

Off Topic

L'arte bianca di Francesco Arena ai Wine Awards 2025 di Food and Travel

di: Redazione

1 aprile 2025



Il maestro panificatore messinese Francesco Arena ha rappresentato la tradizione panaria della sua città ai Wine Awards 2025, prestigioso evento organizzato dal magazine internazionale Food and Travel in collaborazione con il Comune di Noto. La cerimonia di premiazione si è svolta nella suggestiva cornice di Palazzo Nicolaci di Noto, celebrando le eccellenze dell'enogastronomia e dell'enoturismo italiano e internazionale.



Durante il gala dinner, che ha accolto oltre 100 ospiti in un viaggio attraverso i sapori e le tradizioni millenarie della Sicilia, Francesco Arena ha affiancato due grandi protagonisti della gastronomia siciliana: **Marco Baglieri**, chef patron del ristorante Crocifisso di Noto, e **Corrado Assenza**, icona della pasticceria italiana e anima del leggendario Caffè Sicilia.

Per l'aperitivo di benvenuto, il maestro panificatore ha proposto la focaccia messinese tradizionale con farina di grano di Maiorca, la focaccia bianca con farina di grano perciasacchi e grissini di Maiorca. Durante la cena, invece, ha accompagnato i piatti dello chef Baglieri con un cestino del pane composto da grissini con farina di grano Maiorca, paninetto con farine di grano Russello e Timilia e paninetto ai cereali con topping di fiocchi d'avena e semi di lino.

L'evento, che premia le aziende produttrici di eccellenza nel panorama vinicolo e gastronomico mondiale, si distingue per la scelta di location di alto valore storico e architettonico, sottolineando il legame tra cultura, territorio ed enogastronomia.

A fare gli onori di casa, il sindaco di Noto, **Corrado Figura**, e **Pamela Raeli**, editore di Food and Travel Italia.



Francesco Arena

Maestro panificatore messinese, Francesco Arena rappresenta la terza generazione di una storica famiglia di fornai. Con le sue miscele esclusive di grani antichi siciliani e l'utilizzo del lievito madre, realizza oltre 50 varietà di pani e prodotti da forno, coniugando tradizione e innovazione. La storia della sua famiglia inizia nel 1939 con nonna Teresa, per poi proseguire con il padre Masino e, oggi, con il suo laboratorio, punto di riferimento per la panificazione in Sicilia. Tra le sue specialità: pane, pizze, focacce, scacciate e panini da forno, sempre nel rispetto della tradizione ma con uno sguardo al futuro. Attivo anche nella formazione, collabora con istituti alberghieri e aziende per tramandare alle nuove generazioni il valore del pane come simbolo della cultura gastronomica italiana.