

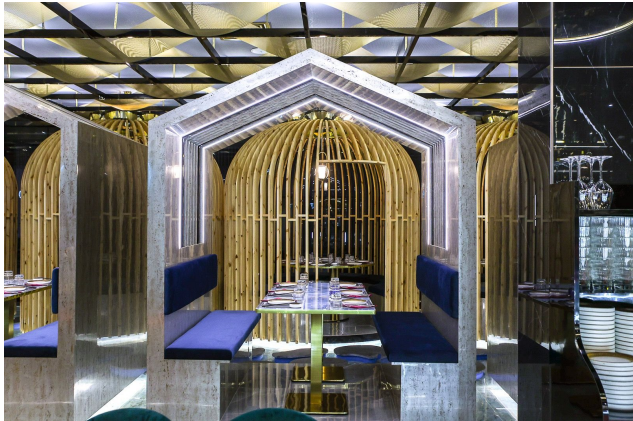
la Sicilia: le sue tradizioni e le sue innovazioni



Nel nostro settore di Sala e Vendita si rivela un equilibrio tra innovazione e tradizione. Da un lato abbiamo adottato le tecnologie digitali, come le prenotazioni attraverso app o ordinare i propri piatti direttamente dal telefono. Ciò ha trasformato l'esperienza del cliente rendendola più interattiva. Dall'altro lato le tradizioni di ospitalità e attenzione al cliente rimangono fondamentali. I Professionisti come Maitre e Sommelier continuano a giocare un ruolo importantissimo, valorizzando la gastronomia locale.



l'introduzione di nuove tipologie di servizio, e di nuovi alimenti sta rivoluzionando l'esperienza gastronomica, rispondendo alle esigenze di una clientela sempre più esigente.





La diffusione della cultura di una sana alimentazione sta guadagnando sempre più attenzioni a livello globale. Ormai nel mondo va di moda uno stile di vita frenetico e con alimenti lavorati, iniziative di campagne di sensibilizzazione promuovono invece scelte alimentari sane e sostenibili. Scuole, Comunità e Istituzioni Sanitarie svolgono un importante ruolo nell'insegnare l'importanza di una dieta ricca di frutta e verdura a [kilometro 0](#) e anche proteine magre e meno cibi saturi.

Eventi come mercati contadini e laboratori di cucina sana favoriscono il diretto contatto con i produttori locali e i clienti.

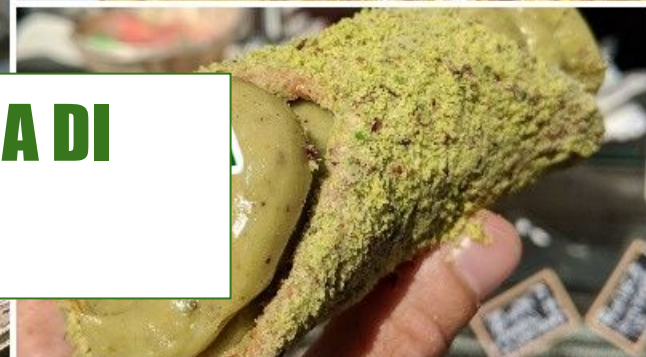
Le Sagre Siciliane

- [Sagra del Pistacchio - Bronte](#)
- [Sagra dei Carciofi - Cerda](#)
- [Sagra del Cannolo - Piana degli Albanesi](#)





COSA MANGIARE ALLA SAGRA DI BRONTE



questa sagra ormai famosissima, si tiene ogni anno in sicilia, celebra uno dei prodotti tipici più pregiati della regione: il pistacchio verde di Bronte.

Sono presenti specialità dolci e salate alcune fra queste sono:

- Pistacchi tostati
- Pasta al Pistacchio
- Piatti a base di carne conditi con salsa al pistacchio
- Gelato o dolci tipici ripieni di pistacchio.

il mio cibo preferito al pistacchio è senza dubbio il Gelato;

gli ingredienti per 5 porzioni sono:

200ml di latte

130ml di panna

80g di zucchero

90g di pasta di pistacchio



PISTACHIO LASAGNA



Ingredients for 4 people:

- egg lasagna 320g
- ground pork 500g
- caciocavallo 250g
- grana padano dop 30g
- rosemary 1 spring
- thyme 1 twigs
- white wine 30ml
- garlic 1 clove
- fine salt q.b.
- black pepper q.b.

What do we drink?

Pistachio lasagna still has a delicate flavour so we can combine with a white wine. Perfect combination with Cantele Chardonnay wine, produced in Puglia with only Chardonnay grapes. Of the year 2023



LA SAGRA DEL CARCIOFO di Cerda

Pasta con crema di carciofi e speck

ingredienti per 4 porzioni

- 320g pasta
- 200g speck
- 600g carciofi
- 100g panna fresca
- 1 cipollotto
- 30ml olio extravergine d'oliva
- sale, timo, limone, pepe q.b.



Piana degli Albanesi

sorge in un bellissimo paesaggio, tra le montagne a ovest di Palermo, ed è nota come centro nevralgico della cultura arbëreshe siciliana. É famosa per celebrare la famosa sagra del cannolo. Si svolge nel mese di Maggio e celebra il dolce tipico siciliano. Il cannolo di Piana degli Albanesi é famoso per essere il più buono della sicilia.



In questa sagra si possono trovare cannoli di vari tipi:
dal classico cannolo con ricotta gocce di cioccolato e sopra i frutti canditi al cannolo con
granella di pistacchi o nocciole o anche con scaglie di cioccolato





Le produits a Kilometro 0

Les produits su kilometro 0 sont tous les produits cultives ou eleves localement.

La Zéro Kilomètre est une une nouvelle tendance vers une alimentation riche de produits locaux.

Viennent de:
Des potagers de la region
Des elevages prôches
De la pêche de là zone

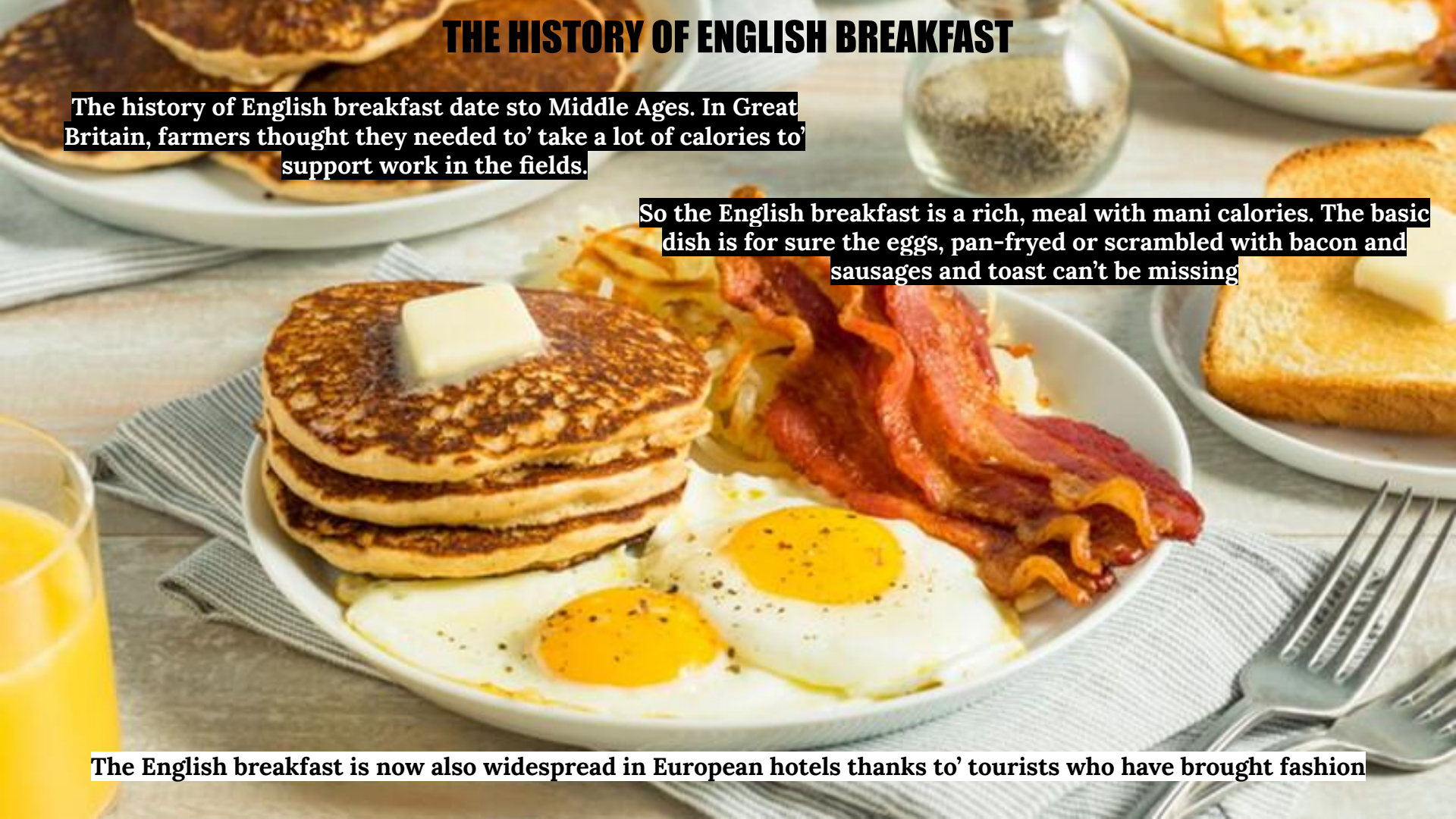
Cette habitude de consommer produits Zero Kilomètre favorise l'economia locale et les petits agriculteurs Des là zone, protege l'environnement parce que les aliments ne parcourent pas milliers de kilometres et offre aliments de qualité parce que les fruits et les legumes sont produits dans de conditions naturelles.

LE PETIT-DÉJEUNER ITALIEN

Le petit-déjeuner italien est un repas simple. Nous buvons généralement un café ou un cappuccino et mangeons un croissant, un bon accord sont les biscottes avec de la confiture et un yaourt



THE HISTORY OF ENGLISH BREAKFAST



The history of English breakfast dates to the Middle Ages. In Great Britain, farmers thought they needed to take a lot of calories to support work in the fields.

So the English breakfast is a rich meal with many calories. The basic dish is for sure the eggs, pan-fried or scrambled with bacon and sausages and toast can't be missing.

The English breakfast is now also widespread in European hotels thanks to tourists who have brought the fashion.