

Appuntamenti In evidenza

Da Londra a Salina, grande Festa in Piazza per Franco Manca

di: Redazione

29 giugno 2018



Due giorni di festa a Salina (Eolie), il 30 giugno e il 1 luglio inizia ufficialmente la seconda stagione della pizzeria Franco Manca di Giuseppe Mascoli, l'unica fuori dal Regno Unito

Due giorni di festa, allegra e condivisa come erano una volta le celebrazioni nei piccoli paesi italiani dove tutti erano coinvolti e ci si ritrovava in piazza a bere un bicchiere di vino e mangiare insieme grandi pizze condite con una materia prima straordinaria. Questa è l'idea alla base di ***Festa in Piazza***, la manifestazione organizzata a Salina il 30 giugno e il 1 luglio da Italia Cibus Projects per festeggiare il primo anniversario dell'apertura della pizzeria Franco Manca sull'isola.



Main sponsor dell'evento sono **Ferrarelle**, protagonista non solo con l'offerta delle acque minerali in bottiglia del gruppo Ferrarelle SpA, anche come ingrediente degli impasti proposti per la serata, grazie alle sue bollicine certificate 100% effervescenti naturali e al suo buon contenuto di bicarbonato che impreziosiscono la lievitazione; e l'**Hotel Signum**, elegante struttura che offre ospitalità di charme a Salina.

A un anno dall'apertura italiana di Franco Manca – la celebre catena di pizzerie londinesi che ha scelto l'isola siciliana di Salina come unica sede italiana – il patron **Giuseppe Mascoli** ha deciso di celebrare il primo compleanno con una festa all'insegna di pizza, panini e prodotti tipicamente eoliani e siciliani coinvolgendo chef, produttori locali, artigiani siciliani e non.

Sabato dalle 18 fino a tarda sera e domenica dalle 12 alle 15, la **Festa in Piazza** sarà un'occasione per degustare ma anche per conoscere i protagonisti della serata che racconteranno la loro storia e cosa c'è dietro alle loro proposte.



Giuseppe Mascoli

Oltre alle pizze realizzate dai pizzaioli di Franco Manca – Pascual Campus e Sebastiano Campisi di Franco Manca UK, Fortunato Anastasi e Hamza L. Mselek di stanza in Sicilia – ci saranno quelle di **Ciro Oliva** che a Napoli, con il locale di famiglia **Concettina ai Tre Santi**, ha fatto diventare il popolare rione Sanità una meta gastronomica in grande fermento. Due le pizze fritte che **Ciro** preparerà a Salina ispirandosi ai sapori locali: quella con ricotta di pecora siciliana fresca, alici sott'olio, limoni di Salina, pepe e basilico e quella con conserva di pomodoro cotta al forno a legna, limoni siciliani, olive nere e capperi, con basilico pepe, provola affumicata. Anche **Martina Caruso**, giovane e apprezzatissima chef del **Signum** – il ristorante 1 stella Michelin dell'omonimo hotel di Salina – proporrà una pizza: l'**Eoliana**, ispirata alla tipica insalata isolana e condita con pomodori del Piennolo, patate, cipolle rosse, mozzarella, olive nere di Nocellara del Belice e menta fresca, creata per Franco Manca in occasione dei *10 anni di attività*.

FRANCO MANCA

SOURDOUGH PIZZA



A sfornare pani e panini ci saranno due grandi maestri panificatori: Francesco Arena da Messina dove lavora al panificio di famiglia Masino Arena –, che per l'occasione ha creato il panino gourmet Nebrodi-Eolie in più morsi a base di farina di grani antichi siciliani (russello) con porchetta di Suino Nero dei Nebrodi, cipolla caramellata, foglie di capperi di Salina e salse, e Davide Longoni dell'omonimo panificio di Milano, che porterà sull'isola un pane di grani antichi siciliani ripieno di panzanella con verdure degli orti di Salina. Per dessert, invece, ci sarà la famosa granita del bar **Da Alfredo**, tappa gastronomica imprescindibile sull'isola.

La sede dell'evento sarà la pizzeria Franco Manca, situata nella piazza all'interno della zona pedonale del grazioso borgo di *Lingua*, con posti a sedere all'aperto e una vista incantevole sul mare delle Eolie (vedi su Google Maps).

Ma la Festa in Piazza sarà anche l'occasione – per tutti coloro che vorranno venire a festeggiar sull'isola per godere della sua bellezza e dei cibi proposti – per scoprire i prodotti locali più interessanti come i capperi di Salina Presidio SlowFood, la Malvasia e i vini ancestrali che produce lo stesso Mascoli. Giuseppe Mascoli infatti, innamoratosi di Salina, non solo ha deciso di aprire proprio sull'isola la prima sede della sua fortunata catena fuori dal Regno Unito ma ha anche avviato un progetto di agricoltura biologica e iniziato a produrre vino naturale in anfora.

Ho scelto Salina perché me ne sono innamorato anni fa, quando stavo cercando il capperi perfetto per le mie pizze. È un'isola produttiva, con una popolazione attiva e una biodiversità incredibile

...che passa per le foreste di castagni a 1000 metri di altezza, i corbezzoli, le ginestre o i caprifogli alle pendici dei monti. Salina a mio avviso dovrebbe uscire dall'Unesco, che spesso trasforma i luoghi in una sorta di Disneyland dove gli abitanti si riducono a vendere cartoline. Quest'isola è differente e non si merita questa fine. Così, il sogno rimasto nel cassetto per anni, oggi è il mio contributo a Salina".



Andrea Vesco

Il vino della Festa in Piazza

Per la Festa in Piazza fornirà i vini in esclusiva **Cantine Rallo**, una delle realtà vitivinicole più antiche della Sicilia. Produce, infatti, vini dal 1860, le sue etichette sono state scelte per le tavole di blasonate famiglie d'Italia a cominciare da quella dei Savoia. I vini sono espressione dei suoli della Sicilia occidentale, i vigneti si trovano infatti territori tra Alcamo, Marsala e Pantelleria. Di proprietà della famiglia Vesco, dal 2010 l'azienda è guidata da **Andrea Vesco**. La produzione punta alla produzione di vini da tavola, più due vini da meditazione, passando da una dimensione industriale ad una squisitamente biologica. Dal 2010 i vini di Rallo sono prodotti e confezionati all'origine e ottenuti agricoltura biologica certificata.

Come partecipare a Festa in Piazza

La manifestazione è aperta a tutti, con consumazione. Il biglietto da 15€, acquistabile in loco, comprende una bevanda a scelta tra vino e birra, un lievitato (pizza o panuozzo) e la granita di Alfredo. Non è richiesta prenotazione.

Gli Hotel suggeriti per chi vuole pernottare a Salina:



Hotel Signum, www.hotelsignum.it

Capofaro Locanda & Malvasia, www.capofaro.it

I Cinque Balconi, www.icinquebalconi.it

A Cannata, www.hotelacannata.it

Organizzazione: ItaliaCibum Projects www.italiacibum.it

Comunicazione: Tania Mauri e Luciana Squadrilli

Main Sponsor:

Ferrarelle

Hotel Signum

RALLO¹⁸⁶⁰

Vini

Cantine Rallo

Sponsor tecnici

Antico Caseificio Carmelo Pagano

Azienda Agricola Biologica Caravaglio

Azienda Agricola Rallo

Azienda Agricola Virgona

Azienda Agrobiologica Di Salvatore D'amico

Bar Da Alfredo

Hotel Ravesi

Incuso

Libertylines

Molini Pivetti

Palazzo Marchetti

Ristorante Portobello

Franco Manca Salina

via Marina Garibaldi, Lingua / Santa Marina Salina (Me)

Isola di Salina – Eolie

Tel: +39 0909843070

Instagram: @francomancasalina

www.francomanca.co.uk/restaurants/salina

Aperti da giugno a fine settembre.

I PROTAGONISTI DELLA FESTA

Italia Cibus Projects

www.italiacibus.it

Italia Cibus SpA – nota in questi giorni per essere la holding che è dietro il progetto di internazionalizzazione del brand Spazio Niko Romito che ha appena aperto a Roma – è un brand specializzato in progettazione, organizzazione e comunicazione rivolto all'affiancamento e al supporto di produttori, erogatori di servizi, ristoratori, organizzatori di eventi, nel comparto enogastronomico in Italia e all'estero. La struttura accompagna a livello strategico e creativo i brand enogastronomici italiani nel mondo, per diffonderli e valorizzarli e fare cultura di prodotto.

Prodotti

- Ortaggi da Agricoltura biologica da Sicilia e Salina
- Pomodorini Pizzutella Malfitana da Azienda Ancestrale Agricola (Salina)
- Conserve da San Nicola dei Mirri (Gragnano)
- Farina Molino Pivetti da Campi Protetti 100% tracciabile (Italia)
- Pomodori Pelati da Petti bio
- Formaggi & Mozzarella da Pagano Isgrò & Centroforma (Sicilia)
- Salumi Testalonganegro, maialino nero dei Nebrodi allevati allo stato brado – presidio Slow Food & Solocosebuone (Sicilia)
- Capperi di Salina di Antonino Caravaglio
- Olive tonda iblea, Buccheri Monte Lauro (Siracusa)
- Pesce fresco locale da Pescheria LO RE (Lipari)
- Acciughe siciliane da Brunetto (Aspra)
- Oli Nocellara del Belice di Cutrera (Ragusa) & Rallo bio Cerasuola Alcamo (Trapani)
- Pepe Maricha
- Miele Emanumiele Nebrodi & Salina

Bridget Hugo

Bridget Hugo è la co-fondatrice, con Giuseppe Mascoli, di Franco Manca e di una piccola catena di negozi che fanno pane artigianale, la BreadBread Bakery. Cuoce il suo pane nel forno a legna e lo fornisce ai migliori chef e negozi di Londra. Insegnante internazionale di arte bianca, è autrice di prodotti lievitati a ha vinto il Young British Foodie Awards per le sue ciambelle super soffici. Ha anche guadagnato le stelle dei Great Taste Awards per i suoi prodotti della tradizione italiana e inglese e per le sue ricette sul pane di segale tedesco. Curiosa e sempre alla ricerca di nuovi ingredienti, ha creato molte ricette per il pane e per la pizza per clienti di tutto il mondo.

Martina Caruso

Ha l'isola di Salina nel sangue la giovanissima Martina Caruso che qui è nata e cresciuta, respirando fin da piccola gli odori della cucina del ristorante dell'hotel Signum dove ha affinato la cucina siciliana tradizionale portandola, nel 2015, alla stella Michelin. Profonda sostenitrice dei piccoli produttori siciliani e del patrimonio agricolo dell'isola che valorizza in ogni piatto, non esclude, nella sua cucina, contaminazioni con culture ed eccellenze di altri territori del mondo, rivelando sempre nuove chiavi di lettura. Passionale e sognatrice, è autrice di una cucina in continua evoluzione che non finisce mai di sorprendere.

Francesco Arena

Tutto inizia nel 1939 a Messina quando il pane lo faceva Nonna Teresa, sostituita poi nel 1970 dal figlio Masino, che trasferisce il Panificio in Riviera diventando un punto di riferimento per la cittadina. Nel 1998 Francesco Arena, terza generazione, affianca il padre dopo aver conseguito il diploma all'Istituto tecnico. Nato con le mani in pasta, arricchisce il sapere tradizionale trasmesso da Masino con un nuovo approccio alla panificazione usando lievito madre e grani antichi siciliani e selezionando le migliori materie prime. Il pane, le focacce e i dolci raccontano sapori lontani e la vera tradizione della gastronomia locale.

Ciro Oliva

Lo scugnizzo **Ciro Oliva** è nato e cresciuto nel rione Sanità di Napoli, quartiere difficile dove la sua famiglia sforna pizza da quattro generazioni. Dalla bisnonna Concettina, che friggeva, con gioia e dedizione, pizze fritte a **Ciro** passando per il papà Antonio, con cui oggi lavora gomito a gomito nella pizzeria "Concettina ai tre Santi". La sua è una pizza di tradizione con uno sguardo attento all'innovazione e al lavoro dei grandi chef, da cui attinge per le variazioni più originali. Dalle classiche alle montanarine passando per le più creative, oggi **Ciro** è uno dei pizzaioli più interessanti e vivaci del panorama partenopeo.

Davide Longoni

Dalle foto della Magnum al pane come si faceva un tempo. **Davide** appartiene a una solida famiglia di panificatori della Brianza ma ha voluto esplorare il mondo prima di tornare al pane "di una volta", alimento simbolico ricco di storia, prodotto di eccellenza ma anche mistero, magia, sorpresa che si rinnova a ogni impasto. Il suo pane, meglio se di grande formato "perché diventa più buono di giorno in giorno", è fatto con lievito madre e cereali antichi con una predilezione per quelli siciliani. Un pane dal sapore intenso e fragrante, fatto di notte, "quando il lavoro si trasforma in un momento di quiete e di raccoglimento".
