità, con un'attenzione particolare al benessere del cliente. "La nostra forza è l'ambiente familiare che si respira in pizzeria - spiega Raciti -. Qui si lavora con impegno, ma anche con il sorriso. Creiamo un clima sereno, accogliente, dove ogni cliente si sente a casa." Questo premio rappresenta non solo un riconoscimento al lavoro svolto, ma anche un tributo alla determinazione, al cuore e alla qualità che ogni giorno "Il Pomodoro" mette nel servire la propria comunità. Una storia che profuma di farina, sacrifici e orgoglio siciliano.

"Il Pomodoro" by Salvatore Raciti Best Pizzeria Award 2025

"Il Pomodoro" Awarded at the 33rd Edition of the Premio Ad Honorem: The Rebirth of a Genuine Passion. At the 33rd edition of the Premio Ad Honorem, one of the standout honorees is "Il Pomodoro", a takeaway pizzeria in Giarre that has become a symbol of resilience, quality, and artisanal passion. At its helm is Salvatore Raciti, born in Taormina on November 19, 1976, and raised in Giarre. After completing his studies in hospitality and gaining professional experience in both the kitchen and pizzeria settings, Raciti decided to take over the business on January 2, 2020 a historically challenging moment, marked just months later by the outbreak of the Covid-19 pandemic. "I was told: You won't receive any financial support because you've just opened - Raciti recalls -. But I didn't give up. I did everything I could to support my team, even sharing food supplies with them." Despite the difficulties, it was sacrifice and resilience that allowed Raciti to slowly rebuild, step by step, ultimately reaching an important milestone today. "Il Pomodoro" has now become a benchmark for high-quality, long-fermentation pizza (36-72 hours), traditional Sicilian street food, stuffed flatbreads, and seasoned breads all made using local, organic ingredients sourced from regional producers and markets. The philosophy is clear: to offer authentic flavor and wholesome food, with a particular focus on the customer's well-being. "Our strength lies in the family atmosphere you feel in the pizzeria," explains Raciti. "We work hard, but always with a smile. We create a welcoming, friendly environment where every customer feels at home." This award is not only a recognition of the work accomplished, but also a tribute to the determination, heart, and quality that "Il Pomodoro" brings to its community every day. A story that carries the scent of flour, sacrifice, and Sicilian pride.

PIZZERIA

il pomodoro

**Scacciate - Pizze
Pane Condito
Focacce - Tavola Calda**



Via Garibaldi, 83 - GIARRE (CT) - Tel. 095 937410



BAR CASTELLO VINCITORE DEL PREMIO MIGLIORE BAR 2025**BAR CASTELLO
PREMIO MIGLIORE BAR 2025**

Paolo Chiarenza Paolo Chiarenza

Il Bar Castello di Catania riceve il 33° Premio Ad Honorem "Smitizzare in Allegria". Una storia lunga 43 anni e una passione che non si è mai spenta: il Bar Castello di Catania è stato premiato con il 33° Premio Ad Honorem "Smitizzare in Allegria", un riconoscimento che celebra eccellenze locali capaci di coniugare qualità, spirito di squadra e servizio alla comunità. Nato da una piccola bottega grazie alla visione e all'impegno del nonno fondatore, il Bar Castello è oggi un punto di riferimento nella città etnea. "Nel corso degli anni ci siamo ingranditi e abbiamo fatto degli investimenti - racconta con orgoglio l'attuale proprietario - Quando abbiamo saputo del premio ci siamo detti: siamo bravi e ce lo meritiamo." Il segreto del successo? "Il gioco di squadra: dal nucleo familiare ai dipendenti, fino ai titolari. Siamo un gruppo affiatato che lavora con passione ogni giorno." Alla base della cultura aziendale tre parole chiave: qualità, efficienza e gentilezza. Valori che, insieme, rendono il lavoro al Bar Castello un vero contributo al benessere collettivo. Aperto 24 ore su 24, il Bar Castello

è diventato un punto di ritrovo per i catanesi anche nelle ore notturne, offrendo un servizio continuo e accogliente. Fiore all'occhiello del locale è la tavola calda, che ha dato nuovo sprint all'attività, rendendola celebre per i suoi prodotti innovativi e gustosi. Un premio meritato, che celebra non solo una lunga storia di impresa familiare, ma anche un modo di fare ristorazione con il cuore.

Bar Castello of Catania Receives the 33rd Ad Honorem "Smitizzare in Allegria" Award

A 43-year-long story and a passion that has never faded: Bar Castello of Catania has been honored with the 33rd Ad Honorem "Smitizzare in Allegria" Award, a recognition celebrating local excellence capable of blending quality, team spirit, and community service. Born from a small workshop thanks to the vision and dedication of its founding grandfather, Bar Castello has grown into a true landmark in the city of Catania. "Over the years, we've expanded and made investments," says the current owner proudly. "When we heard about the award, we said to ourselves: we're good at what we do, and we deserve it." What's the secret to their success? "Teamwork from the family at the core to the employees and the owners. We're a close-knit group that works with passion every single day." At the heart of their business culture lie three key values: quality, efficiency, and kindness principles that, together, make working at Bar Castello a genuine contribution to the well-being of the community. Open 24 hours a day, the Bar Castello has become a late-night gathering spot for locals, offering continuous and welcoming service. A standout feature of the establishment is its tavola calda (hot food counter), which has brought new energy to the business and made it famous for its innovative and flavorful offerings. A well-deserved award that celebrates not only a long-standing family business, but also a heartfelt approach to hospitality.



dal 1981

BAR CASTELLO H24**BAR - PASTICCERIA - SNACK
COLAZIONE - TAVOLA CALDA****Via Leucata, 95/B - CATANIA - Tel. 095 33 72 73**

MARIO ROMEO DI ELECTRONIC SYSTEM VINCITORE DEL PREMIO NAZIONALE 2025**MARIO ROMEO DI ELECTRONIC SYSTEM
VINCITORE DEL PREMIO NAZIONALE 2025**

Mario Romeo

Nell'edizione 2025 del Premio Nazionale ad Honorem, per la sezione "Innovazione Tecnologica nell'Autoriparazione", è stato insignito il Sig. Mario Romeo, fondatore e titolare di Electronic System, con sede ad Aci Sant'Antonio (CT). L'azienda, nata dall'esperienza tecnica e dalla visione imprenditoriale di Mario Romeo, è oggi un punto di riferimento per l'intera area etnea. Con oltre vent'anni di attività, Electronic System si è affermata come officina meccanica, meccatronica ed elettrauto all'avanguardia, specializzata in elettronica per autoveicoli. Fiore all'occhiello dell'officina è la riparazione e rigenerazione di cruscotti digitali, centraline e display auto, insieme alla mappatura centraline, alla manutenzione dei sistemi di climatizzazione, all'elettronica di bordo e agli interventi su componenti meccaniche avanzate. I servizi meccanici e meccatronici offerti coprono ogni esigenza, permettendo a Electronic System di proporsi come struttura completa e integrata per chi cerca assistenza tecnica qualificata e su misura, in particolare nei casi in cui l'elettronica veicolare gioca un ruolo centrale. La pluriennale esperienza,

unita alla continua innovazione tecnologica, ha permesso all'azienda di distinguersi sul territorio come una delle realtà più affidabili e apprezzate nel settore dell'autoriparazione. La giuria ha voluto premiare non solo le capacità tecniche dimostrate, ma anche la visione evoluta della tecnologia moderna incarnata da Mario Romeo, capace di coniugare tradizione e innovazione con spirito imprenditoriale e attenzione al territorio.

**MARIO ROMEO OF ELECTRONIC SYSTEM
WINNER OF THE 2025 NATIONAL AWARD**

In the 2025 edition of the Premio Nazionale ad Honorem, in the category "Technological Innovation in Auto Repair," Mr. Mario Romeo, founder and owner of Electronic System, based in Aci Sant'Antonio (CT), was awarded the prize. The company, born from Mario Romeo's technical expertise and entrepreneurial vision, has become a benchmark for the entire Etna area. With over twenty years of experience, Electronic System has established itself as a cutting-edge mechanical, mechatronic, and auto electrical workshop, specializing in automotive electronics. The workshop's flagship services include the repair and refurbishment of digital dashboards, control units, and car displays, as well as ECU remapping, maintenance of air conditioning systems, onboard electronics, and work on advanced mechanical components. The mechanical and mechatronic services offered meet every need, allowing Electronic System to present itself as a complete and integrated facility for those seeking skilled and tailored technical support particularly in cases where vehicle electronics play a central role. Years of experience, combined with continuous technological innovation, have enabled the company to stand out locally as one of the most reliable and respected businesses in the auto repair sector. The jury chose to recognize not only the proven technical expertise, but also the forward-thinking approach to modern technology embodied by Mario Romeo an entrepreneur capable of blending tradition and innovation with a strong sense of vision and commitment to the local community.



I NOSTRI SERVIZI: Officina Elettronica - Riparazioni Centraline - Antifurti
ELECTRONIC SYSTEM Riparazioni Quadro Strumenti - Duplicato Chiavi Elettroniche
 di Mario Romeo Manutenzione Ordinaria - Diagnosi Multimarche

Via Piano S. Giovanni, 1 - Zona Torchio - Aci S. Antonio (CT)

Tel. 095 7891559 - Cell. 330 843826 - 347 7515202

email: mario_romeo1@virgilio.it www.rmelectronicssystem.it

NUNZIO CIRAMI PREMIO MIGLIORE PASTICCERIA 2025**CIRAMI
PREMIO MIGLIORE PASTICCERIA 2025**

M° Pasticcere
Nunzio Cirami

Dopo una lunga gavetta durata vent'anni nelle pasticcerie più rinomate della provincia di Catania, nel 1995 il maestro pasticcere Nunzio Cirami decide di dare forma alla propria identità professionale con un progetto tutto suo. Nasce così la Pasticceria Cirami. In questo progetto, il maestro non mette solo a disposizione della clientela la sua vasta conoscenza della tradizione pasticceria e gastronomica siciliana e italiana, ma ne fa un vero e proprio marchio di famiglia. Trasmette infatti ai figli i saperi e i sapori che rendono unica la sua arte. Grazie anche al prezioso contributo della moglie, conquista in breve tempo un successo straordinario. Un successo dovuto non solo all'utilizzo di materie prime locali di altissima qualità, accuratamente e personalmente selezionate - come la mandorla pregiata di Avola e il pistacchio D.O.P. di Bronte - ma anche alla capacità di co-

niugare la tradizione con un costante aggiornamento delle tecniche di produzione dolciaria, sempre proiettate verso il futuro. Un successo che si conferma a oltre trent'anni dalla nascita della pasticceria, e che culmina quest'anno con l'assegnazione del prestigioso premio internazionale ad Honorem "Smitizzare in allegria", che la consacra come Migliore Pasticceria della Provincia di Catania. Una grande eredità lasciata dal Maestro Cirami ai suoi eredi, che siamo certi sapranno portare avanti con orgoglio e passione, per molti anni ancora.

**CIRAMI
BEST PASTRY SHOP AWARD 2025**

After a long apprenticeship that lasted twenty years in the most renowned pastry shops of the province of Catania, in 1995 master pastry chef Nunzio Cirami decided to shape his professional identity through a project of his own. Thus, Pasticceria Cirami was born. In this endeavor, the master pastry chef not only shared his vast knowledge of Sicilian and Italian pastry and culinary traditions with his clientele, but also turned it into a true family brand. He passed down to his children the knowledge and flavors that make his craft unique. Thanks in part to the invaluable contribution of his wife, he quickly achieved extraordinary success. This success is due not only to the use of top-quality local raw ingredients, carefully and personally selected such as the prized Avola almond and the D.O.P. Bronte pistachio but also to his ability to blend tradition with the constant evolution of pastry-making techniques, always looking toward the future. A success that continues more than thirty years after the pastry shop's founding, and which culminates this year with the awarding of the prestigious international prize ad Honorem "Smitizzare in allegria", officially recognizing it as the Best Pastry Shop in the Province of Catania. A great legacy left by Maestro Cirami to his heirs, who we are confident will carry it forward with pride and passion for many years to come.

PASTICCERIA CIRAMI - GELATERIA - TAVOLA CALDA - GASTRONOMIA - CATERING

Via Pietro NOVELLI, 104/A - CATANIA Tel. 095 339840

pasticceriacirami.it
pasticceriacirami@yahoo.it



SG CARNI DI BARBERA SANTO PREMIO MIGLIORE MACELLERIA 2025

SG CARNI DI SANTO BARBERA
PREMIO MIGLIORE MACELLERIA 2025

SG Carni Mascali premiata al 33° Premio Nazionale Ad Honorem "Smitizzare in Allegria". L'azienda viene gratificata nonostante sia la più giovane macelleria di Mascali (CT). In pochi anni Santo Barbera e Giusy Cocola hanno saputo conquistare il cuore della comunità. Il riconoscimento valorizza non solo la qualità dei prodotti, ma anche l'impegno nel costruire un'impresa etica, moderna e radicata nel territorio. Afferma Santo Barbera: «È un onore ricevere questo Premio, significa che siamo diventati solidi nel territorio di Mascali - sottolineando come il Premio riconosca qualcosa che va oltre la vendita, abbiamo creato fiducia e appartenenza. Fondata sei anni fa, il 27 giugno del 2019, SG Carni ha rapidamente fidelizzato clienti a Mascali e nei comuni limitrofi. Quando tornano persino i turisti per comprare da noi, capisci che stai offrendo qualcosa di autentico, aggiungi con orgoglio. Siamo una macelleria che offriamo carni selezionate,

pregiate e salumi di produzione propria come prosciutto cotto, salame, mortadella etc. che raccontano l'impegno per la qualità. Ogni prodotto deve essere degno delle nostre tavole, afferma il fondatore. La varietà dei numerosi preparati giornalieri, tra crudi e cotti rappresentano l'eccellenza dei nostri prodotti. Un altro punto di forza è quello di sorprendere il cliente, sempre nel rispetto della tradizione. Innovazione, gusto e comodità risultano punti principali. SG Carni è anche un luogo di relazione: gentilezza, accoglienza e ascolto che sono parte del suo DNA. Chi entra deve sentirsi a casa. È un momento di scambio, non solo un acquisto. Questa filosofia ha reso SG Carni un esempio di sostenibilità sociale e di impresa vicina alla gente. Quali sono i

valori alla base? "Costanza, prodotto fresco e Innovazione, sono i nostri pilastri" conclude il titolare. Un progetto giovane, ma già maturo, nato da un sogno semplice: fare bene il proprio mestiere. E oggi, con questo Premio, la voglia di crescere è ancora più forte.

SG MEATS BY SANTO BARBERA
BEST BUTCHER SHOP AWARD 2025

SG Carni Mascali awarded at the 33rd National Ad Honorem Prize "Demystifying with Joy". The company has been honored despite being the youngest butcher shop in Mascali (CT). In just a few years, Santo Barbera and Giusy Cocola have won the hearts of the community. The award recognizes not only the quality of their products but also their commitment to building an ethical, modern, and locally rooted business. "It is an honor to receive this award; it means we have become a solid presence in the Mascali area," says Santo Barbera, emphasizing that the award acknowledges something beyond sales: "we've created trust and a sense of belonging." Founded six years ago, on June 27, 2019, SG Carni quickly earned the loyalty of customers in Mascali and neighboring towns. "When even tourists return just to buy from us, you realize you're offering something authentic," he adds proudly. "We are a butcher shop offering selected and high-quality meats, and we produce our own cold cuts such as cooked ham, salami, mortadella, etc., reflecting our commitment to quality," says the founder. "Every product must be worthy of our tables." The variety of daily-made items, both raw and cooked, represents the excellence of their offerings. Another strength is their ability to surprise customers: always while respecting tradition. Innovation, flavor, and convenience are their core values. SG Carni is also a place for connection: kindness, hospitality, and listening are part of its DNA. "Anyone who walks in should feel at home. It's a moment of exchange, not just a purchase." This philosophy has made SG Carni a model of social sustainability and a business close to the people. What are the core values? "Consistency, fresh products, and innovation these are our pillars," concludes the owner. A young project, yet already mature, born from a simple dream: to do one's job well. And today, with this award, the desire to grow is even stronger.



Via S. Orientale, 174/176 - MASCALI (CT)
Cell. 3917440255



SEMPLICE E BUONO GASTRONOMIA PREMIO MIGLIORE GASTRONOMIA 2025

SEMPLICE E BUONO GASTRONOMIA
PREMIO MIGLIORE GASTRONOMIA 2025Franca e Alessandra
Guardalà

In questa XXXIII edizione del Premio Nazionale Itinerante ad Honorem, a trionfare nella sezione "Arte Culinaria Siciliana" è stata premiata la gastronomia Semplice e Buono di Linguaglossa (CT), gestita con passione e dedizione dalle sorelle Franca e Alessandra Guardalà. La gastronomia, giunta al quarto anno di attività, nasce dal desiderio delle due sorelle di creare qualcosa di proprio, spinto da una forte passione per la cucina tradizionale e la pasticceria siciliana. Il loro approccio, fedele al nome dell'attività – "semplice e, appunto, buono" – ha conquistato in poco tempo il cuore e il palato non solo dei cittadini di Linguaglossa, ma anche di molti visitatori. Il tutto è reso ancora più speciale da un pizzico di sana follia, ingrediente fondamentale che consente alle sorelle Guardalà di proporre una cucina profondamente radicata nella tradizione isolana, ma sempre aperta alla sperimentazione e all'integrazione di ingredienti locali e nazionali. Il connubio tra passione, dedizione, sacrificio e la conquista di piccoli traguardi quotidiani ha permesso loro di dar vita a un luogo autentico di incontro e socializzazione, sano e inclusivo, dove chiunque – clienti abi-

tuali, avventori occasionali, collaboratori e amici – si sente come a casa, accolto in un'atmosfera familiare. Tutti questi elementi hanno contribuito all'assegnazione del Premio Migliore Gastronomia 2025, che verrà conferito durante la cerimonia del Premio Nazionale Itinerante ad Honorem "Smitizzare in allegria", in programma l'8 luglio a Catania. Un ulteriore, luminoso esempio di resilienza, imprenditoria e inclusione al femminile, che rende onore alla Sicilia e alle sue migliori eccellenze.

Simple and Good Gastronomy
Best Gastronomy Award 2025

In this 33rd edition of the National Traveling Award ad Honorem, the winner in the "Sicilian Culinary Arts" category was Semplice e Buono, a gastronomy shop in Linguaglossa (CT), passionately and devotedly run by sisters Franca and Alessandra Guardalà. Now in its fourth year of activity, the shop was born from the sisters' desire to create something of their own, fueled by a deep passion for traditional Sicilian cuisine and pastry. Their approach true to the name of the business, "simple and, indeed, good" has quickly won the hearts and palates of not only the residents of Linguaglossa but also many visitors. What makes it all the more special is a touch of healthy madness, a key ingredient that allows the Guardalà sisters to offer a culinary experience deeply rooted in Sicilian tradition, yet always open to experimentation and the integration of both local and national ingredients. The blend of passion, dedication, sacrifice, and the daily achievement of small milestones has enabled them to create a truly authentic space for community and socialization a healthy and inclusive place where everyone, from regular customers and occasional visitors to collaborators and friends, feels at home, welcomed in a warm and familiar atmosphere. All these elements contributed to the awarding of the Best Gastronomy Award 2025, which will be presented during the ceremony of the National Traveling Award ad Honorem "Demystify with Joy," scheduled for July 8th in Catania. This is yet another shining example of resilience, female entrepreneurship, and inclusion that honors Sicily and its finest excellence.

Semplice e Buono www.semplicebuono.it

GASTRONOMIA SEMPLICE E BUONO - FRIGGITORIA

Via Roma, 198 - LINGUAGLOSSA (CT) - Cell. 349 633 6207 - Cell. 340 591 3619

26 Luglio 2025

SPECIALE PREMIO NAZIONALE ITINERANTE AD HONOREM Azienda Premiata

Catania free mind



DIRETTAMENTE DA ROMA

A.I.O.S. A.C. PRODUZIONI

Presenta

PREMIO NAZIONALE ITINERANTE AD HONOREM



**"SMITIZZARE IN ALLEGRIA"
NON SOLO ARTISTI
IN SERATA D'ONORE**



Direzione Artistica GASPARE AGLIECO

Conducono

FRANCESCO MAZZULLO

con

AURORA DI STEFANO



**POESIA CINEMA FORMAZIONE
EDITORIA RADIO TV MUSICA
MODA DANZA TEATRO
FOTOGRAFIA
GIORNALISMO SOCIALE
TURISMO MEDICINA
AZIENDE COMMERCIALI**

MARTEDÌ

8 **LUGLIO**
2025
ore 21:00

AUDITORIUM DON BOSCO

Via Cifali, 5 - CATANIA

La rosa dei premiati del Premio Nazionale Itinerante Ad Honorem "Smitizzare in Allegria"

Ecco una sintesi della rosa dei premiati della XXXIIIesima edizione del Premio Nazionale Itinerante Ad Honorem - "Smitizzare in allegria", che si terrà l'8 luglio 2025 a Catania: Premi Individuali per Categoria

- Editoria - Monia Cupellini: per il libro autobiografico "Attraverso nuovi occhi", che unisce esperienze personali e crescita interiore.
- Medicina - Dott.ssa Giulia Filippello: specialista in chirurgia oculoplastica, riconosciuta per l'approccio integrato tra tecnica, estetica e ricerca.
- Teatro-Cinema - Loredana Marino: attrice e cantautrice che racconta l'identità siciliana e femminile con uno stile originale ed emotivamente coinvolgente.
- Giornalismo - Roberta Lunghi: giornalista televisiva apprezzata per la sua attenzione umana e sociale nel racconto del territorio.
- Premio Speciale Istituzionale - Don Domenico Muscherà: direttore dell'Istituto Salesiani di Catania, premiato per il suo costante impegno educativo e sociale.
- Arte e Pittura - Luigi Carlistia: con l'opera "Inquietudine", esplora le emozioni umane ispirandosi al Realismo Magico.
- Canto Lirico - Antonio Costa: tenore della Polizia di Stato, distintosi per la sensibilità artistica e l'impegno civile.
- Sezione Sociale - Associazione ASACOM premiata per il costante impegno a favore dell'inclusione scolastica e sociale delle persone con disabilità, Presidente L'Avv. Maurizio Benincasa.

Sezione Commerciale - Eccellenze del Territorio
Premiate le attività che promuovono tradizione, qualità e sviluppo locale:

- Pasticceria Cirami - Arte dolciaria siciliana tra tradizione e innovazione.
- Electronic System - Soluzioni tecnologiche avanzate per automazione e sicurezza.
- Beauty Planet - Punto vendita specializzato in prodotti per la bellezza e la cura della persona.
- Pizzeria Il Pomodoro - Rappresenta la tradizione locale con pizze artigianali preparate con ingredienti di qualità.
- SG Carni - Macelleria d'eccellenza con attenzione alla filiera e sostenibilità.
- Bar Castello - Storico locale della città, simbolo di socialità e accoglienza continua.
- Semplice e Buono - Gastronomia che celebra i sapori della tradizione siciliana.
- Letteratura - Menzione Speciale - Maria Musumarra: autrice del romanzo "Il rumore del mare", un noir romantico ambientato in Groenlandia.
- Teatro e Cinema - Menzione Speciale - Asia Barbera, attrice emergente, premiata per la forza interpretativa e la sensibilità con cui dà vita ai personaggi, riuscendo a trasmettere autenticità, intensità e profondità emotiva. L'edizione 2025 del Premio celebra ancora una volta l'umanità dietro ogni forma di talento, con protagonisti capaci di ispirare e connettere con autenticità, passione e valore sociale.

The roster of awardees of the National Prize Ad Honorem

Here is a summary of the award recipients for the 33rd edition of the National Touring Prize Ad Honorem "Demystifying with Joy," which will be held on July 8, 2025, in Catania:

- Individual Awards by Category
- Publishing - Monia Cupellini: for her autobiographical book "Through New Eyes", which blends personal experiences with inner growth.
 - Medicine - Dr. Giulia Filippello: specialist in oculoplastic surgery, recognized for her integrated approach combining technique, aesthetics, and research.
 - Theatre & Cinema - Loredana Marino: actress and singer-songwriter who portrays Sicilian and female identity with an original and emotionally engaging style.
 - Journalism - Roberta Lunghi: TV journalist praised for her human and social focus in reporting on local communities.
 - Special Institutional Award - Don Domenico Muscherà: director of the Salesian Institute in Catania, honored for his continuous educational and social commitment.
 - Art & Painting - Luigi Carlistia: with his artwork "Restlessness", he explores human emotions inspired by Magic Realism.
 - Opera Singing - Antonio Costa: tenor with the State Police, recognized for his artistic sensitivity and civic dedication.
 - Social Category - ASACOM

Association: awarded for its ongoing efforts toward educational and social inclusion of people with disabilities. President: Lawyer Maurizio Benincasa.

Commercial Section - Local Excellence
Awarded businesses that promote tradition, quality, and local development:

- Cirami Pastry Shop: Sicilian confectionery art combining tradition and innovation.
 - Electronic System: Advanced technological solutions for automation and security.
 - Beauty Planet: A retail point specializing in personal care and beauty products.
 - Il Pomodoro Pizzeria: Represents local tradition with handcrafted pizzas made using quality ingredients.
 - SG Meats: An outstanding butcher shop focused on supply chain transparency and sustainability.
 - Bar Castello: A historic local venue, symbol of social connection and lasting hospitality.
 - Semplice e Buono: A delicatessen celebrating the flavors of Sicilian tradition.
 - Special Mentions
 - Literature - Maria Musumarra: for her novel "The Sound of the Sea", a romantic noir set in Greenland.
 - Theatre & Cinema - Asia Barbera: an emerging actress awarded for the emotional strength and sensitivity with which she brings characters to life, conveying authenticity, intensity, and emotional depth.
- The 2025 edition of the Prize once again celebrates the humanity behind every form of talent, showcasing individuals capable of

Mensile free press di informazione, benessere e tempo libero

anno XXI n. 7
Reg. Trib. di CT n. 16/2004

Editore
A.I.O.S. a.c.

Direttore responsabile
Dr. Francesco Mazzullo

Redazione
Micaela Rocca

Hanno collaborato
Micaela Rocca
Oliviero Andrea Zega

Stampa
Tipografia Urzi

A.I.O.S. a.c.
Sede Legale, direzione,
redazione, pubblicità
Via Torino, 57
Catania

Cell. 392 0044319
e-mail

cataniafreemind@gmail.com

Catania free mind non è responsabile degli errori tecnici di stampa che possano modificare il testo fornito. Fotografie, vignette e articoli, anche se non pubblicati, non verranno restituiti. La redazione non si assume la responsabilità su eventuali variazioni e/o comunicazioni errate relative agli appuntamenti pubblicati. L'editore non si assume alcuna responsabilità per errori ed omissioni nella pubblicazione di leggi, circolari, ordinanze e bandi di concorso. Tutti i diritti riservati è vietata l'utilizzazione e la riproduzione anche parziale di testi, foto e disegni riprodotti in questo numero del giornale.

www.cataniafreemind.com
postacertificata@cataniafreemind.com

inspiring and connecting
through authenticity,
passion, and social value.

**BUONE
VACANZE
CI RIVEDIAMO
A SETTEMBRE**

**HAPPY
HOLIDAYS
SEE YOU
AGAIN
IN SEPTEMBER**

Teatro dell'Accademia

Acting Coach Dr. Francesco Mazzullo
Metodo Jerzy Grotowski - Teatrovita
Teatroterapia

CORSO DI RECITAZIONE GRATUITO

Sono aperte le iscrizioni
per l'anno accademico 2025/2026

Testimonial
Davide Gullo

 **Infoline 392 0044319** 



ARCIDIACONO
ASSICURAZIONI

agenzia generale
GIARRE - Via Callipoli. 281
ZAFFERANA ETNEA
VIA MONTE GRAPPA. 20

agenzia generale
Tel. 095 7795197
Tel. 095 7082239
39562@UNIPOLSAI