

Messina, 24 giugno 2022

Francesco Arena tra i migliori mastri fornai d'Italia Guida Pane & panettieri 2023 del Gambero Rosso – Il Presidente di Assopanificatori Messina riconfermato, con il riconoscimento dei tre pani.

Il Gambero Rosso premia Francesco Arena come uno dei migliori mastri fornai d'Italia. Nella Guida Pane & panettieri 2023, lo chef di panetteria è riconfermato nell'ambito nazionale, con il riconoscimento dei tre pani, che rappresenta il massimo come risultato. Ieri a Roma la premiazione (nella foto).

La Guida ha pure riconfermato i due pani per lo storico Panificio Masino Arena, nel villaggio Sant'Agata. In primo piano le eccellenze di artigiani del pane. Ma quali sono i criteri alla base del premio? A essere premiati sono i fornai che valorizzano e rispettano la materia prima, valorizzano le molteplici sfumature dei grani, realizzando prodotti di eccellenza. Il tutto mantenendo un solido legame con il territorio.

“Un riconoscimento ai giovani su cui ho scommesso” “Sono contento della riconferma di questi premi – ha dichiarato Francesco Arena – perché significa che quello che abbiamo fatto fino a questo momento sta portando dei grandi risultati. In particolare, sono molto soddisfatto dei miei ragazzi che mi supportano ogni giorno, anche durante la mia assenza, e che stanno facendo un lavoro eccellente. È bellissimo poter valorizzare i giovani su cui ho scommesso, che oggi sono una bellissima realtà. Un ringraziamento particolare, infine, va a mia moglie Francesca e alle mie figlie che mi sono sempre state vicine”, mette in evidenza lo chef del pane, responsabile del panificio Arena in via Tommaso Cannizzaro.