

# Dispensa Italiana per i Nastri d'Argento 2022

Dispensa Italiana, divisione food di Consorzio Gruppo Eventi di cui Presidente Vincenzo Russolillo, anche quest'anno sarà presente ai **Nastri d'Argento**, il prestigioso premio cinematografico italiano che sarà assegnato al Teatro Antico di Taormina.

**I Nastri d'Argento**, assegnati dal 1946 dal Sindacato Nazionale Giornalisti Cinematografici Italiani (SNGCI), premiamo ogni anno i migliori film, autori, interpreti, produttori e tecnici.

Il team di Dispensa Italiana sarà in campo con tutte le sue risorse e tutta la sua professionalità per questo prestigioso evento, giunto ormai alla sua 74ma edizione, cui prenderanno parte artisti da non perdere, con nomi tra i più noti della scena cinematografica nazionale ed internazionale.

Sempre fedele alla sua filosofia culinaria, la squadra, capitanata da **Fofò Ferriere**, porterà in tavola piatti all'insegna delle parole chiave sostenibilità, biodiversità, dieta mediterranea e stagionalità; non poteva, dunque, non essere affiancata dal supporto di cari amici nonché grandi professionisti che condividono il suo stesso spirito gastronomico. Per i Nastri d'Argento, tutto ciò è stato possibile anche grazie all'impegno sinergico con **KIMBO**, protagonista con il suo caffè di tutti i momenti dedicati ad aftershow e hospitality; **Tenuta Fontana**, che con i suoi vini riesce a trasmettere una tradizione secolare, una passione capace di essere tramandata da generazione a generazione; **De Cecco**, con un metodo di realizzazione della pasta che risale a 130 anni fa, sua la caratteristica distintiva di essere essiccata lentamente e a bassa temperatura.

Indimenticato anche il supporto fornito da **NonsoloCibus**, guidato dal Presidente Fabrizio Scaramuzza e dal Vicepresidente Maria Greco, presente con i suoi prodotti tipici del territorio siciliano, un esempio su tutti saranno formaggi e salumi, Maiorchino, ragusano e provola dei nebrodi; Natale Laganà, con il **Panificio Laganà** di Messina, delizierà gli ospiti con piatti complementari, come l'arancino cinquantino, sua realizzazione, che prevede l'uso di nocciole anch'esse dei nebrodi.

Anche il dessert avrà il suo spazio d'onore grazie alla **Pasticceria Lillo Freni**, con dolci che prendono vita direttamente dalla tradizione messinese, sua, inoltre, la torta inaugurale che verrà presentata nella serata finale dell'evento.

E come ci dice Fofò Ferriere: *«La voglia d'insegnare il grande valore culturale del cibo Italiano, dove gastronomia e territorio rappresentano dei veri e propri elementi di ospitalità: questo è il cuore della "dispensa".»*

a cura di Vincenzo Russolillo