*Palermo*Squisita

La festa d'autunno di ItaliaSquisita



Organizzato da

italiasquisita

Organizzato da

italiasquisita

In collaborazione con

Grand Hotel et Des Palmes
PALERMO, SICILY

In favore di

LE ONDE ETS

In partnership con

ADMAIORA
COMUNICAZIONE INTEGRATA

Main sponsor

URBANI

RISERVA
SAN MASSIMO

CAPUTO
Il mulino di Napoli · 1924

PREMIATI OLEIFICI
BARBERA
CASA FONDATA NEL 1891
PALERMO

Martellato
YOUR EVERYDAY PARTNER

CARPIGIANI

ARTISIA
BY BARILLA

Sponsor

acqua ORSINI
SORGENTE DI PUGLIA

CAFFO
Vecchio Amaro del Capo

CINZANO
CASA FONDATA NEL 1757

WINE PASSION & SKILL
ONAV dal 1951
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI VINO



Naturosa
fresca genuina gustosa

GAL ISC MADONIE

GIACALONE
MEAT

MORGIA

CONSORZIO DI TUTELA CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA IGP

Bellaville SOLUTIONS
GENERAL CONTRACTOR & DESIGN

GDM DI MARIA
INDUSTRIA ITALIANA VERNICI

CAMERA DI COMMERCIO PALERMO ENNA

punto impresa digitale

FLORA
GARDEN & LANDSCAPE

BIRRIFICIO ANGELO PORETTI 1871

CAMUTI
soluzioni per ristorazione

Sponsor tecnici

Broggi 1868

P&B LINE
Dealer Autorizzato in Italia
HOSHIZAKI

Thalass
GLASS PLATES DESIGN

AVALESSI
PUBBLICITÀ

>> Italpress
Agenzia di Stampa

Cucina

Alberto Ferrara

Taverna Calderai, Palermo

"Pumi d'Oru e Cuore"

In collaborazione con Giacalone Meat e Naturosa

Alessandro Ingiulla

Sapio*, Catania

Risotto in brodo di bosco, Tartufo Nero Uncinato Urbani Tartufi, lepre e castagne

Angelo Pumilia

Foresteria Planeta, Menfi (AG)

Roast Beef di Manzo Giacalone Meat con fondo di pesce affumicato e bieta cruda marinata

Carmelo Trentacosti & Mauro Aiello

MEC Restaurant*, Palermo

"Punta d'Autore" con Giacalone Meat

Dario Pandolfo

Le Calette, Cefalù (PA)

Ditali freddi Pasta Vallolmo, gamberi, ciliegie e Olio Lorenzo n.5 Premiati Oleifici Barbera

In collaborazione con Naturosa

Giovanni Santoro

Shalai*, Linguaglossa (CT)

Spaghetto artigianale al burro affumicato, battuta di scottona, demi glace al porcino e olio al finocchietto selvatico

In collaborazione con Pasta BIA

Giuseppe Calvaruso

Bistrot Terrazze Santamarina, Palermo

Tagliatelle di seppia, latte di mandorla e limone nero

Giuseppe Costa

Il Bavaglino*, Terrasini (PA)

Risotto Riserva San Massimo "cavuliceddi" e salsiccia di lampuga

Giuseppe & Francesca Corallo

Nangalarruni, Castelbuono (PA)

Cuscus di grani antichi siciliani con ragu di funghi di bosco madoniti

In collaborazione con Azienda Agricola Gangi Dante

Giuseppe Giuffrè

Catering Extreme, Trapani

Cialda di Pecorino Nero di Sicilia Caseificio Bompietro con cuore di provola madonita, passata di zucca rossa, rosmarino, noce moscata, nocciole, semi di summacco e Miele Bio di Sulla Ape Nera Sicula Agriturismo Bergi

Giuseppe Sole

Grand Hotel et des Palmes, Palermo

"Il mio bollito a spasso": quinto quarto al Nerello Mascalese con guacamole alle fave e Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP

Marco Vabres

Bar Vabres, Palermo

"Acapoarancina" con Riserva San Massimo e Zafferano Oro Sikano

Natale Giunta

CitySea, Palermo

Ovetto a km 0 al Tartufo Nero Uncinato Urbani Tartufi

Nino Ferreri

Limu*, Bagheria (PA)

Su-Roll

In collaborazione con Mulino Caputo e Azienda Agricola Gangi Dante

Tony Lo Coco

I Pupi*, Bagheria (PA)

Tubetto al Parmigiano, ristretto di ceci e Tartufo Nero Uncinato Urbani Tartufi

Vincenzo Candiano

Locanda Don Serafino*, Ragusa

Polpette di carne al sugo con spuma di caciocavallo allo Zafferano Oro Sikano

In collaborazione con Giacalone Meat e Cooperativa Rinascita

Vincenzo Sansone

Cortile Pepe, Cefalù (PA)

Cardoncello arrosto, chimichurri siciliano, crema inglese alla tuma persa, Alloro, Origano e Lavanda Azienda Agricola Gangi Dante

Pizze & panificati

Carlo Pedalino

Pedalino Bakery 'Generazione Mugnaia', Raffadali (AG)

Panettone all'olio d'oliva
&
"Espressioni di Pane"

In collaborazione con Caseificio Bompietro, Cooperativa Rinascita e Azienda Agricola Gangi Dante

Gioacchino Gargano

Pizzeria Saccharum, Altavilla Milicia (PA)

AL CAPONE ALLA BRACE, SENZA LA BRACE
Spick&Crock:
Base croccante con provola affumicata, capone marinato, datterino rosso semi dry, cipolla marinata, limone fermentato, cappero candito e olio alla brace

In collaborazione con Mulino Caputo e Consorzio Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP

Pasticcerie & bakery

Antonio Cappadonia

Cappadonia Gelati, Palermo

Gelato Artigianale al Pistacchio
Sorbetto artigianale al Mango di Balestrate
in collaborazione con Carpigiani

Chiara Calò & Fabio Fazzone

Grand Hotel et des Palmes, Palermo

"In un viaggio sulle Madonie"
Namelaka alla riduzione di vino rosso e spezie con crumble di cacao e castagne

Giovanni Cappello

Pasticceria Cappello, Palermo

La Cassata Siciliana di Giovanni Cappello
In collaborazione con Mulino Caputo e Cooperativa Morgia

Matteo Costa

Pasticceria Costa, Palermo

Il panettone della Pasticceria Costa
con Miele di Rovo Agriturismo Bergi

Nicola & Luca Petta

Extrabar, Piana degli Albanesi (PA)

Cannolo artigianale di Piana degli Albanesi
In collaborazione con Mulino Caputo e Cooperativa Morgia

Cocktail

Carmelo Martino

Caffo Brand Ambassador

"Panormos Squisito"
con Bottega Cinzano 1757 Vermouth Rosso, Liquore alle Arance Solara Caffo, Petrus Boonekamp, sciroppo di zagara e miele di Zibibbo

Cristina Zappalà

Bellini, Palermo

"Eclissi d'Autunno"
con Blood Bitter Petrus, Amaro Clementino della Piana, Chinotto Bisleri, succo di limone, foam vegetale e twist di arancia

In collaborazione con Caffo e Cooperativa Morgia

Ivan Geraci & Michele Stagno

Sartoria, Palermo

"Prestige"
con Tajgà Vodka Dry Borsci e Pomodoro Naturosa

Montasar Mhalla

I Corrieri, Palermo

"Golden Hour"
con Bottega Cinzano Extra Dry e Amaro Clementino della Piana Caffo

Pietro Randazzo

Grand Hotel et des Palmes, Palermo

"Sicily Sun"
con Emporia Gin Caffo e cordiale al fico

Selezioni

Acqua
Acqua Orsini

Birre
Birrificio Angelo Poretti

Ghiaccio
Hoshizaki - P&B Line

Mise en Place
Niva Pack

Olio
Premiati Oleifici Barbera

Piatti
Thalass Glass Plates Design

Vini
Strade dei vini e dei sapori delle Madonie sul percorso della Targa Florio

Dopocena
Vecchio Amaro del Capo
Vecchio Amaro del Capo Red Hot
Vecchio Amaro del Capo Riserva del Centenario Caffo