

ENJOY

MAGAZINE

COFFEEBREAK

Anno III | Numero 4
Ottobre 2024 - Aprile 2025

PH MC PHOTOAGENCY

BAR D'ITALIA 2025
*Sono 83 le eccellenze
siciliane*

THE RISE OF ESPRESSO
Un documentario sul caffè

CONPAIT SICILIA
L'arte della pasticceria

**PRONTA AL VIA LA
NUOVA EDIZIONE DI RHS
RISTORA HOTEL SICILIA**

**IL PRIMO CORSO
BARISTA SOSTENIBILE**

Powered by



CAFFÈ EPOCA

DAL 1989



WWW.CAFFEEPOCA.COM

📍 Piazza Europa, 16 - Catania

☎ 328 924 0656

f 📷 ▶

EDITORIALE



Marco Ognissanti
Editore

Il nostro percorso nel settore della pausa caffè e non solo, continua così come prosegue il viaggio di Enjoy Coffee Break, un magazine che si prefigge l'obiettivo di raccontare a tutto tondo questo comparto.

Lo facciamo di numero in numero puntando sulle notizie, sulle curiosità ma focalizzando l'attenzione anche sulle tante imprese sane e di qualità del territorio che lavorano in questo ambito. Le raccontiamo attraverso i loro prodotti, la loro storia e le peculiarità delle loro produzioni. In tanti casi ci raccontano in prima persona il percorso fatto e le strategie per continuare a crescere.

Tra le novità che ci fa piacere comunicare c'è la nostra presenza all'interno di Rhs-Ristora Hotel Sicilia, in programma dal 17 al 20 novembre 2024 a SiciliaFiera di Misterbianco (Ct) dove potrete trovare il nostro magazine, con le novità degli ultimi mesi. Siamo lavoratori infaticabili, ormai dovrete saperlo, e come tali continuiamo a sviluppare progetti e strategie di crescita, credendo vivamente nel nostro progetto.

E in questo contesto le collaborazioni, così come la condivisione di esperienze, sono sempre auspicabili oltre che arricchenti.

Vi auguro dunque buona lettura, e grazie sempre alle aziende che credono in noi e ci supportano.



Alessandra Bonaccorsi
Direttore Responsabile

“La dimensione del mercato del caffè è stimata a 132.13 miliardi di dollari nel 2024 e dovrebbe raggiungere i 166.39 miliardi di dollari entro il 2029”. È quanto sottolinea Mordor Intelligence evidenziando l'incremento di questo settore. I fattori possono essere vari: su tutti c'è certamente una cultura sempre più ampia e profonda del consumo del caffè. Come in molti altri settori, anche questo risente di una tendenza ormai preponderante tra i consumatori: la scelta di prodotti in linea con il concetto di salute e benessere. L'orientamento sembra essere dunque quello di prodotti biologici o di origine vegetale, etici dal punto di vista sociale ed ecologico. Su questa tendenza si dovrà ragionare per sviluppare strategie di business assecondando le necessità della società contemporanea. Per quanto riguarda noi, dedichiamo sempre uno spazio ai valori della sostenibilità perché riteniamo siano importanti e oggi più che mai necessari.

In questo numero sono tanti gli argomenti trattati, ben sintetizzati nella nostra copertina e nel nostro sommario. Il fil rouge rimane lo stesso: raccontarvi a tutto tondo questo comparto in continua crescita.

SOMMARIO



6



10



15

Bar d'Italia 2025 | Sono 83 le eccellenze siciliane **6**

Gise caffè | Testa l'eCommerce **7**

Mumac in Brasile per la mostra sull'arte dell'espresso **8**

Borghetti | L'etichetta del liquore al caffè cambia veste **9**

The rise of espresso | Un documentario sul caffè **10**

Conpait Sicilia | L'arte della pasticceria **12**

Caffè Milani | L'iniziativa green e il primo corso barista sostenibile **15**

Expo Mediterraneo (Confcommercio Catania) | Pronta al via la nuova edizione di Rhs - Ristora Hotel Sicilia **16 - 17**

Altromercato | Le nuove cialde compostabili **19**

La Contea food&vine experience | Il vino di qualità tra terra e mare **20 - 21**

Blu Lab Academy | Come valorizzare qualità e ambiente **22**

Orlando Cottone e Darioloris Cerfolli **22**

Powered by



In Partnership



Per la vostra pubblicità contattateci su info@enjoycoffeebreak.it
Tel. 095.8365806 | Cell. 392.9274813

Anno III | Numero 4
Ottobre 2024 - Aprile 2025
Registrazione al Tribunale di Catania n. 7
del 18/05/2021

Editore

Media Company Group Srl

Direttore responsabile

Alessandra Bonaccorsi

Direttore Artistico e Fotografo

Marco Ognissanti

Fotografi Collaboratori

Salvo Santangelo
Massimo Portoghese

Ass. Ph.

Elisabetta Terrigno

Videomaker

Marco Ognissanti
Tony Baccaro

Agenzia di Modelle

Mo Photo Agency

Stylist

Martina Barone

Mua

Darioloris Cerfolli

Hair Stylist

Orlando Cottone

Modelle/i

Bianca Barnat, Luana Cardillo, Zharick Santizo, Luana Spadaro, Clara Alampi, Francesca Gritti, Alessia Patti, Giorgia D'urso, Alessia Garigali, Alice Sarta, Vittoria Colombrita, Ibrahima Diallo, Damiano Costa, Giuseppe Ricciardi, Salvo Governo, Asia Runza.

Location

Cantine La Contea

Impaginazione e grafica

Mariagrazia Spampinato

Tipografia

Litostampa Idonea
Via Francesco Cilea 40, Catania

In Copertina

Fotografo: Marco Ognissanti

DA NOI, TUTTO CIÒ CHE TI SERVE
PER LA TUA PAUSA CAFFÈ

ADV. MC PHOTOAGENCY

media
company



Katane Coffee

WWW.KATANECOFFEE.IT



SERVIZIO
A DOMICILIO

SAN PAOLO - Gravina V.le dell'Autonomia, 9 | C.C. LE GINESTRE - Tremestieri Etneo
C.C. IPERSTORE DECÒ - Via Sebastiano Catania, 312 (CT)



393 7838382



095 6143787





BAR D'ITALIA 2025 | Sono 83 le eccellenze siciliane

Oltre 1.100 insegne, in crescita rispetto ai 1.091 dell'edizione precedente sono contenute nella Guida Bar d'Italia 2025 del **Gambero Rosso**, realizzata insieme a illycaffè, per celebrare l'evoluzione del luogo di socialità per eccellenza: il bar. Sono, invece, **106 i nuovi ingressi**. A livello regionale, la Lombardia si conferma il territorio con il maggior numero di insegne (158), seguita da Veneto (113) ed Emilia-Romagna (89).

Ben rappresentato anche il Sud Italia: spiccano Sicilia (83) e Puglia (82), quest'ultima in particolare protagonista dei nuovi ingressi con 15 indirizzi.

“È l'identità del locale a fare la differenza: vince chi ha una visione chiara e sa declinarla in modo coerente in ogni aspetto, dal proprio alter ego sul web ad ambiente e servizio, ed è capace di

rinnovarsi nel tempo” spiega **Marina Savoia, curatrice della Guida**, nelle prime pagine.

Il caffè resta il protagonista indiscusso, nel classico binomio espresso e cornetto, che restituisce l'immagine della sosta veloce al bancone, con un'offerta che si è arricchita di proposte creative e ricercate.

Metodi di estrazione alternativi, come il v60 e l'aeropress, hanno dato vita a un consumo più consapevole e lento, accompagnato da lievitati da colazione.

Terreno di ricerca è, invece, l'aperitivo che si conferma un rito irrinunciabile per gli italiani. Accanto all'intramontabile Spritz, trovano ampio spazio mocktail, drink a tema caffè, cocktail list e abbinamenti food.

“I bar oggi non rappresentano più soltanto il luogo dove si consuma il caffè, ma uno spazio di condivisione, socialità e cultura. Sono il punto di incontro fra tradizione e innovazione dove si sviluppano nuove offerte con una ricerca costante della qualità e attenzione agli aspetti sostenibili. In uno scenario complesso come quello attuale, costellato da inflazione e aumento dei costi, vogliamo premiare chi si distingue per un servizio d’eccellenza in grado di offrire una vera e propria experience ai clienti”.

Cristina Scocchia
amministratore delegato di illycaffè.



I PREMI La guida conferisce anche dei premi: il primo è illy Bar dell’Anno andato a Gustificio, di Carmignano di Brenta, in provincia di Padova, a cui viene riconosciuto l’impegno sul tema della sostenibilità attraverso pratiche concrete e quotidiane. Crescono anche le eccellenze premiate con il massimo punteggio, che quest’anno arrivano a 48 e tra le eccellenze riconosciute dalla guida, sono 18 i locali segnalati con una stella, per aver conservato i Tre Chicchi e le Tre Tazzine per almeno dieci anni consecutivi.



LA SICILIA Il caffè in Sicilia non è solo una bevanda, ma un vero e proprio rito. Non sorprende quindi se la Sicilia è tra le regioni più rappresentative della guida con le sue 83 insegne sparse su tutto il territorio, di cui 6 nuovi ingressi e 3 eccellenze che ottengono il punteggio pieno. Le 6 new entry siciliane sono: Pasticceria Melilli a Naro (Ag), Carlo’s Bar a Ribera (Ag), Gusto Papilla a Patti (Me), Morettino Coffee Lab a Palermo, Lorefice Fiori Cafè a Ragusa e Bar Brigantes a Trapani.

Gise Caffè testa l’eCommerce

Un anno dopo il debutto nel mercato offline, il marchio **Gise Caffè** debutta online con l’eCommerce dove propone la sua gamma di prodotti. L’offerta prevede la macchine da caffè Aura, ammiraglia dell’azienda, Era e Atena insieme ad altre referenze per un totale di 23 prodotti tra cui otto del mondo caffè, dieci bevande calde e cinque tisane in foglie.

Mumac in Brasile per la mostra sull'arte dell'espresso

La mostra dal titolo **Passione italiana: l'arte dell'espresso** si terrà in Brasile in due tappe, al Museu do Café di Santos dal 1° ottobre 2024 al 4 febbraio 2025 e al Museu da Imigração do Estado de São Paulo dal 21 febbraio 2025 al 26 maggio 2025. Mumac (Museo della Macchina per Caffè di Cimbali Group) parteciperà con alcuni dei modelli più iconici della storia delle macchine per caffè espresso: Snider Insuperabile, con la particolare forma a colonna degli albori della produzione delle macchine per caffè espresso dei primi decenni del '900; la Cimbali Brillante degli anni '50 con la caratteristica dicitura che ha consentito di diffondere la conoscenza del caffè espresso con la crema in tutto il mondo con il nome di **Cimbalino**; **Gaggia TS**, un esempio del design dell'epoca in cui l'american style del secondo dopoguerra si era esteso a tutti i settori;

la **Pavoni Lilliput**, macchina a leva, esempio di design di grandi firme con lo stile dello Studio PFR (Gio Ponti, Antonio Fornaroli, Alberto Rosselli); La **Dorio Kapitan**, prodotta in differenti varianti di colore e qui proposta nella colorazione rossa; **Faema E61**, l'icona degli anni '60, ancora oggi prodotta e diffusa in ogni parte del mondo. "Il prestito di questi modelli, provenienti dai fondi Cimbali e Maltoni del Mumac celebra l'eccellenza delle collaborazioni del museo, esportando la conoscenza del design e dell'ingegno italiano e testimoniando l'evoluzione tecnologica e stilistica che ha caratterizzato l'industria delle macchine per caffè espresso nel corso degli anni", afferma **Barbara Foglia, Mumac director**. La mostra, curata da Elisabetta Pisu, rende omaggio al design, all'innovazione e alla storia del caffè espresso.





SABLÙ

ALTA PASTICCERIA SICILIANA

**Ogni fetta, una festa
di esclusiva artigianalità
siciliana.**

Oltre 60 ore di lievitazione, materie prime di altissima qualità ed eleganti confezioni conferiscono unicità ai nostri Panettoni e donano un tocco di classe al tuo Natale.

sablupasticceria.it



BORGHETTI | L'etichetta del liquore al caffè cambia veste

La storica bottiglia del liquore di caffè espresso a marchio Borghetti si rifà il look. Al centro della confezione, l'inconfondibile stella simbolo del brand è ancora più grande rispetto al passato, un omaggio allo stemma nazionale e alle origini italiane. L'etichetta celebra la bellezza femminile attraverso un ritratto della donna rappresentata come una Dea, simbolo di forza ed eleganza, con una folta chioma di chicchi. La storia di Borghetti ha inizio nel 1860 ad Ancona da Eugenio Borghetti che, nel suo bar della stazione, inventò una grande caldaia per fare oltre 10 litri di caffè in una sola caffettiera miscelando alcol e zucchero. Lo chiamò Caffè Sport Borghetti, distribuito anche tra i vagoni del treno grazie a intraprendenti ragazzi che ne vendevano piccole bottigliette: è così che nasce il rito del caffè freddo rinforzato. Ugo Borghetti, figlio di Eugenio, ne intuì le potenzialità e provò ad ampliare il business.





THE RISE OF ESPRESSO | Un documentario sul caffè

La storia degli emigranti italiani che, nel corso degli anni, hanno promosso la cultura del caffè espresso in tutto il mondo è stata narrata nel documentario dal titolo **The Rise of Espresso**, realizzato dal centro culturale de La Marzocco, prodotto dall'**Accademia del Caffè Espresso** e presentato in anteprima mondiale lo scorso 24 settembre durante l'Italian Film Festival di Melbourne. Qualche giorno dopo, il primo ottobre, è seguita una seconda proiezione, sempre in Australia, a Sidney, in occasione della **Giornata Internazionale del Caffè**.

Le storie raccontate nel documentario illustrano la trasformazione dell'espresso da tradizione italiana a fenomeno culturale globale, rivelando sogni, sfide e aneddoti di molti emigranti che hanno dedicato la loro vita a questa bevanda, simbolo del Made in Italy.

The Rise of Espresso, che sarà proiettato durante eventi culturali o legati all'ospitalità, oltre che in vari festival, è stato prodotto e voluto da Accademia del Caffè Espresso, un centro culturale situato a Firenze, creato per preservare e promuovere la cultura del caffè espresso.

In questo contesto si inserisce anche la mostra Coffee Migrant | Migrant Coffee - Brazil Capitolo I, in esposizione nel capoluogo toscano, che racconta il flusso migratorio di oltre un milione di italiani, tra il XIX e il XX secolo, verso i porti brasiliani.

In Brasile si sono dedicati alla coltivazione del caffè e ad attività commerciali. Seguirà un secondo capitolo sul tema Nuovi Mondi che sarà inaugurato nel 2025 e illustrerà il viaggio dei migranti italiani verso i Nuovi Mondi (Australia, Canada, USA), fungendo da estensione narrativa del documentario.





« QUESTA NON È UN'AGENZIA... BENSÌ 30 ANNI DI CREATIVITÀ, AMORE E PASSIONE NEL CONTINUO IMPEGNO VERSO L'ARTE FOTOGRAFICA, NELLA CONTINUA RICERCA NEL CREARE IMMAGINI VISIVE D'AUTORE, NEL RISPETTO DEI GUSTI DEL CLIENTE E DI FUTURE INNOVAZIONI. QUESTA È...**MEDIA COMPANY GROUP** IN COLLABORAZIONE CON **MO PHOTO AGENCY**».

Administrator & Creative Director
Marco Ognissanti

PROMUOVI LA TUA ATTIVITÀ, CON NOI, DALLA CREAZIONE ALLA DISTRIBUZIONE

I NOSTRI SERVIZI



IDEA CREATIVA



SERVIZI FOTOGRAFICI



SERVIZI VIDEO



STRATEGIE DI MARKETING



SOCIAL MEDIA MARKETING



UFFICIO STAMPA



CIRCUITO AFFISSIONE E MAXI SCHERMI LED



CIRCUITO TOTEM MAGAZINE



WWW.MOPHOTOAGENCY.IT



General Manager Marco Ognissanti - 392 9274813

SEDE CATANIA: Atelier Via Francesco Crispi, 188 | 095 8365806 - 3478229091 **SEDE LISSONE (MI): Photo Agency** Via Bartolomeo da Pola, 23

info@mediacompanygroup.it | www.mediacompanygroup.it

CONPAIT SICILIA | L'arte della pasticceria

Condivisione, sana concorrenza e alta qualità. Su questivalorisiconcentraillavorodiPeppeLeotta, da oltre dieci anni alla guida di Conpait Sicilia, realtà che fa capo alla Confederazione Pasticceri italiani nata nel 1996 con lo scopo di promuovere il mondo della pasticceria sostenendo la prestigiosa tradizione italiana abbinata alle più moderne tecniche di elaborazione delle materie prime e alle nuove tendenze di decorazione dei dolci. Infatti, l'attività di Conpait si basa sul costante impegno degli associati, presenti su tutto il territorio nazionale, che attraverso la propria attività e l'organizzazione di corsi ed eventi, contribuiscono a far crescere sempre più un settore in continua evoluzione attraverso un incessante rinnovamento.

In Sicilia Peppe Leotta si muove da un decennio seguendo una filosofia ben precisa: "Ci sono alcuni punti a cui tengo molto -dice-. Il primo è che in pasticceria non ci sono segreti. Credo, invece, che le ricette vadano tramandate e condivise. In secondo luogo, credo molto nella condivisione tra le professioni e le professionalità e punto molto a stimolare una concorrenza sana, vero e proprio strumento di crescita personale e collettiva. Chi fa bene induce gli altri a fare lo stesso. In questo modo si valorizza non soltanto una singola realtà ma l'intero comparto portando alta la bandiera della pasticceria siciliana."

A questo scopo il presidente del Conpait Sicilia organizza corsi per professionisti e non solo, all'interno di una vera e propria scuola di pasticceria, da molti battezzata come Peppe Leotta Academy, un luogo dove crescere, imparare, confrontarsi e sviluppare nuove



Peppe Leotta da dieci anni guida l'associazione siciliana formando i pasticceri e stimolando sana concorrenza e voglia di migliorare

competenze creative e tecniche. "Insieme si cresce di più e meglio -sottolinea Leotta-. Ai corsisti dedichiamo una formazione in grado di migliorare ogni settore della pasticceria."

Ma c'è un aspetto che su tutti caratterizza l'associazione, la volontà di dare il proprio contributo per scopi benefici e fini sociali. Ne sono un esempio la partecipazione a eventi come il Fundraising Dinner, una serata di gala per sostenere la ricerca per la fibrosi cistica, e la collaborazione siglata con WonderLad, la casa/laboratorio creata per i bambini affetti da gravi malattie che, reinterpretando l'esperienza di CasaOz, li accoglie in uno spazio bello, ospitale e attrezzato. Si tratta di un luogo in cui condividere giochi e attività proprie di una vita normale, pur nella malattia. In questo contesto si inserisce l'attività dei pasticceri del Conpait che ai bambini, ospiti della struttura, dedicano tempo e corsi per insegnare loro come preparare i dolci. "L'obiettivo è di alleviare la loro permanenza -spiega Peppe Leotta- e di regalare momenti di serenità durante i quali imparano e si divertono."





AMORE PER LA PASTICCERIA



ASSOCIAZIONE NUOVA CONPAIT SICILIA

SCUOLA DI PASTICCERIA

📍 Via Emanuele Macrì, 11 - 95024 Acireale (CT) | ✉ info@conpait-sicilia.it

www.conpait-sicilia.it

#COSTACAFFÈ #LATUACAFFETTERIAITALIANA



ADV MO PHOTOAGENCY

media
SOCIETÀ ITALIANA



www.costa-caffe.it

*La tua "Third Home" dove vivere
una coffee experience davvero unica
e dal sapore tutto italiano*

📍 **CATANIA** Via Pasubio, 6 | 📍 **TREMESTIERI ETNEO** Nuovaluce ang. Via Nizzeti

☎ Tel. 095 453 1174



CAFFÈ MILANI | L'iniziativa green e il primo corso barista sostenibile



La sostenibilità oggi è un asset non soltanto strategico per ogni azienda, ma anche irrinunciabile. Il rispetto per l'ambiente, le buone pratiche green e l'efficiamento energetico sono valori su cui si concentrano le attività di industria, retail e horeca. In questo ambito si inserisce anche l'iniziativa di Caffè Milani, azienda nata nel 1937 a Como, oggi alla sua terza generazione, che ha dato vita al corso **Barista Sostenibile: Zero sprechi dietro al bancone**, quest'anno alla sua prima edizione, sviluppato nell'arco di una giornata nella sede di Lipomo. Si tratta di un corso unico nel suo genere, incentrato sulla sostenibilità per rendere il proprio locale un luogo green e innovativo. Focus dell'evento: un vademecum di buone pratiche di sostenibilità al bar, idee e proposte gastronomiche sostenibili e tecniche di comunicazione della sostenibilità.

Ne sono stati docenti alcuni professionisti del settore: Annalisa Renzi, formatrice ambientale e sensoriale; Claudio Di Dio, orto chef esperto di cucina vegana; Roberta Liberale e Massimo Giordani, esperti di comunicazione e marketing. Alla base di questa attività gli obiettivi dell'Agenda 2030 dell'Onu, sottoscritta il 25 settembre 2015 da 193 Paesi delle Nazioni unite, tra cui l'Italia, per garantire un futuro migliore al nostro Pianeta e alle persone. Trasferiti nelle azioni quotidiane, questi principi sono stati alimentati da argomenti chiave per rendere sostenibile il proprio ambiente di lavoro attraverso consigli concreti e spunti pratici che hanno spaziato dall'analisi dell'impatto ambientale all'attività pratica da svolgere dietro al bancone, dalla realizzazione di un menù eco-sostenibile alle modalità di comunicazione dei propri valori sui social media.



EXPO MEDITERRANEO (Confcommercio Catania) | Pronta al via la nuova edizione di Rhs-Ristora Hotel Sicilia

Le fiere di settore sono da sempre un ottimo viatico di promozione, condivisione e opportunità di crescita. Lo sa bene Confcommercio Catania che in questo ambito si muove con iniziative dedicate, mirate alla valorizzazione delle imprese del territorio. Per sviluppare questo segmento c'è un ente creato ad hoc, **Expo Mediterraneo**, nato nel 2000 per promuovere diversi settori merceologici. In questo arco di tempo, l'ente ha organizzato oltre 100 manifestazioni tra eventi specializzati sia B2B che B2C, rivolti cioè o ai professionisti del settore o al consumatore.

“Le fiere di settore rappresentano da sempre per le aziende il miglior veicolo per presentare i loro prodotti e le ultime novità ai loro clienti -spiega **Rosario Alfino, presidente Expo Mediterraneo-**, un'ottima opportunità per incrementare la visibilità e un momento di

business fondamentale. Anche se viviamo in un mondo iperconnesso, dove grazie alla tecnologia possiamo raggiungere potenziali compratori in tutto il mondo senza muoverci dalla nostra azienda, la fiera di settore dà l'opportunità di incontrare fisicamente i clienti, di guardarli in faccia, di interloquire apertamente e di stringere loro la mano.”

In questo contesto nasce anche **Ristora Hotel Sicilia**, tra gli eventi clou dell'ente, in programma dal 17 al 20 novembre 2024 a SiciliaFiera di Misterbianco (Ct), il salone dedicato al mondo Ho.Re.Ca (acronimo di hotellerie-restaurant-café).

“La missione di Rhs è duplice -aggiunge Alfino-: da un lato vogliamo valorizzare l'ospitalità, la ristorazione e il turismo attraverso iniziative professionali di vario interesse, dall'altro offriamo



alle aziende presenti la possibilità di presentare i loro migliori prodotti e i servizi disponibili.”

Il salone registra ogni anno una crescita costante di imprese, rappresentative dei vari segmenti di mercato: dal piccolo bar al grande ristorante, dal luxury hotel al b&b, dalla pizzeria alla pasticceria e conta circa 800 brand in vari settori che spaziano dalle attrezzature agli arredi, dai semilavorati ai servizi.

Lo spazio espositivo si sviluppa per questa edizione su una superficie di circa 10.000 mq con oltre **300 spazi espositivi** e un calendario di eventi fatto di percorsi formativi, forum, competizioni e performance tenute da chef, maestri pasticceri e gelatieri. Inoltre, per analizzare alcune tematiche sono stati pensati momenti di approfondimento su argomenti come le nuove tecniche di cottura, il funzionamento di macchine e attrezzature o la possibilità di usufruire di servizi innovativi.



ELYSIR

SORSI DI BENESSERE



LA BEVANDA CHE FA BENE ALL'ORGANISMO



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE



VEGAN



OGM FREE

Naturale, vegana, gluten free, senza lattosio e Ogm. Elisir G3 è una bevanda, nata e prodotta in Italia, adatta per ogni momento della giornata e per varie occasioni di consumo. Questo prodotto intercetta un target crescente di consumatori attenti a salute e benessere perché a base di succo d'arancia rossa arricchita da ingredienti come bacche di Goj (Antiossidante), Guarana (Energizzante) ed estratto di Ganoderma Lucidum (Immunostimolanti). Si tratta di preziosi alleati per la salute, alimenti nutraceutici che, in quanto tali, vengono considerati validi supplementi dietetici. Ha, inoltre, un contenuto elevato di vitamina C che

la rende ideale nei mesi più freddi e dissetante in quelli più caldi. Ha solo 98 calorie per 250 ml e, contiene solo poco zucchero integrale di canna. Elisir G3, nel cui nome si sintetizzano le caratteristiche principali, può con i suoi ingredienti integrare la comune dieta, spesso povera ed insufficiente dal punto di vista nutrizionale costituendo una fonte concentrata di sostanze energetiche.

Le proprietà benefiche degli elementi nutraceutici sono, tra l'altro, certificati dal Ministero della Salute italiano secondo il parere della Commissione Unica per la Dietetica e la Nutrizione.

WWW.ELISIRG3INNOVATION.EU

ALTROMERCATO | Le nuove cialde compostabili

In occasione della Giornata Internazionale del Caffè, Altromercato ha lanciato una nuova linea di caffè in cialda compostabile, proveniente da filiera equa e diretta, con tostatura italiana in un packaging senza alluminio, conferibile nella plastica, distribuita in astucci da 50 e 18 cialde comprensivi di finestra dose cialde.

La linea comprende quattro varianti: Espresso Classico con una miscela di caffè arabica e robusta da filiera diretta. È presentato con un eco pack aluminum-free che contiene 50 cialde compostabili. Espresso Bio Cremoso, composto da una miscela di caffè arabica e robusta da filiera diretta e biologica, ideale per ottenere un espresso cremoso. Anche in questo caso la confezione è in

eco pack aluminum-free con 50 cialde. E ancora: Espresso Bio Deka, caffè biologico pensato per chi preferisce il decaffeinato.

La caffeina viene eliminata con metodo naturale, e consente di preservare intatto l'aroma. Sono 18 le cialde nella confezione il cui pack ha le stesse caratteristiche dei precedenti prodotti. Infine, Espresso Ginseng: caffè espresso macinato con arabica e robusta con estratto naturale di ginseng, senza aggiunta di zucchero.

Ha una tostatura media dal forte aroma, e contiene 18 cialde compostabili come quelle di tutta le linee.

L'intera linea di cialde di caffè Altromercato sarà disponibile sul sito shop.altromercato.it.



La cialda del Commercio Giusto

Altromercato è una realtà di Commercio Giusto, formata da oltre 80 soci e più di 200 negozi a marchio che gestisce da 35 anni rapporti con 140 gruppi di produttori in oltre 40 paesi, nel Sud e nel Nord del mondo. La sua mission è costruire filiere etiche per le materie prime e costruire un'economia più sostenibile giorno dopo giorno. Oltre al caffè, produce cioccolato, zucchero, banane oltre a una linea di cosmesi naturale Natyr, oggetti di artigianato etico per la casa e le ricorrenze On Earth.





LA CONTEA FOOD&VINE EXPERIENCE | Il vino di qualità tra terra e mare

di Alessandra Bonaccorsi

Il territorio su cui nasce La Contea Food &Vine experience è un luogo in cui si incontrano le terre vulcaniche e il mare, con un panorama suggestivo che permette di volgere lo sguardo da Taormina fino alla costa del Siracusano con uno scorcio della Calabria. Si trova in contrada Santa Venera a Mascali (Ct) a ridosso di un “vallone” dove scorre il torrente Santa Venera. Qui c’è un microclima che risente dell’influenza del mar Ionio e dell’Etna con un terreno vulcanico e argilloso che dona sapidità alle produzioni vitivinicole dell’azienda nata da una passione. Questo spazio era, infatti, un vero e proprio rifugio familiare. Il suo fondatore, l'imprenditore Pippo Turrisi e sua moglie Pina Capizzi, hanno dato vita a quella che oggi è una realtà consolidata di produttori di vini giunta alla

sua seconda generazione. Nel 2008 Pippo decise di imbottigliare il suo Nerello Mascalese dando vita a quella che è la prima linea di produzione, ossia Classe 39.

Oggi La Contea è gestita dalla figlia Maria Grazia Turrisi che, con il supporto del marito Domenico Lombardo e della figlia Ludovica, proseguono la tradizione della famiglia puntando su vini di qualità che hanno ottenuto importanti recensioni e riconoscimenti in ambito nazionale.

“Abbiamo raccolto volentieri il testimone con l'obiettivo di continuare a raccontare l'Etna attraverso i suoi vini -spiega Maria Grazia Turrisi-. La nostra cantina si trova in un luogo magico, situato a 400 e 450 metri sul livello del mare. I nostri vigneti sono coltivati sia ad alberello che a



cordone speronato, e sorgono su un terreno lavico sciolto limaccioso.” L’azienda si estende su circa 20 ettari e ha una superficie vitata di 6 ettari circa di cui 2,5 a Denominazione di Origine Controllata. “Ci troviamo, infatti, sulle linee di demarcazione della Doc da una parte e Igp dall’altra -aggiunge l’imprenditrice-. Produciamo 30mila bottiglie l’anno e abbiamo sposato una politica aziendale che non prevede un ulteriore allargamento della produzione perché vogliamo mantenere alti gli standard qualitativi che ci contraddistinguono.” Tra le produzioni ci sono: Carricante, Cataratto e Nerello Cappuccio. Ma protagonista della vigna è il Nerello Mascalese da cui si ottengono vini bianchi, rosati e spumanti.

La Contea è dotata di un’area degustazione e

ristorazione con menu alla carta, pensati per trasferire ai clienti la conoscenza del vino e delle sue proprietà. Tante le attività organizzate in questo spazio che unisce tradizione e innovazione e punta a divulgare i valori del mondo del vino. “Organizziamo molti eventi – conclude Maria Grazia Turrisi-. Tra i tanti anche i picnic in vigna, veri e propri momenti di relax, degustazione e happy hour pensati per unire, condividere, informare e regalare momenti di serenità legati al vino.”



BLU LAB ACADEMY | Come valorizzare qualità e ambiente

I momenti di scambio sono fondamentali per ogni tipo di business e crescita professionale. Blu Lab Academy si muove in questo ambito con l'obiettivo di valorizzare eventi B2B, ma anche per fornire consulenze nel settore del food confrontandosi con chef e professionisti del mondo media communication. Tra i valori fondamentali c'è certamente la sostenibilità, così come la qualità delle produzioni e la trasparenza della filiera.

A capo dell'Academy lo chef Alfio Visalli, coadiuvato da un team di professionisti tra cui Roberta Romano, Ceo Fonder di IdLabProject (Brand Coach per diversi chef e Agenzia di Media Relation e comunicazione) scrittrice e divulgatrice agroalimentare. Per il biennio in corso sono già programmate numerose iniziative. "Abbiamo

in calendario attività di formazione e sviluppo per gli operatori del settore ma anche amatori appassionati della qualità -spiega Alfio Visalli-

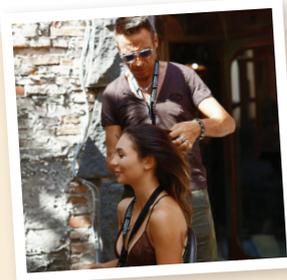
Tra le attività previste, vi saranno diversi Open Day dedicati a temi di filiera agri food ove gli operatori invitati avranno dei piccoli talk per presentarsi e identificarsi con il proprio prodotto e raccontarsi. Mini corsi della durata di 3 ore dedicati alla cucina di riviera, cucina di montagna, grano e farine, funghi e tartufi, pasta fresca artigianale e tanto altro.

Esperienze e laboratori tra cui scegliere per trascorrere del tempo in compagnia, e imparare tutti i segreti del mondo enogastronomico con didattica Frontale ed approfondimenti altamente tecnici. A ciò si aggiungono i momenti di formazione One to One."



ORLANDO COTTONE

La storia di Cottone ha origine antiche, nasce nel 1957 quando Enzo muove i primi passi in un rinomato salone da parrucchiere, nella provincia di Messina. Dopo aver acquisito tutta la professionalità del Maestro Tano Raneri si sposa a Catania nel Salone IN, ma per seguire la sua fame di esperienza a 17 anni si trasferisce nella capitale della moda, Milano. Enzo, Anna e Seby Cottone aprono il primo negozio a Catania nel 1971 trasferendo ai clienti l'esperienza e la professionalità acquisita. Oggi le sedi catanesi attive sono diventate due. Dal 1986 ad oggi, i giovani Orlando prima ed Ernesto dopo, hanno infatti continuato la strada dei "maestri", applicandone con vigore la tecnica e lo stile, l'amore per la creatività e le novità, con l'intento di dare sempre il meglio.



DARIOLORIS CERFOLLI

Si definisce un fabbricatore di sogni. La sua arte da make up artist nasce da una passione: aiutare le persone a riscoprire la propria bellezza unica attraverso il Metodo della Consulenza Immagine. "Fin da giovanissimo, ho capito che la bellezza è uno specchio dell'anima" sottolinea. D'altra parte, è cresciuto con quattro sorelle facendo già esperienza tra le mura domestiche. Da 12 anni gestisce la sua Family Academy per formare nuovi talenti del make up e insegna da un biennio al Cea di Catania. Ricco il suo curriculum: è stato consulente cosmetica per brand italiani e internazionali, ha ottenuto vari riconoscimenti tra cui Migliore Professionista nel segmento Wedding Makeup da Matrimonio.com e ha truccato numerosi vip.



SESTARETE

RADIO-TV

ciAscolti ciGuardi



CANALE 81
DIGITALE TERRESTRE
IN TUTTA LA SICILIA



FM
DAB



☎ 095 91 31 00

WWW.GRUPPORMB.IT



RIIS 2024 RISTORA HOTEL SICILIA

SALONE DELLE ATTREZZATURE
E DEI SERVIZI PER IL SETTORE HO.RE.CA

20
esima
edizione

17-20 NOVEMBRE 2024



**PRENOTA IL TUO STAND E PARTECIPA
ALL'UNICO SALONE DELLA RISTORAZIONE IN SICILIA**

095 7310731 | info@expomediterraneo.it | www.ristorahotelsicilia.com

RIIS 2024 RISTORA HOTEL SICILIA

20° EDIZIONE

SALONE DELLE ATTREZZATURE
E DEI SERVIZI PER IL SETTORE HO.RE.CA

Sicilia Fiera / Misterbianco Catania

SICILIA FIERA
Exhibition Meeting Hub

17-20
NOVEMBRE
2024

CONFCOMMERCIO
IMPRESSE PER L'ITALIA
TERRE DELL'ETNA E DEL BAROCCO
CATANIA METROPOLITANA

expo m
mediterraneo

Organizzazione:
Expò Mediterraneo - Sistema Confcommercio Catania
Via Mandrà, 8 - 95124 Catania
Tel. +39 095 7310711 Int.4 - Fax +39 095 351253
info@expomediterraneo.it

www.ristorahotelsicilia.com