



Torna su FOOD NETWORK

“ECCELLENZE DI SICILIA”

Il racconto dei tesori della tradizione gastronomica siciliana riprende con un nuovo ciclo di documentari dedicati a:

- ✓ *Da Alfredo, la granita delle Eolie*
- ✓ *La storica pasticceria della Famiglia Corsino*
- ✓ *La Famiglia Spinnato e i dolci palermitani*
- ✓ *Il catering extra lusso della Famiglia La Torre*

DA MERCOLEDÌ 31 MAGGIO ALLE 22:00

E IN STREAMING SU DISCOVERY+

Su **Food Network** canale 33 da mercoledì 31 maggio alle 22:00 torna “**ECCELLENZE DI SICILIA**”: un nuovo ciclo di documentari per conoscere più da vicino realtà familiari siciliane che hanno avuto successo nel settore della pasticceria e non solo. Ciascun documentario ripercorre la storia di una delle famiglie, attraverso le parole dei diretti protagonisti e il loro rapporto con il territorio.

Un vero e proprio viaggio alla scoperta dei tesori della tradizione gastronomica siciliana che, dopo la **Famiglia Fiasconaro** di Castelbuono, la **Dolceria Bonajuto** della **Famiglia Ruta** di Modica e la pasticceria di **Maria Grammatico** di Erice (episodi disponibili sulla piattaforma streaming **discovery+**) riprende il racconto con quattro nuovi speciali.

“**ECCELLENZE DI SICILIA: DA ALFREDO**” mercoledì 31 maggio alle 22:00

“**Da Alfredo**”, nell’**isola di Salina**, è un luogo magico che abbraccia due eccellenze siciliane: la **granita** e il **pane cunzatu**. Il locale, fondato nel 1968 da Alfredo e sua moglie, rappresenta una tappa obbligatoria per i turisti di tutto il mondo. Le sue granite imprimono un ricordo indelebile al primo assaggio: accompagnate dall’immane brioche, sono realizzate con materie prime esclusivamente eoliane, come il limone di Salina, i fichi o le more selvatiche di Vulcano. L’attività è giunta alla seconda generazione e alla figura di Alfredo si affiancano oggi anche i figli Angelo e Piero. Il piccolo locale è rimasto lo stesso di sempre, semplice e a due passi dal mare. Oltre alla granita è stato inserito un altro prodotto tipico siciliano, il pane **cunzatu**, ovvero condito con i tipici prodotti eoliani, come capperi e pomodoro.

“**ECCELLENZE DI SICILIA: FAMIGLIA CORSINO**” mercoledì 7 giugno alle 22:00

Fondata nel 1868 da **Salvatore Corsino**, da oltre 150 anni la pasticceria **Corsino** vive di dolcezza e tradizione: la **pinnocata** (dolce fritto a base di farina e uova, ricoperto di miele, cannella e zuccherini), le ossa di morto (croccanti biscotti tradizionali), i **facciuni** (cupolette a base di mandorle), sono solo alcuni

dei dolci antichi ancora oggi in produzione. Fiore all'occhiello sono i **torroncini** e i **croccanti** a base di agrumi, mandorle, pistacchio, cedro, gelsi, pinoli e fichi, mentre negli ultimi anni si è aggiunta anche la produzione di dolci da cerimonia. Oggi a capo dell'attività c'è Sebastiano con la moglie Lidia e i figli Marcella, Sara, Carla e Vincenzo. Ed è grazie all'arrivo della nuova generazione che la famiglia ha inaugurato Corsino 7, un laboratorio esclusivamente gluten free. I loro dolci vengono esportati in tutto il mondo, ma i Corsino hanno scelto di rimanere a Palazzolo Acreide, in provincia di Siracusa, da dove tutto è partito.

“ECCELLENZE DI SICILIA: FAMIGLIA SPINNATO” mercoledì 14 giugno alle 22:00

A **Palermo** il nome **Spinnato** profuma di lievito, bontà e freschezza dal 1860. Nato come panificio, uno dei primi della città, il locale nel tempo è diventato un punto di riferimento per chi vuole assaporare le specialità della pasticceria siciliana, dal *buccellato* (dolce tipico del periodo natalizio a base di fichi e frutta secca), alla sette veli (dolce a strati che ricorda una torta *mousse*), dalla torta delizia al pistacchio alla cassata, fino al cannolo. In 150 anni di storia, l'attività è cresciuta, i prodotti vengono esportati in tutto il mondo, e le pasticcerie sono diventate due: oltre allo storico locale in Principe di Belmonte, si è aggiunta la pasticceria di Piazza Politeama, due punti di riferimento del salotto palermitano e dei turisti di tutto il mondo. Oggi sono i fratelli Riccardo e Roberto a portare avanti l'attività di famiglia a cui, negli ultimi anni, si è aggiunta la gastronomia, che sforna ricette tipiche palermitane.

“ECCELLENZE DI SICILIA: FAMIGLIA LA TORRE” mercoledì 21 giugno alle 22:00

Pietro La Torre è il pilastro fondante di questa storia, ambientata nell'entroterra siciliano. Arrivato a **Canicattì** dalla Germania, a soli 16 anni si innamora di sua moglie Milena e della Sicilia e oggi, anche grazie ai figli Vincenzo, Sabrina e Chiara, è il re indiscusso del catering d'autore isolano, e non solo. I più spettacolari ricevimenti siciliani, infatti, portano la firma La Torre: location da sogno tra ville, castelli e dimore ottocentesche, dove la famiglia offre un servizio catering extra lusso. Qualità e immagine sono la base del loro servizio: partendo dalla sede operativa di Canicattì, ad Agrigento, i camion raggiungono le location degli eventi con un esercito di chef, camerieri, barman, macchinisti ed elettricisti che in poche ore realizzano catering e allestimenti da sogno.

“ECCELLENZE DI SICILIA” (4x60) è prodotto da *Milano Produzioni per Warner Bros Discovery*. **FOOD NETWORK** è visibile al Canale 33 del Digitale Terrestre, tivùsat Canale 53. Le puntate saranno disponibili in streaming su **discovery+** subito dopo la messa in onda lineare.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI:

Ufficio stampa Warner Bros. Discovery:

INSTAGRAM: [@warnerbrostdiscovery_italy_pr](#) - TWITTER: [@DiscoveryItalia](#)

SITO UFFICIALE [foodnetwork.it](#) | TWITTER [@FoodNetworkIT](#) | INSTAGRAM [@foodnetworkitalia](#) | FACEBOOK: [foodnetworkitalia](#)

SITO: [www.discoveryplus.it](#) - INSTAGRAM: [@discoveryplusit](#) - TWITTER: [@discoveryplusIT](#) - FACEBOOK: <http://www.facebook.com/discoveryplusIT>