



astronomia-Panineria-Catering

VIA NAZIONALE 27, GIAMMORO - ME (accanto Bar Attilio) INFO E PRENOTAZIONI (342.0132430



ETRINA

4

a

Tortorici, Ciancio "la bottega reale" tra i migliori 20 panettoni della rivista "La cucina italiana"



Tortorici in gran spolvero per i gusti speciali della "bottega reale" Ciancio che figura tra i produttori dei migliori 20 panettoni della rivista "La cucina italiana". L'esplorazione dei panettoni in terra sicula si é fermata anche sui Nebrodi, nel laboratorio di Isabella Catalano: "La nostra selezione dei panettoni artigianali siciliani più originali provati in giro per la regione, dall'Etna fino alle Saline di Marsala". Si legge così nella pagina dedicata alle delizie natalizie isolane: "Ci spostiamo adesso nell'entroterra messinese per segnalare le creazioni della pasticcera Isabella Catalano – si legge ancora su "La cucina italiana" - C'è il panettone classico con uvetta, al pistacchio e alla nocciola dei Monti Nebrodi, vera specialità della zona, sfornati nel piccolo laboratorio di Tortorici: lievitati artigianali, farciti solamente con ingredienti di altissima qualità. Novità di quest'anno è il panettone Donna Isabella (35€) dedicato alla memoria e al profumo delle rose di nonna Antonia. Preparato con un infuso ai petali di rosa, fragoline di bosco e pepite di cioccolato bianco, ricoperto con cioccolato bianco puro e petali di rosa. Un best seller, ormai da 10 anni, è invece Ciauru di Sicilia (25€) ovvero profumo di Sicilia perché realizzato con scorze di arancia candita, pasta di mandarini, fichi secchi dei Nebrodi, pistacchi e nocciole. Si acquistano in bottega oppure online'



Correlati





Agroalimentare, per i dolci di Natale





ULTIM'ORA

L'artista Guido Strazza dona 67 opere al Comune di Santa Fiora Novembre 25, 2023

Violenza su donne, Volvo aderisce al progetto di Rea 'Mi Oppongo' Novembre 25, 2023

Verstappen in pole ad Abu Dhabi davanti a Leclerc Novembre 25, 2023

Al Rotary Club Cristoforo Colombo serata dedicata ai minori con il Garante infanzia del Lazio Novembre 25, 2023





Adnkronos – ultimora

Israele-Hamas, oggi altri 13 ostaggi liberi. Biden: "Tregua più lunga, si può"

Giulia Cecchettin, Filippo Turetta oggi in Italia:

Israele, Biden: "Soluzione con 2 Stati ora più

"Eccellenza d'Italia"
Febbraio 15, 2023

Dicembre 6, 2022 In "CRONACA" paridoro vince sui parietto

Dicembre 22, 2021 In "CRONACA"

← Milazzo, ritorna Babbo Natale a "Gigliopoli, la Città dei bambini spensierati" dall'8 al 23 dicembre

Qatar 22, Brasile-Svizzera alle 17 e stasera c'è Cristiano Ronaldo →



d Potrebbe anche interessarti



Salvini "La sinistra vuole fare saltare il Governo" ☐ Giugno 29, 2022

Lascia un commento

Commento *

Nome *

Email *

Sito web

Suvoda eCOA Earns High Marks in Patient Usability Study

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *



Frane, al via il consolidamento del centro abitato di Roccafiorita

News

CINEMA
CRONACA
CULTURA
ECONOMIA
MUSICA
POLITICA
SPORT
TELEVISIONE

Con I puovi Ta e i suoi







☐ Salva il mio nome, email e sito web in questo browser per la prossima volta che commento.

Invia commento

L'Opinione

LA VETRINA DEL CUORE



di Francesco Pinizzotto

Lo tsunami internet che soprattutto nell'ultimo decennio ha sconvolto l'economia, i rapporti personali, la visione della realtà in tempi e luoghi rapidi e mutevoli come non mai, impone anche un'informazione accurata. E in vetrina vanno le notizie che effettivamente meritano attenzione. Perché se è vero che oggi tutto fa brodo, il termometro di valutazione delle news è "scoppiato" dalle pressioni del progresso tecnologico, ovvero delle repentine visualizzazioni e "mi piace" senza tener conto della qualità di ciò che fa notizia. Cioè della profonda verità (che va sempre accertata), dei meccanismi del clamore che inducono a "lapidare" o assolvere, Cosicchè il profilo umano, le conseguenti ripercussioni della divulgazione della notizia sulle vite dei protagonisti, finiscono nelle riflessioni di un giornalismo d'altri tempi. Un triste suicidio fino a qualche decennio addietro si "trattava" con la notizia da dieci righe nell'elenco delle news brevi, con appena le iniziali del povero

sventurato. Sui social come sulla stampa, ancor oggi queste notizie di cronaca nera fanno apertura con grande risalto, foto e dettagli di ipotesi da rabbrividire, come se tutto avesse un senso logico. La disperazione e l'incoscienza non tratteggiano la cronaca triste del dramma umano, ma il post come la "news" deve solo soddisfare l'esigenza di massima curiosità dell'utente.

Ma la vetrina ricorda anche il sapore antico di valori d'altri tempi. Quelli delle vetrine che nei salotti delle famiglie custodivano gli oggetti di valore, financo quelli sudati a prezzi di tanti sacrifici, esposti con orgoglio per sottolineare le occasioni di ritrovo memorabili.

La vetrina vuole mettere le cose al proprio posto. Le cose belle al primo posto, senza tralasciare il confronto e la proposizione costruttiva del giornalismo che promuove un nuovo umanesimo fatto di moderne tecnologie ma ancorato ai valori che portano lontano, che non muoiono dopo l'esaurimento del conteggio dei "mi piace" e al sensazionalismo della prima ora.

La vetrina è anche la risultante dei migliori oggetti da ammirare. Dei fatti su cui dibattere per andare oltre i flash dei social. Quel qualcosa in più che deve sostenere la crescita delle nuove generazioni.

Noi lo faremo su questo quotidiano on line e sulla smart tv che potrete seguire in poltrona, ma anche su pc e iphone. Siamo per questo smart, piccoli si ma per quel che potremo anche brillanti.

Archivio

Seleziona il mese

VETRINA TA

Smart Television Web e quotidiano on-line

Editore

GtStudio Recordings Publishing S.r.l.s. P.IVA 03523950834

Iscrizione n.2/2020 del 4 settembre 2020 al Registro Stampa del Tribunale di Barcellona Pozzo di Gotto (Me)

Direttore Responsabile Francesco Pinizzotto

Iscrizione ROC N°35728

Licenza SIAE per diffusione Web 2021/ Prot. 4784

Redazione:
Via Nazionale 206 – Archi
98044 – San Filippo del Mela (Me) – Italy
Telefono: 090/9385215 – 348.8037129

Pubblicità: commerciale@vetrinatv.it - Tel. 392.6613328

Provider: Aruba, Località Il Palazzetto n.4 52011 Bibbiena(AR)

Alcune foto usate nel sito possono essere riprese da internet, se ritenute pubbliche. Chiunque si ritenesse leso di diritti, può inviare una comunicazione alla mail redazione@vetrinatv.it e la foto sarà sublto rimossa.

Copyright © 2023 Vetrina Tv. Tutti i diritti riservati. Tema: ColorMag di ThemeGrill. Powered by WordPress



