

Tradizione e innovazione in tavola. Nella cornice di Mangia's Torre del Barone Resort il convegno di chiusura della Mangia's Academy, tra alta pasticceria e Made in Italy

Si è tenuta il 27 marzo la conferenza "La nuova era dell'Hospitality: dove la tradizione incontra l'innovazione", ideata in occasione dell'VIII edizione della Mangia's Academy

Dal palcoscenico di Torre del Barone di Sciacca (Sicilia), che per il 2023 riapre a cinque stelle, sono intervenuti tra gli altri i Maestri Pasticcieri Iginio Massari e Nicola Fiasconaro, e gli Chef Marcello Zaccaria e Peppe Giuffrè con alla guida la conduttrice televisiva Giusi Battaglia

Marzo 2023 - Si è appena conclusa la conferenza all'insegna della scoperta dei **tesori nascosti della pasticceria conventuale e dell'incontro tra tradizione e modernità**, nella spettacolare cornice del **Mangia's Torre del Barone Resort di Sciacca, ad Agrigento**, che per la stagione 2023 riapre al pubblico a **cinque stelle**.

L'incontro, dal titolo *"La nuova era dell'Hospitality: dove la tradizione incontra l'innovazione"*, ha visto la partecipazione di importanti ospiti del settore tra i quali i **Maestri Iginio Massari e Nicola Fiasconaro**, in collegamento video **Rudy Zerbi**, il Maestro cuiniere **Peppe Giuffrè e Vittorio Santoro**, fondatore di CAST Alimenti - la scuola di cucina che anche quest'anno ha confermato la sintonia con il Gruppo Mangia's - che insieme a **Marcello Mangia, Presidente e CEO di Mangia's**, ha dato vita, tra show cooking e interventi, a un **dibattito sulle nuove frontiere della formazione** in ambito di ospitalità e ristorazione, chiudendo ufficialmente l'VIII edizione della **Mangia's Academy**, il percorso di alta formazione alberghiera che ha visto impegnati **400 dipendenti** per tre settimane nella rinnovata proprietà del Gruppo.

"Per innalzare la qualità del servizio di ospitalità la ricerca orientata all'innovazione non puo' mai trascendere da un legame con tradizione. Al compimento dei nostri cinquanta anni di vita della Compagnia, riteniamo prioritario evolvere per garantire un'ospitalità all'avanguardia, che abbracci l'essenza della territorialità senza trascurare le esigenze di turisti sempre più consapevoli che vogliono vivere l'esperienza autentica del Made in

1

Aeroviaggi SpA
Via Isidoro La Lumia 11,
90139 Palermo, PA - Italy
Tel. +39 0917434111

Registered Office
Viale Andrea Doria, 7
20124 Milano, MI - Italy
R.E.A. MI 1948673

CF e P.IVA 00260390828
SDI 5LCNP8C
Cap.Soc. € 22.000.000 iv

Aeroviaggi France
72, rue du Faubourg
Saint Honoré, 75008 Paris
Tél. +33 01 40078332/33



*Italy. La nostra Academy vuole quindi essere un motore di questo cambiamento equilibrato e di qualità”, ha commentato **Marcello Mangia, Presidente e CEO di Mangia’s.***

Nel corso del convegno moderato da **Giusi Battaglia**, ideatrice e conduttrice del programma in onda su Food Network canale 33 “Giusina in cucina”, **Nicola e Mario Fiasconaro** hanno presentato i dolci conventuali tipici delle Madonie: la testa di Turco, una crema di latte zuccherata e aromatizzata con cannella e limone, alternata con strati di una sfoglia realizzata con farina e uova, e lo sfoglio di Polizzi, una pasta frolla realizzata con strutto e farcita con tuma fresca, miele, cioccolato e pezzetti di cedro.

*“Per noi pasticceri è davvero emozionante raccontare questo patrimonio culturale. Una tradizione lunga duemila anni, legata alla nostra agricoltura e al comparto alimentare, un trionfo vero e proprio del nostro lavoro. Sono quindi lieto di poter anticipare che, anche in Sicilia, si sta affermando una visione sempre più consapevole della nostra sovranità alimentare nel mondo e della cultura mediterranea del cibo. In particolare, sto sostenendo con forza la creazione di un’Accademia del Gusto a Castelbuono, candidata a Città Creativa Unesco 2023. Un progetto per un vero e proprio polo accademico culinario che sta già beneficiando del convinto sostegno delle istituzioni e che nascerà dal recupero e dalla riconversione dell’Hotel Milocca”, ha proseguito il **Maestro Nicola Fiasconaro.***

Quanto sia indispensabile coniugare innovazione ed evoluzione è stato affrontato anche dal **Maestro Iginio Massari**, che rivolgendosi ai professionisti del settore, ma soprattutto agli studenti in sala, ha affermato: *“Questo è un incontro speciale, per il territorio e per l’avvenire dei tanti ragazzi che vi hanno preso parte: il tempo passato senza studio non verrà recuperato, bisogna emozionarsi, amare ciò che si fa. Studiate le lingue e la matematica, che è alla base della pasticceria, apprendete la storia del cibo se volete fare innovazione, che non esiste innovazione senza il passato”* - e ha proseguito - *“Nella società di oggi servono mani e un grande intelletto: sono due aspetti differenti tra loro ma complementari e fondamentali per creare una società positiva e propositiva, per andare sempre verso la qualità, ricordandoci che la qualità di oggi non sarà la stessa di domani e non è nemmeno più quella di ieri, perché l’essere umano si contraddistingue per la sua propensione al progresso, che gli consente di non rimanere ancorato al passato ma di vivere il proprio tempo”.*

2

Aeroviaggi SpA
Via Isidoro La Lumia 11,
90139 Palermo, PA – Italy
Tel. +39 0917434111

Registered Office
Viale Andrea Doria, 7
20124 Milano, MI - Italy
R.E.A. MI 1948673

CF e P.IVA 00260390828
SDI 5LCNP8C
Cap.Soc. € 22.000.000 iv

Aeroviaggi France
72, rue du Faubourg
Saint Honoré, 75008 Paris
Tél. +33 01 40078332/33



Sull'importanza della **formazione** è poi intervenuto in video collegamento anche **Rudy Zerbi**, che ha dichiarato: *“Puntare sulle risorse umane è la chiave per valorizzare un brand. Tutti possono puntare al lusso e all'esclusività di strutture ricettive, ma solo le persone possono garantire un'esperienza di ospitalità straordinaria. Chi accoglie è infatti in grado di far vivere momenti unici agli ospiti, che fungono da amplificatore dei valori del brand. Non c'è niente di più importante delle proprie risorse, perché ogni singola risorsa può fare la differenza”*.

Prossime aperture: Mangia's Brucoli Resort in Sicilia e Mangia's Santa Teresa Resort in Sardegna

Torre del Barone aprirà ufficialmente le porte al pubblico **il prossimo 7 aprile**, segnando di fatto la ripresa della stagione turistica firmata Mangia's, che per i mesi a venire prevede altre due nuove riaperture pentastellate: **Brucoli in Sicilia e Santa Teresa in Sardegna**. Questa stagione segna dunque una nuova partenza per il Gruppo, che in quest'anno importante spegne anche la cinquantesima candelina e si conferma tra i leader nel settore dell'hospitality in Italia.

A proposito di Mangia's

Mangia's Resorts, di proprietà di Aeroviaggi S.p.A., è uno dei primi 10 marchi leader nel settore dell'ospitalità italiana secondo i Booking Traveller Review Awards 2021. Mangia's accoglie visitatori italiani e internazionali nei suoi 13 esclusivi resort in ambite località balneari di Sicilia e Sardegna, offrendo un'autentica esperienza Made in Italy di altissima qualità. Quest'anno l'azienda, fondata da Antonio Mangia nel 1973, festeggerà 50 anni di attività.

www.mangias.com

3

Aeroviaggi SpA

Via Isidoro La Lumia 11,
90139 Palermo, PA – Italy
Tel. +39 0917434111

Registered Office

Viale Andrea Doria, 7
20124 Milano, MI - Italy
R.E.A. MI 1948673

CF e P.IVA 00260390828
SDI 5LCNP8C
Cap.Soc. € 22.000.000 iv

Aeroviaggi France

72, rue du Faubourg
Saint Honoré, 75008 Paris
Tél. +33 01 40078332/33