

# CATANIA

CITTÀ METROPOLITANA

**ARTE  
CULTURA  
BUON CIBO**



# La tradizione è dolce

Facciamo dei tipici siciliani  
bontà rare.



S. Agata Il Battiati | via Bellini 126/A | tel. 095.213067





# SOMMARIO



[www.gpviaggi.com](http://www.gpviaggi.com)



[gp.ufficiografico@gmail.com](mailto:gp.ufficiografico@gmail.com)



+39 344 1777 998

|              |                                         |              |                                            |
|--------------|-----------------------------------------|--------------|--------------------------------------------|
| <b>2</b>     | PASTICCERIA AIELLO                      | <b>37</b>    | FRESTA FRUIT                               |
| <b>3</b>     | SOMMARIO                                | <b>38</b>    | ARANCINI                                   |
| <b>4</b>     | PALAZZO BISCARI                         | <b>39</b>    | CAFFÈ EUROPA                               |
| <b>5</b>     | CANNI E PISCI                           | <b>40</b>    | L'IRIS                                     |
| <b>6</b>     | PASTA ALLA NORMA                        | <b>41</b>    | VERONA E BONVEGNA                          |
| <b>7</b>     | TRATTORIA VERGA                         | <b>42</b>    | ANFITEATRO ROMANO                          |
| <b>8</b>     | PIAZZA DUOMO E LA CATTEDRALE DI S.AGATA | <b>43</b>    | TEATRO ANTICO GRECO-ROMANO                 |
| <b>9</b>     | MONASTERO DEI BENEDETTINI               | <b>44</b>    | GRANITA SICILIANA                          |
| <b>10-11</b> | S.AGATA E LE CANDELORE                  | <b>45</b>    | GELATERIA PELLEGRINO                       |
| <b>12</b>    | CANNOLO SICILIANO                       | <b>46</b>    | LUNGOMARE DI OGNINA E SAN GIOVANNI LI CUTI |
| <b>13</b>    | PRESTIPINO AL DUOMO                     | <b>47</b>    | PLANETE MARINE                             |
| <b>14</b>    | A PISCARIA - MERCATO DEL PESCE          | <b>48</b>    | ACIREALE E CAPOMULINI                      |
| <b>15</b>    | TRATTORIA MM!!                          | <b>49</b>    | ILSOLE E IL SALE                           |
| <b>16</b>    | A PISCARIA - MERCATO DEL PESCE          | <b>50</b>    | ACI CASTELLO                               |
| <b>17</b>    | ARTÙ BURGER BAR                         | <b>51</b>    | RISTORANTE LA BETTOLA                      |
| <b>18</b>    | CASTELLO URSINO                         | <b>52</b>    | CRISPELLE DI RISO                          |
| <b>19</b>    | TRATTORIA DA ANTONIO                    | <b>53</b>    | PASTICCERIA CHANTILLY                      |
| <b>20</b>    | PIATTI TIPICI CATANESI                  | <b>54-55</b> | MACELLERIA LONGO                           |
| <b>21</b>    | SECONDI PIATTI CATANESI                 | <b>56</b>    | LA CIPOLLINA                               |
| <b>22</b>    | PARMIGIANA DI MELANZANE                 | <b>57</b>    | PANIFICIO LA FARINA                        |
| <b>23</b>    | PASTA CINQUE BUCHI                      | <b>58</b>    | VINI TIPICI                                |
| <b>24</b>    | CARCIOFI ALLA BRACE                     | <b>59</b>    | LABEL VINI                                 |
| <b>25</b>    | I CASTAGNARI                            | <b>60-61</b> | VULCANO ETNA                               |
| <b>26-27</b> | VICÈ.5                                  | <b>62</b>    | AZIENDA AGRICOLA TRAVAGLIANTI              |
| <b>28</b>    | VIA ETNEA                               | <b>63</b>    | AGRITURISMO TRAVAGLIANTI                   |
| <b>29</b>    | BASILICA DELLA COLLEGIATA               | <b>64</b>    | L'OLIO SICILIANO                           |
| <b>30</b>    | TEATRO MASSIMO VINCENZO BELLINI         | <b>65</b>    | OLEIFICIO CONSOLI                          |
| <b>31</b>    | VILLA BELLINI                           | <b>66</b>    | AVVENTURA VULCANI                          |
| <b>32</b>    | VIA CROCIFERI                           | <b>67</b>    | RENT IN CATANIA                            |
| <b>33</b>    | ORTO BOTANICO                           | <b>68-69</b> | BANQUETÒ                                   |
| <b>34</b>    | PANE TIPICO CATANESE                    | <b>70</b>    | PIAZZA CARDINALE PAPPALARDO                |
| <b>35</b>    | PANIFICIO ALBERTI                       | <b>71</b>    | PALAZZO SAN GIORGIO                        |
| <b>36</b>    | IL CAVOLFIORE VIOLA                     | <b>72</b>    | PASTICCERIA AIELLO                         |



# PALAZZO BISCARI: IL GIOIELLO BAROCCO DI CATANIA

Nel cuore del centro storico di Catania, affacciato sulla via Museo Biscari, sorge uno dei simboli più raffinati del barocco siciliano: Palazzo Biscari. Edificato dopo il terremoto del 1693 dalla famiglia Paternò Castello, principi di Biscari, il palazzo incarna l'eleganza e la grandeur della nobiltà settecentesca.

Dietro la sua facciata sontuosa si cela un universo di affreschi, specchi, stucchi dorati e maioliche colorate. La celebre Sala da Ballo, con la cupola affrescata e la balconata per i musicisti, è uno degli ambienti più scenografici del palazzo.

Ancora oggi, Palazzo Biscari è sede di eventi culturali, concerti e visite guidate: un luogo dove storia, arte e bellezza continuano a vivere nel cuore di Catania.







**Canni e Pisci – Meat & Fish** trattoria ristorante offre ai suoi clienti piatti a base di carne e pesce, legumi e **piatti tipici della cucina siciliana**.

Dal **pescato del giorno** alle **specialità di carne**, passando per legumi, pasta fresca e ricette tipiche siciliane, ogni proposta racconta il **gusto genuino della Sicilia**. L'atmosfera accogliente e la presentazione raffinata dei piatti rendono ogni esperienza ideale **sia per una cena informale che per momenti speciali**.

Tra **crudi di mare**, **fritture croccanti**, **primi di pesce**, **tagli di carne selezionati** e sapori mediterranei, Canni & Pisci offre una cucina che valorizza qualità, stagionalità e tradizione.

📍 **Via Museo Biscari, 8 – 95131 Catania**

☎ **+39 095 218 0787**







## PASTA ALLA NORMA

**U**n' icona della cucina siciliana, la pasta alla Norma è un piatto che racconta l'anima di Catania.

Realizzata con pochi ingredienti semplici e genuini — melanzane fritte, salsa di pomodoro, ricotta salata e basilico fresco — questa ricetta celebra la ricchezza dell'isola e l'equilibrio dei suoi sapori.

Il nome, secondo la tradizione, omaggia la celebre opera “Norma” di Bellini, compositore catanese: un'esclamazione di meraviglia che ha legato per sempre la musica al gusto. Ogni forchettata è un omaggio al sole, al mare e alle tradizioni della Sicilia orientale. Perfetta nella sua semplicità, la pasta alla Norma resta un simbolo di identità e orgoglio per i catanesi, e un piacere per chiunque ami la cucina mediterranea.

## INGREDIENTI

- 400 g passata di pomodoro (rustica)
- q.b. basilico
- 2 melanzane
- q.b. olio di semi (per friggere)
- 400 g pasta (corta, casarecce, penne, maccheroni, penne rigate...)
- 1 spicchio aglio
- q.b. olio extravergine d'oliva
- q.b. sale (per far scaricare le melanzane)
- q.b. sale (per la salsa)
- q.b. ricotta salata





**La Trattoria Verga**, aperta dal 25 Dicembre 2017, nasce dall'idea dei **fratelli Napoli**, pescivendoli da tre generazioni. Questo accogliente locale si distingue per l'**atmosfera calorosa e familiare**, dove i profumi del mare si mescolano armoniosamente con la **tradizione culinaria siciliana**. Ciò che rende la Trattoria Verga unica è la sua attenzione alle esigenze di ogni cliente, una passione autentica per la **freschezza e la qualità dei prodotti**. Oltre alla ricca selezione di **piatti a base di pesce**, la trattoria offre **anche deliziose opzioni di carne** ed una selezione di piatti dedicati ai **celiaci**, assicurando un pasto senza preoccupazioni per chi ha **esigenze alimentari particolari**. Un'esperienza visiva tra profumi e i sapori della Sicilia.

📍 **Piazza Giovanni Verga, 6/a - 95129 Catania**

☎ **+39 340 797 6645**

🌐 **[www.trattoriaverga.it](http://www.trattoriaverga.it)**





# PIAZZA DUOMO E LA BASILICA CATTEDRALE DI SANT'AGATA

Conosciuta come il centro simbolico della città, piazza Duomo non è soltanto uno spazio monumentale, ma il luogo in cui Catania raccoglie potere civile, fede e memoria. Da qui partì la ricostruzione dopo il terremoto del 1693, attorno al Municipio e al Duomo.

La Basilica Cattedrale di Sant'Agata, dedicata alla patrona, conserva tracce di epoche diverse. L'edificio medievale fu colpito dal sisma e venne ricostruito nel Settecento; la facciata barocca è legata a Giovan Battista Vaccarini.

## DALLA FEDE AL SIMBOLO CHE DIVENTA IDENTITÀ

Per Catania, piazza Duomo è il punto da cui la città si riconosce. Al centro si trova la Fontana dell'Elefante, con il Liotru in pietra lavica, simbolo cittadino e presenza familiare per generazioni di catanesi. La Cattedrale custodisce le reliquie di Sant'Agata e accompagna il legame profondo tra la città e la sua martire, soprattutto nei giorni della festa. Accanto alla chiesa, il Palazzo degli Elefanti e gli altri edifici barocchi compongono una scena urbana in cui arte, fede e vita quotidiana si incontrano. Tra pietra lavica, marmo e prospettive aperte, la piazza resta luogo di passaggio, preghiera e incontro. È il cuore pubblico e religioso di Catania, dove la città racconta la propria rinascita e l'identità condivisa.





# MONASTERO DEI BENEDETTINI DI SAN NICOLÒ L'ARENA

Conosciuto come Monastero di San Nicolò l'Arena, non è soltanto uno dei monumenti più grandi della città, ma un complesso in cui Catania conserva strati di storia, lava, fede e studio. In piazza Dante, il monastero mostra il volto solenne del tardo barocco siciliano.

Fondato nel 1558 dai monaci cassinesi, fu segnato dall'eruzione dell'Etna del 1669 e dal terremoto del 1693, che imposero ricostruzioni e trasformazioni. Dal 2002 fa parte del sito UNESCO del Val di Noto e oggi ospita il Dipartimento di Scienze Umanistiche dell'Università di Catania.

## UNA STORIA SOTTO LA PIETRA LAVICA

Per Catania, il Monastero dei Benedettini è un luogo in cui il passato non resta fermo. I chiostri, cucine, i sotterranei, il giardino pensile e le tracce archeologiche raccontano epoche diverse raccolte nello stesso spazio. La pietra lavica ricorda le ferite e la forza del territorio, mentre le architetture settecentesche testimoniano la ricostruzione urbana. Dopo usi diversi, il complesso è tornato a vivere come sede universitaria e spazio aperto alla visita. Tra silenzio monastico, ricerca e vita studentesca, continua a unire memoria e futuro. È una città dentro la città, dove Catania legge la propria identità attraverso rovine, rinascite e cultura.





# SANT'AGATA E LE CANDELORE: IL CUORE SACRO DI CATANIA

Ogni anno, tra la fine di gennaio e il 5 febbraio, Catania si trasforma nel palcoscenico di una delle celebrazioni religiose più partecipate e intense del mondo cattolico: la Festa di Sant'Agata, patrona della città. Un evento che non è solo espressione di fede, ma un intreccio profondo di storia, tradizione, arte e identità popolare.

## CHI ERA SANT'AGATA?

Nata intorno al 231 d.C. in una nobile famiglia cristiana, Agata visse nella Catania del III secolo, quando l'Impero Romano era ancora ostile alla religione cristiana. Cresciuta in un ambiente di profonda fede, scelse sin da giovanissima la via della castità e della dedizione a Dio. La sua bellezza e la sua forza spirituale la resero però bersaglio delle mire di Quinziano, proconsole romano, che tentò invano di sedurla. Offeso dal suo rifiuto, e ancora di più dalla sua appartenenza alla comunità cristiana, Agata fu arrestata, processata e sottoposta a terribili torture.

La più nota – e crudele – delle sevizie fu il martirio del seno, da cui ancora oggi derivano simboli e forme dolciarie della festa (le celebri “minuzzze di Sant'Agata”, dolcetti di pasta reale a forma di seno). Nonostante le sofferenze, Agata non rinnegò mai la propria fede. Morì il 5 febbraio 251, poco dopo un miracolo: un terremoto improvviso che interruppe il suo martirio e costrinse i persecutori alla fuga.

Il culto di Sant'Agata si diffuse rapidamente, e sin dal VI secolo fu venerata come martire. Ancora oggi è una delle sante più amate in Sicilia e nel mondo cristiano.





# LE CANDELORE: FEDE E TRADIZIONE IN MOVIMENTO

Il cuore più spettacolare e simbolico della festa agatina è rappresentato dalle Candelore: imponenti cerei votivi portati a spalla da decine di uomini, in onore della Santa. Ogni Candelora rappresenta una corporazione storica della città: panettieri, pescivendoli, fruttivendoli, calzolari, macellai e altre antiche arti e mestieri di Catania.

Le Candelore precedono la processione vera e propria del fercolo (la vara d'argento con il busto-reliquiario di Sant'Agata), annunciando il passaggio della Santa con le loro luci, i colori, la musica delle bande e le coreografie a ritmo di marcia. Sono un'esplosione di barocco popolare, ma anche simbolo dell'umiltà del lavoro e della devozione quotidiana.

## LA CATTEDRALE DI SANT'AGATA

Situata in Piazza Duomo, è il centro nevralgico della festa. Costruita sui resti delle antiche terme romane, la cattedrale attuale è frutto della ricostruzione barocca successiva al devastante terremoto del 1693. Qui sono custodite le reliquie della Santa, tra cui il prezioso busto in argento e oro, ornato di pietre preziose, che viene portato in processione il 4 e 5 febbraio lungo un tragitto di oltre 12 chilometri, attraversando tutti i quartieri storici della città.

Il momento più toccante è quando il busto esce dalla cappella e viene posizionato sul fercolo d'argento, tra canti, applausi e lacrime. La folla urla all'unisono "Cittadini, cittadini, semu tutti devoti tutti!", in una formula di partecipazione collettiva che supera la religione e diventa dichiarazione d'identità.







# CANNOLO SICILIANO

A Catania, il profumo dei cannoli si confonde con l'aria di festa che attraversa vicoli e mercati. Questo dolce iconico della tradizione siciliana non è solo una delizia da gustare, ma un vero e proprio simbolo culturale.

Il cannolo nasce povero, contadino, ma diventa regale grazie alla sua ricca farcitura: una cialda croccante, fritta alla perfezione, che accoglie un cuore di ricotta di pecora setacciata, zucchero, gocce di cioccolato o canditi. Ogni pasticceria catanese custodisce gelosamente la propria versione, con segreti tramandati da generazioni.

A Catania, il cannolo è più di un dessert: è una pausa sacra, un gesto d'amore, un assaggio dell'anima siciliana. Gustarlo appena riempito, con la scorza fragrante e il ripieno fresco, è un'esperienza che racconta storie di famiglia, di feste, di una terra generosa.

Chi visita la città non può fare a meno di lasciarsi tentare. E una volta provato, il cannolo non è mai solo un ricordo: è una promessa di ritorno.

## INGREDIENTI

- 250 g farina 00
- 30 g strutto
- medio 1 uova
- 1 pizzico sale fino
- 2 g cannella in polvere
- 30 g zucchero
- 50 g marsala
- 10 g aceto vino bianco
- 1 scorza d'arancia
- 1 kg ricotta di pecora
- q.b. gocce di cioccolato fondente
- 300 g zucchero
- q.b. tuorli
- q l olio di semi
- q.b. zucchero a velo
- q.b. arancia candita
- q.b. granella di pistacchi



# ·PRESTIPINO·<sup>®</sup>

SINCE 1976



**Da Prestipino al Duomo** l'eccellenza artigianale delle creazioni, uniti ad un grande spirito manageriale, hanno permesso di ingrandire ulteriormente l'azienda in termini di spazi di laboratorio e numeri di produzione.

Grazie alle tecnologie del web, dell'**e-commerce** e delle spedizioni, riesce a farsi conoscere fuori territorio attirando anche le attenzioni della **stampa internazionale del New York Times** che ne esalta i prodotti e la cordialità tipica del saper fare siciliano. Questo mercato è quindi aperto a tutti, per **assaggiare le nostre delizie anche fuori dalla nostra amata terra**, perché siamo convinti che la bellezza debba raggiungere tutti.

📍 **Piazza Duomo, 1 - 95124 Catania (CT)**

☎ **+39 333 196 3333**

🌐 **[www.prestipino.shop](http://www.prestipino.shop)**





# A' PISCARIA MERCATO DEL PESCE

Nel cuore antico di Catania, dove la pietra lavica incontra i profumi del mare, si apre ogni mattina uno degli spettacoli più autentici e rumorosi della Sicilia: A' Piscaria, lo storico mercato del pesce. Situata a pochi passi dalla barocca Piazza Duomo, ai piedi della Fontana dell'Amenano, A' Piscaria non è solo un mercato: è una sinfonia popolare, una tradizione millenaria che resiste al tempo e si rinnova ogni giorno tra urla, colori e sapori.

Le origini del mercato risalgono a tempi antichi, probabilmente già in epoca romana o araba. Da secoli, i pescatori dell'Etna e della costa ionica approdano all'alba per offrire il frutto del loro lavoro notturno. I banchi in pietra lavica, ancora oggi utilizzati, raccontano storie di generazioni che hanno fatto del pesce non solo un mestiere, ma una cultura.

A' Piscaria è un'esplosione di colori: il rosso vivido dei gamberoni di Mazara, l'argento guizzante delle acciughe appena pescate, il blu profondo delle spigole, il rosa dei tonni tagliati a lama viva davanti agli occhi dei clienti. I banchi sono affollati di orate, calamari, ricci di mare e pesce spada, spesso esposti interi, con la spada ancora intatta come trofeo e simbolo.





# mm!!

TRATTORIA ●



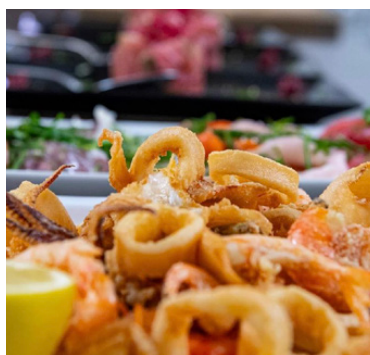
**La Trattoria mm!!** fondata negli anni '70 come "Macelleria Marino" e situata all'interno della pescheria di Catania, oggi mm!! è il luogo in cui la tradizione e la passione per il mare si fondono in una sinfonia di sapori straordinari.

"mm!!" non è solo un acronimo, ma rappresenta anche il gemito di **soddisfazione** che sfugge dalle labbra dei clienti dopo ogni boccone. Qui, il **pesce fresco dei nostri mari viene trattato e preparato con maestria e rispetto** e la nostra cucina ha radici profonde nella cultura culinaria siciliana. Da mm!! Trattoria ci immergiamo nelle **radici culinarie della Sicilia** e celebriamo la sua ricca eredità gastronomica.

📍 Via Pardo, 34 – 95100 Catania

☎ +39 095 348897

🌐 [www.mmtrattoria.it](http://www.mmtrattoria.it)





Ma non c'è solo pesce. Tra i vicoli secondari, si incontrano macellai, fruttivendoli, venditori di spezie, formaggi, olive e pane caldo. Il profumo del finocchietto selvatico, del limone fresco e della ricotta salata si mescola a quello del mare, creando un aroma unico, inebriante.

A Piscaria è il cuore popolare di Catania. Resiste ai centri commerciali, alle mode, alla globalizzazione. È un simbolo di resistenza e di orgoglio identitario. È anche un punto di incontro tra culture: qui si sente parlare arabo, francese, inglese, tedesco. I turisti la cercano per scoprire un pezzo di Sicilia vera, autentica, che ancora non si è piegata all'omologazione.

Oggi, il mercato è anche protagonista di un rinnovato interesse culturale e turistico. Accanto ai venditori storici, sorgono piccoli locali, friggitorie e osterie che valorizzano i prodotti freschissimi a chilometro zero, spesso cucinati a vista. Così, in pochi metri, si può passare da una frittura di paranza consumata in piedi, a un piatto gourmet servito in una delle nuove trattorie nate intorno alla piazza.





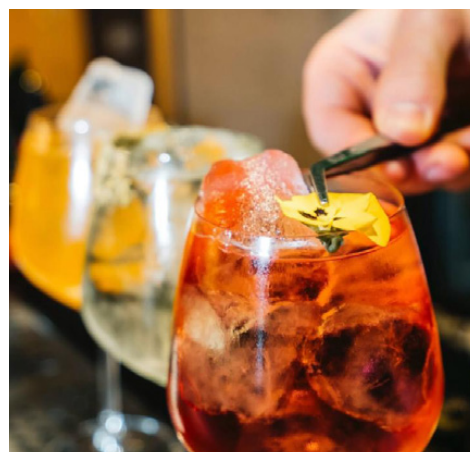


**L'Hamburgeria e Steakhouse Artù**, a pochi passi dal porto di Catania, è uno dei locali del centro città che vanno per la maggiore.

Un contesto **per una cena romantica o un ritrovo tra amici**, gustando le prelibatezze della cucina catanese. **Migliori tagli di carne**, succulenti hamburger e involtini, vino della casa e **ottime birre**.

📍 **Piazza dell'Indirizzo, 3/4 - 95121 Catania CT**

☎ **+39 328 485 7351**





# CASTELLO URSINO: IL CUORE MEDIEVALE DI CATANIA

Nel cuore pulsante di Catania, a pochi passi dal mare e avvolto dal fascino lavico dell'Etna, sorge imponente il Castello Ursino, una delle testimonianze più affascinanti della Sicilia medievale. Costruito nel XIII secolo per volere di Federico II di Svevia, il castello rappresenta un raro esempio di architettura militare sveva rimasta intatta nel tempo, nonostante i numerosi eventi sismici e le trasformazioni urbanistiche che hanno ridisegnato la città.

Originariamente costruito su un promontorio a picco sul mare, oggi il Castello si erge nell'entroterra, circondato da colate laviche che nel 1669 ne hanno modificato il contesto paesaggistico, rendendolo ancora più suggestivo. Le sue mura austere, le torri cilindriche e il cortile interno raccontano secoli di storia: da fortezza difensiva a residenza reale, da prigione a simbolo della rinascita culturale cittadina.

Ma il Castello non è solo custode di memoria: è anche uno spazio vitale per la cultura contemporanea. Mostre temporanee, eventi, rassegne teatrali e concerti animano regolarmente le sue mura, rendendolo un luogo di incontro tra passato e presente.







**La Trattoria Da Antonio** si trova nel cuore della città di Catania, esattamente nella piazza del Castello Ursino, uno dei centri della movida catanese.

La trattoria è sinonimo del **mangiar bene e genuino**, è una piccolo locale con trenta posti a sedere caratterizzato da un ambiente confortevole, ideale per cene aziendali e per famiglie. La Trattoria Da Antonio offre anche **un'ampia carta dei vini**, dispone di un ampio parcheggio e suggerisce ai clienti di prenotare con anticipo, per motivi di organizzazione e per far sì che i clienti della trattoria possano mangiare sempre del **buon pesce fresco e preparato al momento**.

Ad accogliervi ci sarà **il signor Antonio**, seguito da una squadra affiatata e pronta a soddisfare i palati dei più esigenti.

📍 **Via Castello Ursino, 59 – 95121 Catania**

☎ **+39 347 833 0636**







## PIATTI TIPICI CATANESI

- Arancini
- Caponata
- Pasta alla Norma
- Involtini di pesce spada
- Parmigiana di melanzane
- Scacciata alla catanese
- Carciofi alla brace
- Pasta 5 buchi
- Cavolfiore affogato
- Granita
- Crispelle di riso
- Iris
- Cannolo







## SECONDI PIATTI CATANESI

### CARNE

- Carne di cavallo
- Polpette di cavallo
- Cipollate
- Involtini di carne al pistacchio
- Salsiccia condita

### PESCE

- Alici marinate
- Sarde a beccafico
- Polpettine di baccalà
- Polpette di mucco
- Involtini di pesce spada







# PARMIGIANA DI MELANZANE

## COME PREPARARLA

Simbolo della cucina mediterranea, la parmigiana di melanzane è uno di quei piatti che raccontano subito il calore della tavola di casa. Strati di melanzane, salsa di pomodoro, formaggio e profumo di basilico si uniscono in una preparazione ricca, semplice negli ingredienti ma generosa nel gusto. È una ricetta che parla di convivialità, pazienza e tradizione.

Per prepararla, le melanzane vengono tagliate a fette, salate e lasciate riposare per perdere parte dell'acqua di vegetazione. Dopo essere state asciugate, si friggono in olio caldo fino a doratura. Intanto si cuoce lentamente il sugo di pomodoro con aglio, olio extravergine d'oliva, sale e basilico fresco, così da ottenere una salsa profumata e corposa.

In una teglia si alternano strati di sugo, melanzane, mozzarella e parmigiano grattugiato. La cottura in forno lega tutti gli ingredienti e crea una superficie dorata e invitante.

## INGREDIENTI

- 3 melanzane grandi
- 700 g salsa di pomodoro
- 300 g mozzarella
- 100 g parmigiano grattugiato
- 1 spicchio d'aglio
- basilico fresco
- farina q.b.
- olio per friggere q.b.
- olio extravergine d'oliva q.b.
- sale q.b.
- pepe q.b.

La parmigiana si gusta calda, tiepida o anche il giorno dopo, quando i sapori risultano ancora più armoniosi. È perfetta come piatto unico, come portata principale o al centro di un pranzo in famiglia. Prepararla significa portare in tavola una ricetta amata da generazioni, capace di trasformare ingredienti quotidiani in un classico intramontabile della cucina italiana.





# PASTA CINQUE BUCHI

## COME PREPARARLA

Simbolo della tavola catanese nei giorni di festa, la pasta 5 buchi, chiamata anche maccarruna che cincu puttusa, è un formato ricco e particolare, con un foro centrale più grande e quattro più piccoli intorno. Nella tradizione di Catania è legata soprattutto al periodo di Carnevale e ai giorni vicini alla festa di Sant'Agata.

Prepararla significa portare in tavola un primo piatto abbondante, saporito e familiare. Il condimento più tipico è un ragù di maiale, lento e corposo, preparato con cipolla, carne, salsiccia, vino rosso e salsa di pomodoro. Il sugo deve cuocere a fuoco basso, così da diventare denso e profumato, capace di entrare nei buchi della pasta e avvolgerla completamente.

La pasta viene lessata in abbondante acqua salata e scolata al dente, perché il suo formato grande richiede attenzione nella cottura. Una volta pronta, si mescola con il ragù e si serve con una generosa spolverata di formaggio grattugiato.

## INGREDIENTI

- 500 g pasta 5 buchi
- 500 g salsa di pomodoro
- 300 g salsiccia di maiale
- 250 g carne macinata
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1/2 bicchiere vino rosso
- olio extravergine d'oliva q.b.
- formaggio grattugiato q.b.
- sale q.b.
- pepe nero q.b.

A Catania è un piatto che non passa inosservato: si prepara per celebrare, condividere e riempire la casa di profumo. È una ricetta di festa, esagerata e sincera, che racconta il gusto pieno della tradizione catanese.





# CARCIOFI ALLA BRACE

## LA STORIA

I carciofi alla brace, a Catania chiamati **cacocciuli arrustuti**, sono una delle preparazioni più riconoscibili della cucina popolare locale. Si trovano soprattutto nei mesi invernali e primaverili, quando i carciofi sono di stagione e diventano protagonisti delle tavole familiari, dei mercati e delle grigliate all'aperto.

La ricetta è semplice e antica: i carciofi vengono **aperti leggermente con le mani, conditi al centro con olio, sale, pepe, aglio e prezzemolo, poi sistemati direttamente sulla brace**. La cottura lenta brucia le foglie esterne, che proteggono il cuore e trattengono il profumo del condimento.

A Catania i cacocciuli arrustuti non sono soltanto un contorno, ma un rito conviviale. Si mangiano sfogliandoli con calma, foglia dopo foglia, fino ad arrivare alla parte più tenera e saporita. Il loro profumo di brace racconta una cucina essenziale, legata alla stagionalità, alla strada e alla tradizione domestica. Sono un piatto povero ma intenso, capace di unire il gusto della terra al calore della tavola catanese.







# I CASTAGNARI

## LA STORIA

I castagnari fanno parte della memoria autunnale di Catania. Con i loro bracieri fumanti, chiamati tradizionalmente fuculari, annunciano l'arrivo dei primi freddi e riempiono le strade di un profumo riconoscibile: quello delle castagne arrostiti lentamente sul fuoco.

La loro presenza è legata soprattutto al periodo di San Martino, l'11 novembre, quando in città era ed è ancora comune trovare cartocci di caldarroste calde, spesso accompagnate dal vino rosso. Le castagne vengono incise, cotte sulla brace e servite appena pronte, avvolte nella carta per conservarne il calore.

A Catania il castagnaro non è soltanto un venditore ambulante, ma una figura popolare della stagione. La sua attività racconta un modo semplice e antico di vivere la strada: il fuoco acceso, il fumo che sale, le mani che scaldano il cartoccio e il sapore dolce della castagna. È una tradizione urbana fatta di gesti essenziali, che unisce il territorio dell'Etna, l'autunno e le abitudini condizionate dalla città.





# Vicè.5

RESTAURANT

Chef Vincenzo Picadaci 🧑🍳

- ✓ Crudi di mare freschissimi
- ✓ Primi di pesce gourmet
- ✓ Pescato del giorno selezionato



📍 Via Monsignor Ventimiglia 180/183, Catania

☎ 095 4682020 / 348 225 4383

🌐 [www.vice5restaurant.com](http://www.vice5restaurant.com)





**Il Ristorante Vicè.5** è il luogo dove ogni piatto è pensato per emozionarti. La nostra cucina si basa su **ingredienti freschi e accuratamente selezionati**, lavorati con passione per creare sapori che parlano di tradizione e innovazione.

Dal profumo invitante delle nostre specialità alla presentazione che stupisce gli occhi, **ogni dettaglio è curato per offrirti un viaggio enogastronomico unico**. Che si tratti di una cena romantica, un pranzo con gli amici o un'occasione da celebrare, qui troverai un ambiente caloroso e un'accoglienza che ti farà sentire speciale. Esplora le nostre proposte e innamorati di **una cucina che racconta storie, una portata alla volta**.

📍 Via Monsignor Ventimiglia, 180/182, 95131 Catania

☎ +39 095 468 2020

🌐 [www.ristorantevice5catania.com](http://www.ristorantevice5catania.com)





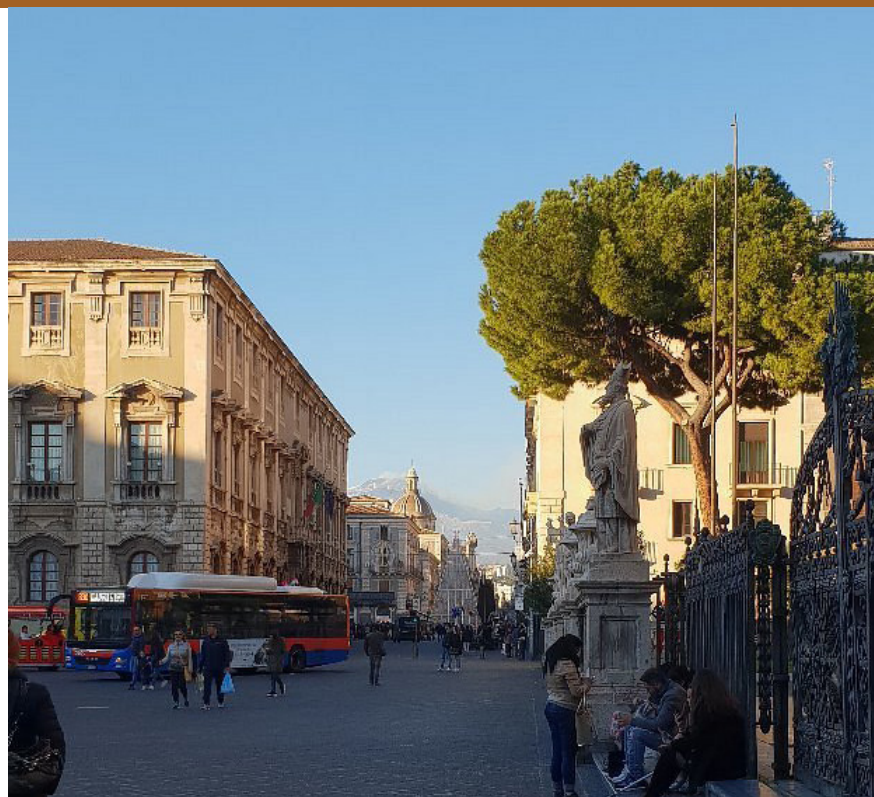
# VIA ETNEA: LA STRADA CHE ATTRAVERSA IL CUORE DI CATANIA

Conosciuta dai catanesi come il salotto della città, non è soltanto una via di passaggio, ma l'asse lungo cui Catania mostra la sua storia, la vita quotidiana e il legame costante con l'Etna. Da piazza Duomo guarda verso il vulcano e accompagna il centro storico.

Nata dopo il terremoto del 1693, durante la ricostruzione barocca della città, fu tracciata come strada principale secondo un impianto regolare. Chiamata prima via Duca di Uzeda e poi via Stesicorea, prese infine il nome di via Etnea per la direzione verso la montagna.

## UN LEGAME SEMPRE IN MOVIMENTO

Per Catania, via Etnea è una presenza quotidiana e riconoscibile. Lungo il suo percorso si incontrano piazza Università, Collegiata, piazza Stesicoro, la Villa Bellini e molti palazzi storici. La pavimentazione in pietra lavica richiama il territorio e accompagna negozi, caffè, chiese, uffici e luoghi d'incontro. La strada, lunga circa tre chilometri, unisce piazza Duomo al Tondo Gioeni e attraversa quartieri diversi, restando uno dei riferimenti principali della città. Tra passeggiate, vetrine e scorci sull'Etna, continua a essere il luogo della "vasca", dell'incontro e dell'osservazione. È una linea viva della memoria urbana, dove Catania cammina tra barocco, commercio e paesaggio.





# BASILICA COLLEGIATA DI MARIA SANTISSIMA DELL'ELEMOSINA

Conosciuta dai catanesi come la Collegiata, non è soltanto una chiesa del centro storico, ma uno dei volti più eleganti del barocco cittadino. Affacciata su via Etnea, la Basilica di Maria Santissima dell'Elemosina accompagna la città con la sua facciata luminosa.

Dopo il terremoto del 1693 venne ricostruita nello stesso luogo dell'antica chiesa, ma con l'orientamento rovesciato verso la nuova strada principale. Il progetto è legato ad Angelo Italia e ad Antonio Amato, mentre la facciata settecentesca è opera di Stefano Ittar.

## LA FEDE NEL CUORE DELLA CITTA'

Per Catania, la Basilica della Collegiata è una presenza centrale. La storia ricorda il titolo di Regia Cappella, ottenuto nel 1396, e quello di Collegiata, istituito dal Papa Eugenio IV nel 1446. La grande scalinata, le colonne, le statue e il movimento della facciata rendono l'edificio uno dei segni più armoniosi della via Etnea. All'interno, la pianta basilicale a tre navate custodisce altari, cappelle e opere d'arte che raccontano devozione e memoria. Tra la vita quotidiana della strada e il silenzio del tempio, la chiesa continua a unire fede, arte ed identità urbana. È un luogo in cui Catania guarda alla ricostruzione barocca e conserva una parte viva della sua anima religiosa.





# TEATRO MASSIMO VINCENZO BELLINI

Vincenzo Bellini, nato a Catania nel 1801, è una delle figure più luminose della musica italiana dell'Ottocento. Compositore simbolo del belcanto, ha lasciato un'impronta profonda nella storia dell'opera lirica con il suo stile raffinato, melodico e profondamente espressivo.

Figlio d'arte, Bellini mostrò fin da piccolo un talento prodigioso, tanto da approdare giovanissimo al Conservatorio di Napoli. Il suo nome è legato a opere immortali come Norma, La Sonnambula, I Puritani e Il Pirata, che ancora oggi incantano il pubblico di tutto il mondo. Le sue arie, dolci e struggenti, sono diventate simbolo di un'epoca e modello per generazioni di musicisti.

Tra eleganza barocca e vivacità cittadina, si erge il Teatro Massimo Vincenzo Bellini, tempio della musica e omaggio eterno al compositore catanese per eccellenza.

Inaugurato nel 1890, questo gioiello architettonico incanta per la sua raffinata sala in stile neobarocco, con stucchi dorati, velluti rossi e un'acustica tra le migliori d'Europa. Qui la lirica non è solo spettacolo, ma parte integrante dell'identità cittadina.

Il Teatro Bellini continua a essere oggi un punto di riferimento culturale, con una stagione ricca di opere, concerti sinfonici e danza. Entrarvi è come attraversare la storia e lasciarsi avvolgere dalla bellezza del suono e della scena.

Un luogo dove Catania racconta il suo lato più colto, passionale e profondamente legato alle sue radici musicali.



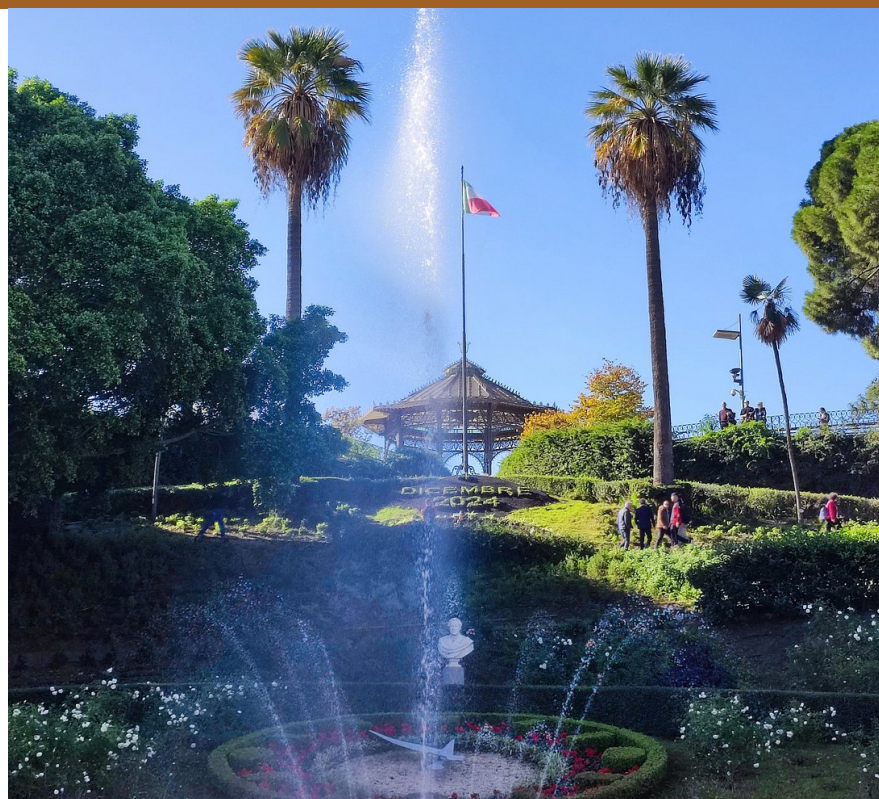


# VILLA BELLINI: IL GIARDINO NEL CUORE DI CATANIA

Conosciuta dai catanesi semplicemente come 'a Villa, non è soltanto uno dei parchi più amati della città, ma un luogo in cui Catania ritrova ombra, memoria e respiro. Distesa lungo via Etnea, la Villa Bellini è tra i giardini pubblici più grandi della Sicilia e conserva un patrimonio botanico di valore. Inaugurata come giardino pubblico nel 1883 e intitolata a Vincenzo Bellini, il Cigno di Catania, la villa nacque dall'antico giardino detto Labirinto, dei principi di Biscari. Oggi i suoi viali, le terrazze, le fontane e gli alberi secolari raccontano una storia urbana di passeggiate e incontri.

## VILLA BELLINI E CATANIA, UN LEGAME SEMPRE VIVO

Per Catania, la Villa Bellini è una pausa nel ritmo della città. I suoi ingressi da via Etnea, piazza Roma e piazza San Domenico la rendono un passaggio naturale tra il centro storico, le scuole, i quartieri e la vita quotidiana. Il terreno ondulato, che sale fino alle terrazze panoramiche, offre scorci sulla città e sull'Etna, unendo natura e paesaggio urbano. Tra aiuole, busti, vialetti e spazi per la sosta, la villa continua a essere un punto di ritrovo per famiglie, studenti, anziani e visitatori. È una memoria verde condivisa, un luogo dove la città rallenta e custodisce una parte gentile della propria identità.



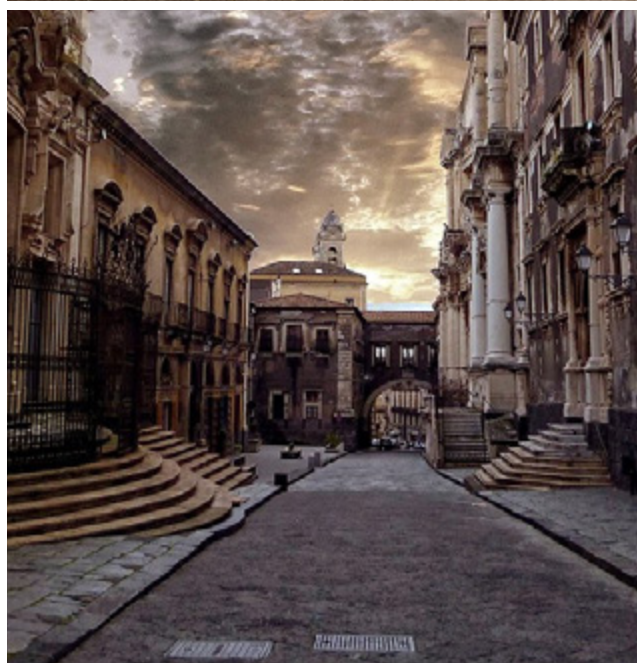


# VIA CROCIFERI E IL MISTERO DEL CAVALLO FANTASMA

**T**ra le strade più suggestive di Catania, Via Crociferi è un trionfo di arte e spiritualità. In poco più di 200 metri si susseguono chiese e conventi barocchi – San Benedetto, San Francesco Borgia, San Giuliano – in una scenografia monumentale che sembra sospesa nel tempo.

Costruita dopo il terremoto del 1693, la via fu cuore pulsante della nobiltà religiosa e sede dell'élite ecclesiastica della città. Oggi è Patrimonio dell'Umanità UNESCO e tappa obbligata per chi vuole scoprire il volto più elegante e silenzioso di Catania.

Ma oltre alla sua bellezza architettonica, Via Crociferi custodisce una leggenda: si narra che, a mezzanotte, un cavallo senza cavaliere percorra la via al galoppo, evocando antichi peccati e misteri irrisolti. Un racconto popolare che aggiunge un velo di magia e inquietudine a questa strada incantata.





# ORTO BOTANICO: IL GIARDINO CHE CUSTODISCE LA SCIENZA

Conosciuto come uno dei luoghi verdi più preziosi della città, non è soltanto un giardino, ma un museo vivente in cui Catania osserva, studia e protegge la natura. Lungo via Etnea, l'Orto Botanico dell'Università custodisce collezioni di piante esotiche e specie siciliane.

Fondato nel 1858 da Francesco Tornabene, allora professore di Botanica, l'orto nacque come spazio universitario per la ricerca e l'insegnamento. Progettato dall'architetto Mario Di Stefano, si estende per circa 16.000 metri quadrati, tra suoli di origine vulcanica e alluvionale.

## ORTO BOTANICO E CATANIA, UNA RADICE DI CONOSCENZA

Per Catania, l'Orto Botanico è una presenza silenziosa e fondamentale. I suoi viali, le serre e l'edificio neoclassico raccontano il legame tra la città, l'Università e lo studio del mondo vegetale. L'area è divisa tra Hortus Generalis, dedicato soprattutto alle piante esotiche, e Hortus Siculus, riservato alla flora spontanea della Sicilia. Tra palme, succulente, alberi rari e specie mediterranee, l'orto conserva biodiversità e memoria scientifica. È un luogo di visita, didattica e tutela, dove il paesaggio urbano incontra la ricerca. Nel cuore della città, continua a ricordare che conoscere le piante significa anche custodire il territorio e la sua identità.







## PANE TIPICO CATANESE

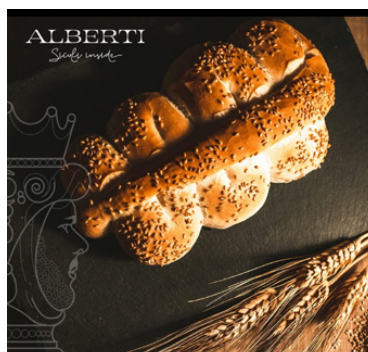
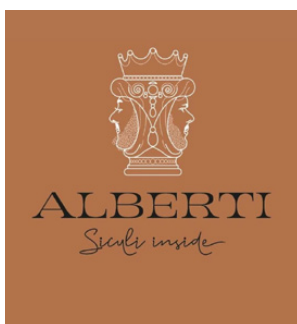
Il pane tipico catanese racconta una tradizione semplice, quotidiana e profondamente legata ai forni di quartiere. Tra le forme più riconoscibili ci sono la **mafaldina** e le **schiazzatelle**, panini dalla forma irregolare, croccanti fuori e leggeri all'interno, spesso usati per essere farciti con salumi, formaggi o prodotti della tavola calda.

Accanto a queste preparazioni si trovano **grissini**, **panini** e **filoncini ricoperti di sesamo**, chiamato in Sicilia anche giuggiulena. Il profumo del pane caldo, la crosta dorata e i semi tostati fanno parte dell'identità dei panifici catanesi, dove il pane non è soltanto accompagnamento, ma presenza centrale della tavola.

Nella tradizione locale il pane segue i ritmi della giornata: si **compra al mattino**, si **porta a pranzo**, si **usa per imbottire**, **raccogliere sughi** e **accompagnare piatti popolari**. È un prodotto umile e familiare, che conserva il legame tra grano, forno e vita quotidiana della città.







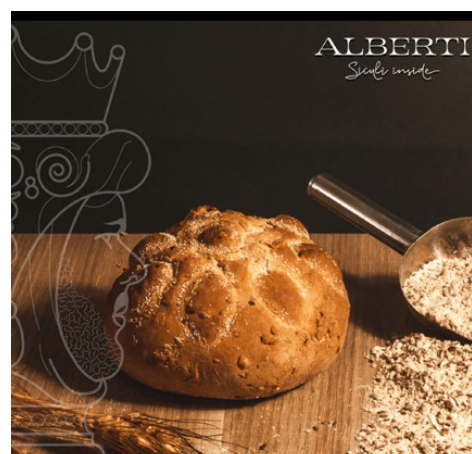
**La Panetteria Alberti**, unisce tradizione siciliana e creatività contemporanea. Ogni giorno sforniamo **pane, rosticceria, focacce, dolci e monoporzioni** realizzati con ingredienti selezionati e lavorazioni artigianali che raccontano i **sapori autentici della Sicilia**.

Dalle specialità salate ai dessert più ricercati, ogni proposta nasce dalla passione per il gusto e dall'attenzione ai dettagli. **Pistacchio, cioccolato, farine pregiate e ingredienti del territorio** diventano protagonisti di un'esperienza che profuma di casa, convivialità e qualità.

Da Panetteria Alberti la cultura gastronomica siciliana prende forma ogni giorno, tra **sapori autentici, estetica ricercata e accoglienza**.

📍 **Via Vincenzo Giuffrida, 188 - 95128 Catania**

☎ **+39 353 435 8188**







# IL CAVOLFIORE VIOLA

## LA STORIA

Il cavolfiore viola (o violetto) di Catania è una varietà pregiata tipica della Sicilia orientale. Noto localmente come **Violetto di Catania** o **“Bastardo”**, è un incrocio naturale tra cavolfiore e broccolo. Cresce rigoglioso nella fertile Piana di Catania grazie al suolo vulcanico dell’Etna.

Il suo colore intenso, tra il viola e il porpora, è dovuto alla presenza di antociani, pigmenti naturali presenti anche in altri ortaggi e frutti scuri. Da generazioni fa parte della cucina catanese, soprattutto nei mesi più freschi, quando arriva sui mercati con le sue grandi infiorescenze compatte.

In tavola viene usato in ricette semplici e popolari: lessato, saltato in padella, condito con olio e limone, oppure impiegato per minestre, contorni e preparazioni tradizionali. Il **Violetto di Catania racconta il legame tra agricoltura, territorio e cucina locale**: un prodotto umile ma riconoscibile, nato da una terra fertile e profondamente segnata dalla presenza dell’Etna.







**Fresta Fruit** è un'azienda storica di Catania specializzata nella vendita di **frutta, verdura e prodotti gastronomici di altissima qualità.**

Punto di riferimento per chi cerca **freschezza e genuinità**, ha costruito negli anni un rapporto di fiducia con i suoi clienti, grazie alla **selezione accurata dei migliori prodotti del territorio.**

Troverete un'ampia selezione di frutta locale di prima scelta, frutta tropicale, verdure e ortaggi stagionali e non, frutta secca e **piatti pronti per una pausa veloce e salutare!**

📍 Viale Africa, 232 - 95129 Catania

☎ +39 380 766 9537







# ARANCINI

**S**imbolo indiscusso dello street food siciliano, gli arancini di Catania racchiudono in un guscio croccante tutta la ricchezza della cucina isolana. A differenza delle varianti palermitane (chiamate “arancine” e di forma tondeggiante), a Catania gli arancini sono a punta, quasi a richiamare l’Etna, e rappresentano molto più di uno spuntino: sono un vero e proprio orgoglio cittadino.

All’interno, un cuore caldo e saporito di riso allo zafferano, ragù di carne con piselli, formaggio filante e talvolta melanzane o prosciutto, racconta secoli di contaminazioni culturali.

A Catania, l’arancino non si mangia: si celebra. Si gusta per strada, nelle rosticcerie storiche, durante le feste patronali o nei pranzi in famiglia. È il cibo della festa, della pausa veloce, del comfort food per eccellenza. E che sia al ragù, al burro, agli spinaci o pistacchio, l’arancino catanese è sempre una promessa mantenuta di sapore e tradizione.

## INGREDIENTI

- 500 g riso vialone nano
- 100 g caciocavallo
- 0,5 g zafferano
- 1,2 l acqua
- 30 g burro
- 150 g macinato di maiale
- 80 g pisellini
- 50 g vino rosso
- q.b. sale fino
- 200 g passata di pomodoro
- 50 g cipolle bianche
- q.b. olio extravergine d’oliva
- q.b. pepe nero



# Caffè Europa

CATANIA - DAL 1962



Il **Caffè Europa**, la pasticceria tipica siciliana, dove la pausa diventa rito. Che si tratti di un banchetto aziendale, una cena di rappresentanza o un evento privato, offriamo un **servizio catering personalizzato pensato per rispondere a tutte le esigenze**. Ci occupiamo del **food & beverage** con attenzione e cura, per rendere memorabile ogni momento speciale.

Il Caffè Europa è il luogo, ma anche il modo, di vivere una qualsiasi tipo di pausa, il luogo per eccellenza dove ritrovarsi, per **un caffè, un pranzo veloce di lavoro, o per una semplice chiacchierata tra amici** e contare sempre sull'eccellenza della qualità e dell'ospitalità.

📍 Corso Italia, 302/304 - 95129 Catania

☎ +39 095 372655

🌐 [www.caffeuropa.it](http://www.caffeuropa.it)







# L'IRIS

## LA STORIA

Re della colazione e della pasticceria popolare catanese, l'iris è uno di quei dolci che si riconoscono subito dal profumo, dalla forma dorata e dal ripieno morbido. **A Catania si trova nei bar, nei panifici e nelle pasticcerie**, spesso servito caldo, come pausa golosa della mattina o del pomeriggio.

Nel tempo l'iris è entrato stabilmente nelle abitudini cittadine, diventando una presenza familiare accanto alla tavola calda, ai cornetti e ai dolci da banco. La versione catanese si distingue per il suo carattere semplice e generoso: **un involucro soffice, farcito con crema bianca, crema al cioccolato o ricotta dolce, poi impanato e fritto fino a ottenere una superficie croccante.**

La sua storia a Catania è legata soprattutto alla vita quotidiana dei bar e dei laboratori artigianali, dove il dolce è stato preparato, adattato e tramandato secondo gusti e consuetudini locali. Non appartiene soltanto alle feste o alle occasioni spe-

## INGREDIENTI

- 6 panini al latte
- 500 ml latte
- 100 g zucchero
- 50 g amido di mais
- 2 tuorli
- scorza di limone q.b.
- vaniglia q.b.
- crema al cioccolato q.b.
- pangrattato q.b.
- 2 uova
- latte q.b.
- olio per friggere q.b.
- zucchero a velo q.b.

ciali, ma alla memoria ordinaria della città: quella delle colazioni veloci, delle merende acquistate al banco, dei profumi che escono dalle friggitorie e dalle pasticcerie. È un dolce popolare, diretto e riconoscibile, capace di raccontare **una Catania fatta di abitudini condivise, sapori pieni e tradizioni vissute ogni giorno.**





**La Pasticceria Verona e Bonvegna**, da oltre quarant'anni, è la pasticceria storica di Catania. Ricette autentiche, passione artigianale e i dolci che raccontano la Sicilia. Ogni preparazione è realizzata a mano, con cura quotidiana. Dal singolo impasto alla rifinitura finale, il laboratorio Verona & Bonvegna è il luogo dove esperienza e qualità si incontrano.

Concetto Bonvegna e Nunzio Verona hanno dato vita a una delle pasticcerie più amate di Catania, dove la tradizione incontra la creatività. Oggi il loro sapere continua grazie ai figli e a uno staff appassionato.

📍 **Via Asiago, 60 – 95127 Catania**

☎ **+39 095 370868**

🌐 **[www.veronaebonvegna.it](http://www.veronaebonvegna.it)**





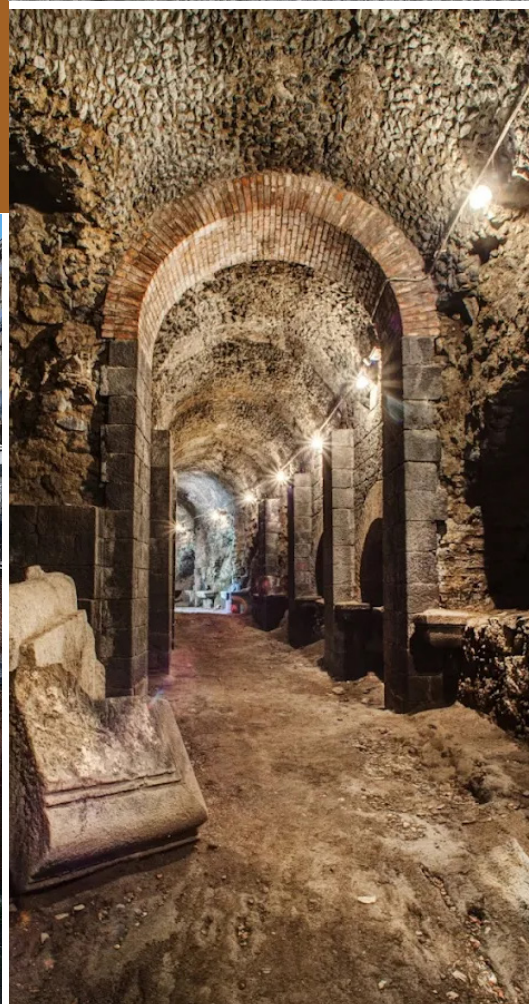
# ANFITEATRO ROMANO: LA CITTÀ CHE RIEMERGE

Conosciuto dai catanesi come uno dei segni più antichi della città, non è soltanto un monumento archeologico, ma una ferita aperta nella vita moderna di Catania. Nel cuore di piazza Stesicoro, sotto il livello della strada, mostra resti di un edificio grandioso.

Costruito in età imperiale, ai margini settentrionali della città antica e vicino alla collina di Montevergine, fu uno dei maggiori anfiteatri dell'Italia romana. Nascosto quasi del tutto dalle costruzioni successive, tornò alla luce tra il 1904 e il 1906.

## LA MEMORIA SOTTO I PASSI DEI CITTADINI

Per Catania, l'Anfiteatro Romano è un incontro quotidiano tra passato e presente. Chi attraversa piazza Stesicoro vede, accanto al traffico e ai palazzi, una parte della città antica che parla. In pietra lavica, il monumento ricorda la forza costruttiva della Catania romana e il rapporto profondo con la materia del territorio. La porzione visibile è solo una parte dell'antica struttura: il resto rimane sotto il tessuto urbano, coperto da strade ed edifici moderni. Tra archi, corridoi e muri possenti conserva la memoria degli spettacoli pubblici e della vita collettiva romana. È un frammento di storia al centro della città, un luogo dove Catania mostra le sue radici senza separarle dal presente.





# TEATRO ANTICO GRECO-ROMANO DI CATANIA

Conosciuto come Teatro greco-romano, non è soltanto un'area archeologica, ma uno dei luoghi in cui Catania lascia vedere la sua città più antica. Tra via Vittorio Emanuele, via Teatro Greco, via Timeo e piazza San Francesco, il teatro è inglobato nel tessuto urbano.

Il suo aspetto attuale risale al II secolo d.C., anche se il sito conserva tracce più antiche. La cavea sfrutta il pendio della collina di Montevergine e fu costruita con materiali locali, tra pietra lavica, blocchi e rivestimenti marmorei. Accanto sorge l'Odeon romano.

## UNA VOCE ANTICA SOTTO LE CASE DELLA CITTÀ

Per Catania, il Teatro Antico è un dialogo tra archeologia e vita quotidiana. Per secoli rimase coperto da abitazioni e costruzioni, poi tornò progressivamente alla luce dalla fine dell'Ottocento. Le gradinate, l'orchestra, i corridoi e la scena raccontano un edificio destinato agli spettacoli e alla vita pubblica romana. Oggi il complesso comprende spazi museali e case storiche, come Casa Pandolfo e Casa Liberti, conservate per mostrare le trasformazioni del sito. Tra pietra nera, acqua e strade vicine, il teatro ricorda che Catania non ha cancellato il passato ma lo ha costruito dentro di sé. È una memoria visibile, dove la città antica continua a parlare sotto la città moderna.







# GRANITA SICILIANA

L'estate ha un sapore preciso: quello della granita siciliana. Non un semplice dessert, ma un rito quotidiano, un momento di piacere autentico che unisce generazioni, amici, famiglie.

Preparata con ingredienti semplici — acqua, zucchero e frutta fresca — la granita catanese si distingue per la sua consistenza vellutata, mai ghiacciata del tutto, e per la varietà di gusti che raccontano la terra: mandorla, limone, gelsi, caffè, pistacchio di Bronte. Ogni cucchiaino è un tuffo nella tradizione, ogni variante una celebrazione dei sapori locali.

Insieme alla classica brioche “col tuppo”, soffice e profumata, la granita diventa colazione, merenda o dolce pausa pomeridiana. I bar storici di Catania la servono con orgoglio, consapevoli di offrire qualcosa di più di una semplice bontà: un pezzo di identità.

Fresca, naturale, avvolgente: la granita è il modo in cui Catania rinfresca il cuore, non solo il palato.

## INGREDIENTI

- 40 g di pistacchi sgusciati non salati (meglio se di Bronte)
- 25 g di zucchero
- 100 ml di acqua
- 1/4 di cucchiaino di miele (facoltativo)
- q.b. gocce di succo di limone
- 1 pizzico di sale

- 50 g di pasta di mandorla pura
- 125 ml di acqua
- q.b. goccia di essenza di mandorla amara
- 1 pizzico di sale



# Pellegrino

*dal 1936 una storia lunga una vita*



**La Gelateria Pellegrino** era una piccola gelateria a conduzione familiare, ma negli anni la piccola attività passò nelle mani di ben 3 generazioni sino ad oggi, dove i fratelli Pellegrino spostandosi in Piazza dei Martiri decisero di rinnovare totalmente l'azienda di famiglia per intraprendere un nuovo cammino, basato su tutto ciò che hanno imparato dai loro predecessori.

Pellegrino oggi significa tradizione, qualità, cortesia ma soprattutto, bontà siciliana. Oltre alla gelateria, pasticceria, tavola calda, gastronomia, aperitivi, cioccolateria, che potete trovare tutti i giorni, Pellegrino aggiunge anche il servizio Catering (Eventi, Banchetti, Feste private), contattaci e richiedi informazioni.

Festeggia con noi i tuoi eventi!

📍 **Piazza dei Martiri, 22 - 95131 Catania**

☎ **+39 348 097 4979**

🌐 **[www.gelateriapellegrino.it](http://www.gelateriapellegrino.it)**





# IL LUNGOMARE DI OGNINA E SAN GIOVANNI LI CUTI

Conosciuto dai catanesi come una delle passeggiate più amate della città, non è soltanto un tratto di costa, ma un luogo in cui Catania incontra ogni giorno il suo mare. Tra Ognina e San Giovanni Li Cuti il paesaggio unisce scogli lavici, porticcioli e vita quotidiana.

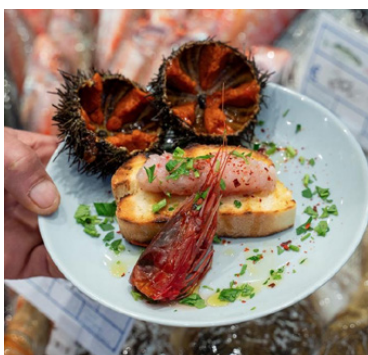
Il lungomare corre lungo viale Ruggero di Lauria e viale Artale Alagona, attraversando piazze e affacci aperti sullo Ionio. Ognina conserva la memoria del borgo marinaro, mentre San Giovanni Li Cuti è noto per la piccola spiaggia di sabbia e rocce nere di origine vulcanica.

## UN LEGAME DI MARE E PIETRA LAVICA

Per Catania, questo tratto di costa è una presenza familiare. Qui la città rallenta tra passeggiate, pesca, barche, locali e soste davanti all'acqua. La pietra lavica, modellata dal mare, ricorda il rapporto profondo tra l'Etna e la costa orientale della città. A San Giovanni Li Cuti il porticciolo e la spiaggia nera raccontano un'identità marinara ancora visibile, fatta di scogli, piccole imbarcazioni e abitudini condivise. Ognina, con il suo porto e la sua storia di borgo, mantiene vivo il legame con il mare dei pescatori. È un margine vivo della città, dove Catania guarda l'orizzonte e ritrova, tra lava e mare, una parte essenziale della propria identità.







**Frutti di Mare Planète Marine - Da Carlo** è il posto ideale per acquistare dell'ottimo pesce e i migliori frutti di mare, il tutto **fresco di giornata**, sempre elegantemente esposto nel banco vetrina.

Puoi anche scegliere **"pronto e cuoci"**: un modo pratico e veloce per gustare le migliori ricette sicule a base di pesce. Planète Marine - Da Carlo è un locale di **nuova apertura, elegante e curato in ogni dettaglio**: nel banco vetrina potrai ammirare le squisite proposte di frutti di mare e pesce fresco, solo e rigorosamente di prima qualità. Scegli se **accomodarti nell'accogliente sala**, oppure optare per il **servizio take away**. Si effettua anche **servizio catering** per tutti i tipi di eventi.

📍 **Viale Artale Alagona, 103 - 95126 Catania**

☎ **+39 095 959 0516**

🌐 **[www.fruttidimareplanetemarinedacarlo.it](http://www.fruttidimareplanetemarinedacarlo.it)**





# Acireale

---



# Spiaggia di Capomulini

---







**L'Agriturismo Il Sole e il Sale** si trova in un antico casale nell'antico borgo marinaro di Capo Mulini, immerso nel verde rigoglioso di un paesaggio che dall'Etna scende fino al mar Jonico, in un magnifico scenario dominato dall'isoletta Lachea e dai Faraglioni di Acitrezza – oggi Riserva dei Cicliopi.

L'antica dimora ottocentesca, finemente restaurata nel rispetto delle forme originali, offre camere deliziose, cucina tradizionale siciliana e spazi per eventi. A pochi passi dal mare e a breve distanza dall'Etna, è la base ideale per scoprire la Sicilia – da Caltagirone a Noto, da Siracusa a Palermo.



📍 Via Nazionale per Catania 176 - Capo Mulini  
95024 Acireale (CT)

☎ +39 377 3021 982

🌐 [www.ilsoleeilsale.it](http://www.ilsoleeilsale.it)





# ACI CASTELLO: LA STORIA DELLA SICILIA

Affacciato sulla costa ionica a pochi chilometri da Catania, Aci Castello è un gioiello della Sicilia orientale. Il suo cuore è il suggestivo castello normanno, costruito su una rupe di roccia lavica a picco sul mare. Questo antico baluardo, oggi sede di un museo civico, regala panorami mozzafiato e racconta secoli di storia.

Il borgo è un perfetto connubio tra patrimonio culturale e bellezze naturali. Le sue acque cristalline, ideali per lo snorkeling, attirano ogni anno visitatori in cerca di relax e autenticità. Passeggiando tra le viuzze del centro o lungo il lungomare, si respira l'anima autentica della Sicilia: accogliente, vivace e ricca di sapori.

Meta perfetta per una gita o una vacanza, Aci Castello è un luogo da vivere, scoprire e amare.







**Il Ristorante La Bettola** nasce nel lontano 1936 per volere della nonna dell'attuale proprietario e Chef, che, proponendo i tradizionali piatti della cucina popolare siciliana, accoglieva i suoi ospiti in un ambiente rustico ma confortevole, da cui il ristorante prende il suo nome.

Le materie prime che costituiscono i nostri piatti sono prodotti di qualità, scegliendo esclusivamente il pescato locale più fresco e puntando sulle Eccellenze della Sicilia. Un sommelier è sempre a disposizione dei clienti per consigliarli nella scelta e per illustrare le diverse etichette. I tavoli all'esterno permettono di gustare i nostri piatti godendo di questo spettacolare scenario, che rende ogni pasto un viaggio tra i sapori e la storia.



📍 **Piazza Castello, 20 - 95021 Aci Castello (CT)**

☎ **+39 095 274516**

🌐 **[www.trattorialabettola.com](http://www.trattorialabettola.com)**







# CRISPELLE DI RISO

## COME PREPARARLE

Simbolo dolce della tradizione catanese, le crispelle di riso sono frittelle profumate, dorate e ricoperte di miele caldo. Chiamate anche zeppole di riso, sono legate soprattutto alla festa di San Giuseppe, ma a Catania si trovano spesso anche nelle pasticcerie e nei laboratori durante altri momenti dell'anno.

Prepararle richiede pochi ingredienti e un po' di pazienza. Il riso viene cotto lentamente nel latte con un pizzico di sale, fino ad assorbire il liquido e diventare morbido e compatto. Quando il composto si intiepidisce, si aggiungono farina, zucchero, scorza d'arancia e limone, cannella e lievito sciolto in poco latte. L'impasto deve riposare, così da diventare più profumato e lavorabile.

Una volta pronto, si stende su un piano leggermente unto e si formano piccoli bastoncini allungati, tipici della forma catanese. Le crispelle vengono fritte in olio caldo fino a doratura, poi scolate

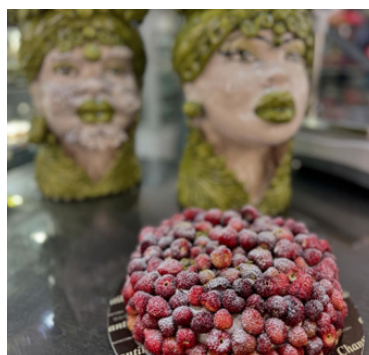
## INGREDIENTI

- 300 g riso
- 700 ml latte
- 150 g farina
- 60 g zucchero
- 10 g lievito di birra
- scorza d'arancia q.b.
- scorza di limone q.b.
- cannella q.b.
- miele q.b.
- zucchero a velo q.b.
- olio per friggere q.b.
- sale q.b.

con cura e condite con miele tiepido, zucchero a velo e una nota di cannella. Il risultato è un dolce semplice e generoso: croccante fuori, morbido dentro, capace di raccontare il gusto delle feste popolari e della cucina di famiglia.



PASTICCERIA  
**Chantilly**



**La Pasticceria Chantilly** è un punto di riferimento a Catania per chi ama l'arte della pasticceria artigianale, dove tradizione, eleganza e creatività si incontrano in ogni dolce creazione.

Dalle torte personalizzate ai semifreddi, dalle monoporzioni ai grandi classici della pasticceria siciliana, ogni proposta viene realizzata con ingredienti selezionati, cura dei dettagli e passione per il gusto autentico.

La vetrina, ricca di colori e profumi, offre ogni giorno dolci freschi, cheesecake, mousse, cupcake e creazioni scenografiche pensate per rendere speciale ogni occasione.

📍 Via Carnazza, 13 – 95030 Canalicchio (CT)

☎ +39 095 580172





# LONGO<sup>®</sup>

## MACELLERIA CON CUCINA



**Macelleria Longo** nasce da una grande passione per la carne e dalla volontà di offrire ogni giorno prodotti che facciano davvero la **differenza**.

Negli anni siamo cresciuti, ma abbiamo sempre mantenuto saldi i nostri valori: **qualità, servizio e soddisfazione del cliente** sono e resteranno al centro di tutto ciò che facciamo.

Selezioniamo con cura le migliori carni, controllando ogni passaggio della filiera. In particolare, la nostra **carne equina** è il fiore all'occhiello della macelleria.

Ogni taglio che proponiamo, ogni preparato che esce dal nostro laboratorio, nasce da questo impegno: **offrire il meglio ai nostri clienti**.

Chi sceglie Longo non compra semplicemente carne, ma sceglie **un'esperienza** fatta di **fiducia, trasparenza** e vera **eccellenza**.

SCANSIONAMI



**Via Antonio Gramsci 103A, Gravina di Catania (CT)**



# LONGO<sup>®</sup>

MACELLERIA CON CUCINA

PREMIATI DA



Street Food  
Fest.



Seguici sui social



@macellerialongo

+39 095 725 5064

Shop online [macellerialongo.it](https://macellerialongo.it)





# LA CIPOLLINA

## LA STORIA

La cipollina catanese è uno dei pezzi più amati della tavola calda cittadina. Si trova nei bar, nei panifici e nelle rosticcerie di Catania, spesso accanto ad arancini, cartocci e pizzette. È uno spuntino semplice ma molto riconoscibile, legato alla pausa veloce, alla colazione salata e alle abitudini quotidiane dei catanesi.

La sua forma è quella di un fagottino di pasta sfoglia, dorato e friabile, farcito con cipolla cotta lentamente, pomodoro, prosciutto e formaggio filante. Il ripieno deve risultare morbido e saporito, mentre l'esterno resta croccante grazie alla cottura in forno. Il contrasto tra la dolcezza della cipolla, l'acidità del pomodoro e la ricchezza del formaggio è il tratto che la rende così caratteristica.

A Catania la cipollina non è soltanto un prodotto da banco, ma un piccolo rito urbano. Si mangia calda, spesso al volo, durante una pausa di lavo-

## INGREDIENTI

- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 3 cipolle grandi
- 200 g passata di pomodoro
- 150 g prosciutto cotto
- 150 g formaggio filante
- olio extravergine d'oliva q.b.
- sale q.b.
- pepe nero q.b.
- 1 uovo per spennellare

Per una versione più catanese si può usare un formaggio morbido e filante, adatto alla cottura in forno, mantenendo il ripieno ricco, ma non troppo liquido.

ro, una passeggiata o prima di rientrare a casa. Racconta una cucina pratica e generosa, capace di trasformare ingredienti comuni in un simbolo popolare della città.





Il **Panificio La Farina** nasce dalla passione di **Antony La Farina** che, dopo l'esperienza e gli insegnamenti dal padre Giancarlo, si distacca dal "nido" per iniziare una nuova avventura in proprio.

Nel 2018 avvia la sua attività, conscio delle sue capacità ma inconsapevole del fatto che da lì a poco, riuscirà a realizzare i suoi sogni. Dietro **la tradizione, il sacrificio e la passione** di questo giovane fornaio, c'è ancora molto di più. La Farina da **oltre trent'anni di esperienza e qualità**, vi presenta una vasta scelta di dolci e prodotti da forno che mettono sempre al centro della scena il gusto autentico della tradizione siciliana.

📍 Via San Filippo Neri, 34 - 95128 Catania

☎ +39 331 731 5201

🌐 [www.panificiolafarina.it](http://www.panificiolafarina.it)







## VINI TIPICI

Il vino più rappresentativo del territorio catanese è l'Etna DOC, prodotto dalle vigne coltivate sulle pendici del vulcano. È un vino che nasce da un paesaggio unico, dove la vite cresce su terreni lavici, ricchi di minerali, segnati dall'altitudine, dal vento e dalle forti escursioni termiche.

I vitigni più importanti sono il Nerello Mascalese e il Nerello Cappuccio per i rossi, mentre per i bianchi domina il Carricante, spesso affiancato dal Catarratto. L'Etna Rosso DOC è elegante, fresco e minerale, con profumi di frutti rossi, spezie e note vulcaniche. L'Etna Bianco DOC è invece sapido, floreale e verticale, molto adatto ai piatti di pesce della cucina catanese.

Accanto alla denominazione Etna DOC, nel Catanese si trovano anche vini IGT Terre Siciliane, ottenuti da vitigni come Nero d'Avola, Catarratto e Syrah. Insieme raccontano una tradizione vitivinicola antica e in continua crescita, dove il vino non è solo prodotto agricolo, ma espressione diretta dell'Etna, della sua terra nera e dell'identità del territorio.







labelvini.it

Produci vino?

La tua cantina è a norma con e-label?

Vuoi risparmiare tempo?

Passa all'etichetta intelligente con  
LabelVini.

*Con il Regolamento UE 2021/2117, l'indicazione degli ingredienti e della dichiarazione nutrizionale è diventata obbligatoria.*

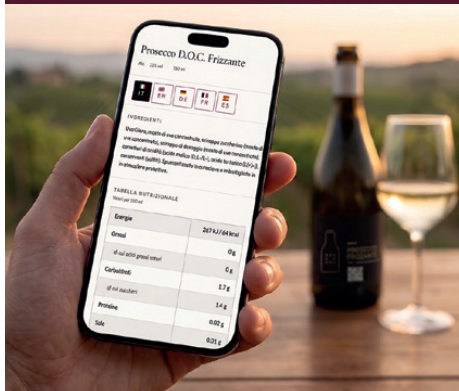


Vedi un  
esempio delle  
nostre E-label

La conformità digitale non  
è mai stata così veloce.

*LabelVini ha sviluppato una piattaforma pensata per azzerare la burocrazia, grazie all'automazione avanzata, e farti risparmiare tempo.*

**Vuoi informazioni senza impegno?  
Contattaci e riceverai inoltre uno sconto  
a te dedicato!**



Perché scegliere LabelVini?



**Generazione QR Code Automatica**



**Conformità Totale a norma di legge**



**Traduzioni in 24 lingue**



**Inserimento Dati 100% Automatico**

**E troverai un team pronto a darti consulenza e supporto!**

**CLICCA QUI E CONTATTACI**

Andrea Candian - tel. 366 539 0913 - [info@labelvini.it](mailto:info@labelvini.it)  
[labelvini.it](https://labelvini.it)



# VULCANO ETNA: IL GIGANTE CHE VEGLIA SU CATANIA

**C**onosciuto dai siciliani come 'a Muntagna, non è soltanto una delle attrazioni naturali più straordinarie d'Europa, ma il cuore pulsante dell'identità della città di Catania. Con i suoi oltre 3.300 metri di altezza (variabili a causa delle continue eruzioni), è il vulcano attivo più alto del continente europeo e uno dei più affascinanti al mondo.

Inserito dal 2013 nel Patrimonio Mondiale dell'UNESCO, l'Etna è molto più di una meta turistica: è una presenza costante, uno spirito naturale che plasma la vita, la cultura, il paesaggio e persino il carattere degli abitanti della sua terra.

## ETNA E CATANIA, UN LEGAME INDISSOLUBILE

Per Catania, l'Etna è un padre severo e generoso. Le sue eruzioni hanno devastato e al tempo stesso fertilizzato il territorio.

La fertilità del suolo etneo, arricchito dai minerali vulcanici, rende la zona una delle più produttive della Sicilia: vigneti, agrumeti, pistacchieti e noccioleti prosperano sui suoi fianchi, regalando prodotti d'eccellenza come il vino dell'Etna DOC, i funghi porcini, il miele e l'olio d'oliva.

Anche la devozione popolare riflette questo legame profondo: nelle preghiere a Sant'Agata, patrona di Catania, si invoca la protezione contro le eruzioni e i terremoti. Una fede radicata nella terra, nella storia e nella natura.





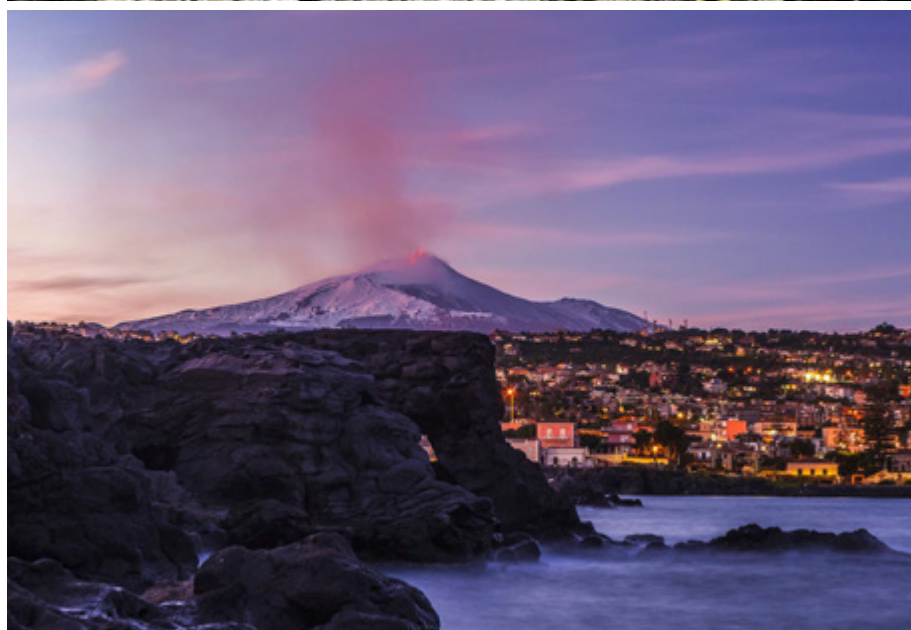
## UN PARADISO PER SOGNATORI ED ESPLORATORI

Visitare l'Etna oggi significa immergersi in una esperienza multisensoriale, adatta a ogni tipo di viaggiatore. Dal lato sud (versante Nicolosi) e dal lato nord (Linguaglossa e Piano Provenzana), è possibile salire fino ai crateri sommitali, a piedi o con la funivia e i mezzi fuoristrada autorizzati. I paesaggi cambiano rapidamente: si passa dai boschi di castagni e faggi, ai deserti neri di lava solidificata, fino a panorami mozzafiato che si aprono sul Mar Ionio e, nelle giornate più limpide, persino sulla Calabria e le isole Eolie.

Durante l'inverno, l'Etna si trasforma in stazione sciistica: l'unico luogo in Europa dove è possibile sciare su un vulcano attivo con vista mare. In estate, escursionisti, ciclisti e amanti del trekking possono esplorare sentieri naturalistici, crateri spenti, grotte di scorrimento lavico e rifugi immersi nella quiete dei boschi.

## UN SIMBOLO VIVENTE PER LA SICILIA

L'Etna è molto più di un vulcano: è un simbolo vivente della Sicilia stessa. Forte, imprevedibile, generoso. È l'emblema della rinascita continua, della forza di un popolo che ha saputo trasformare il rischio in risorsa, la distruzione in bellezza, la lava in vita.







## TRAVAGLIANTI

Etna's excellences



L'azienda Agricola Travaglianti Etna's Excellences si trova alle pendici dell'Etna, nel versante Sud-Ovest.

I terreni di quest'area sono spesso indicati come "funnali" per la loro profondità.

A 850 metri s.l.m. in Contrada Cavaliere nel territorio di Santa Maria di Licodia, coltiviamo vitigni autoctoni a bacca rossa di nerello mascalese e nerello cappuccio, ed a bacca bianca di Carricante e Catarratto.

La coltivazione dei nostri ulivi è scrupolosamente condotta in modo biologico, senza utilizzo di farmaci o diserbanti. Tutte le lavorazioni vengono condotte a mano, dalla potatura alla raccolta, dai quali produciamo il nostro Olio Extra Vergine di Oliva Biologico Travaglianti.

📍 Strada Sciacca, 4, - 95038 Santa Maria di Licodia (CT)

☎ +39 334 85 13 736

🌐 [www.travaglianti.com](http://www.travaglianti.com)

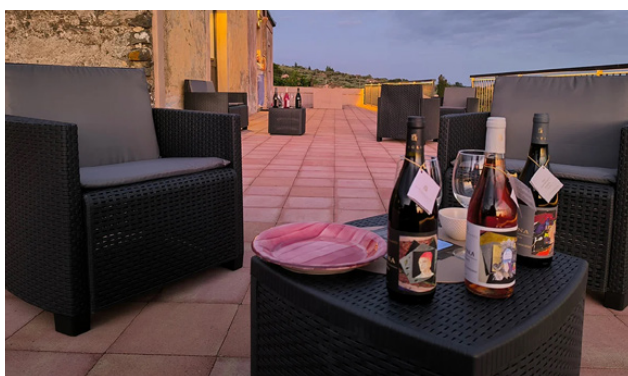






## TRAVAGLIANTI

Etna's excellences



**L'Agriturismo Travagianti Alloggio Etna** è un'oasi di bellezza e storia tra vigneti e vulcano. Un luogo magico per esperienze autentiche, sapori unici e panorami indimenticabili. La Sicilia che incanta.

**Minnella Alloggio Etna** - La camera fa parte di una tipica **costruzione rurale**, completamente ristrutturata e arredata in stile rustico, **circondata da tre ettari di vigneto**.

**Carricante Alloggio Etna** - Completamente ristrutturato, mantenendo i dettagli originali, circondato da **tre ettari di vigneto** ed immerso nel **panorama più tipico etneo**.

**Catarratto Alloggio Etna** - L'alloggio si affaccia su un terrazzo dal quale, oltre ad accedervi, è possibile godere di una **vista vigneto unica con l'Etna sullo sfondo**.

📍 Strada Sciacca, 4, - 95038 Santa Maria di Licodia (CT)

☎ +39 348 39 02 427

🌐 [www.travagianti.com](http://www.travagianti.com)







# L'OLIO SICILIANO

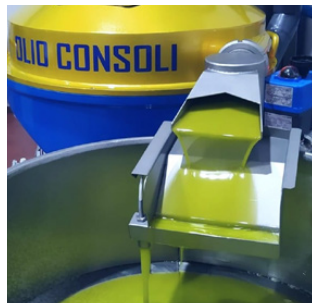
L'olio siciliano è uno dei prodotti più rappresentativi della tradizione agricola dell'isola. Nasce da uliveti coltivati tra colline, campagne interne e zone vicine al mare, dove il clima mediterraneo, il sole e la varietà dei terreni danno vita a oli profumati, intensi e molto diversi tra loro.

Tra le cultivar più diffuse e riconoscibili ci sono la Nocellara Etnea, legata anche al territorio orientale e catanese, la Tonda Iblea, la Biancolilla, la Moresca e la Nocellara del Belice. Gli oli siciliani possono avere profumi erbacei, note di pomodoro, carciofo, mandorla o erbe aromatiche, con un gusto che varia dal delicato al più deciso, spesso accompagnato da una piacevole nota amara e piccante.

Nel territorio catanese l'olio racconta il rapporto tra agricoltura e paesaggio vulcanico. Gli ulivi crescono in un ambiente segnato dall'Etna, dove il terreno minerale contribuisce al carattere del prodotto. Usato a crudo su pane, verdure, pesce, legumi e piatti tradizionali, l'olio non è solo un condimento, ma un elemento centrale della cucina siciliana: semplice, quotidiano e profondamente legato alla terra.







Il logo Consoli non è solo un marchio, ma **una mappa dei nostri valori**. Al centro della nostra identità risiede uno stemma che è, prima di tutto, un atto di devozione.

Lo scudo che racchiude i nostri simboli è **un tributo al nostro socio fondatore, Consoli Alfio**: la radice da cui ogni ramo della famiglia Consoli ha tratto linfa e visione. All'interno, il racconto prosegue tra territorio e continuità: **il profilo dell'Etna fumante, custode solenne dei nostri uliveti, e le torri del Castello Normanno di Adrano** si fondono nel colore dell'oro verde. In questo stemma, la storia si fa famiglia: Le tre torri celebrano l'unione dei tre fratelli Pasquale, Giuseppe e Roberto, mentre le otto olive che coronano il sigillo rappresentano i futuri eredi, custodi di un'eccellenza che si tramanda nel tempo.

**Un sigillo che unisce tre generazioni**, nato per **onorare il passato e guardare, insieme, verso il futuro**.

📍 C.da Giordano S.S.284 Km 28,500 - 95031 Adrano (CT)

☎ +39 095 760 15 17

🌐 [www.olioconsoli.com](http://www.olioconsoli.com)







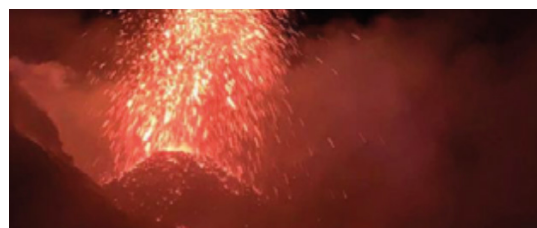
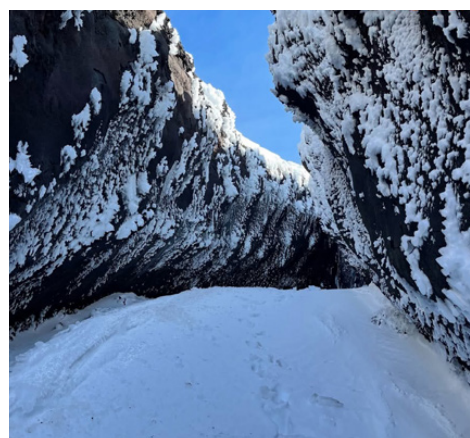
**Avventura Vulcani** prevede partenze tutti i giorni con bus dal Bar Caffè Bellini, ore 8:00 (Corso Sicilia 14) / Bar Nafè ore 8:30 (Piazza Papa Giovanni XXIII, 6). Arrivo a Piano Provenzana (1900mt), versante Nord dell'Etna.

Con **speciali automezzi fuoristrada 4x4** di ultimissima generazione, di classe ambientale euro 5 ed euro 6 regolarmente autorizzati dall'Ente Parco dell'Etna, si arriverà a quota 2850m. L'escursione verso la zona sommitale, assistita da guide alpine o vulcanologiche autorizzate ai sensi di legge, parte da quota 1800 metri (**Piano Provenzana**) e prosegue lungo la strada panoramica che, tra antichi crateri e recenti colate di lava, ci consentirà di raggiungere **Osservatorio Vulcanologico** posto ad una quota di 2.850m. Finita la visita si riparte in direzione dell'osservatorio vulcanologico ubicato a Pizzi Deneri, a quota 2.818 metri. Dopo aver lasciato il mezzo fuoristrada, accompagnati dalle nostre guide, inizia un breve percorso trekking di circa 15 minuti che ci condurrà in cima al promontorio di **Pizzi Deneri a quota 2.850m**.

📍 Via Nuovaluce, 70 - 95032 Tremestieri Etneo (CT)

☎ +39 327 797 2212

🌐 [www.avventuravulcani.com](http://www.avventuravulcani.com)







**Rent in Catania**

Piazza dei Martiri, 2  
Catania  
info@rentincatania.it  
Cell. +39 347 4182421

[www.rentincatania.it](http://www.rentincatania.it)

Piazza Vincenzo Bellini, 2  
Catania  
Cell. +39 351 456 3840



**BELLINI PALACE  
CATANIA**





# BANQUETÒ

CATERING FOR EVENTS

## ECCELLENZE A TAVOLA

L'essenza del nostro catering prende forma in esperienze gastronomiche create su misura, dove i sapori e i profumi più autentici della Sicilia si intrecciano con i desideri e lo stile di chi ci sceglie, dando vita a un viaggio sensoriale unico.





# CATERING TAILOR MADE

Via Pietra dell'Ova 374  
Tremestieri Etneo  
Catania

+39 095 093 6060  
[info@banqueto.it](mailto:info@banqueto.it)

Parlaci del tuo evento  
[WWW.BANQUETO.IT](http://WWW.BANQUETO.IT)



# PIAZZA CARDINALE PAPPALARDO

---







# PALAZZO SANGIORGIO



## CATANIA'S FINEST 5-STAR HOTEL

Luxury Stay - Private SPA - Fine Dining



[WWW.PALAZZOSANGIORGIOCATANIA.IT](http://WWW.PALAZZOSANGIORGIOCATANIA.IT)





# DOLCEZZA CHE VAI SICILIA CHE TROVI!

Cassata siciliana in scatola da viaggio



S. Agata lì Battiati | via Bellini 126/A | tel. **095.213067**