

### **Lillo Freni, Pasticcere in Messina .**

Frequenta sin da bambino il laboratorio della pasticceria fondata dal padre Giuseppe nel 1968 e sin dalla tenera età mostra una naturale predisposizione all'apprendimento delle tecniche. Grazie alla possibilità di seguire gli insegnamenti paterni diventa un valido aiutante e successivamente un raffinato pasticcere. Ma l'aspetto tecnico non è il suo unico obiettivo; da sempre attratto dall'aspetto scientifico, volge particolare attenzione allo studio dedicandosi continuamente all'aggiornamento professionale.

Nel 2011 consegue presso l'Università degli Studi di Messina la Laurea in **Scienze dell'Enogastronomia Mediterranea e Salute** discutendo la tesi: **Storia, Innovazione e Qualità della Pasticceria Tipica Messinese** oggi diventata un libro.

È membro **dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto.**



### **Francesco Arena, Panettiere in Messina.**

Fin da piccolo il laboratorio del Panificio Masino Arena (di famiglia da tre generazioni) è stato il suo parco giochi e il suo grande amore. Qui comincia i primi esperimenti miscelando e impiasticciando le farine.

In età adolescenziale frequenta l'Istituto Tecnico.

A 20 anni decide di iniziare a lavorare nel panificio e di seguire le orme del padre Masino, che lo guida da subito, grazie ai suoi anni di esperienza, rendendolo un professionista.

Il lievito madre e la ricerca di nuove tecniche di produzione diventano la sua passione principale.

Segue il corso di alta formazione per panificatore di CAST Alimenti con Piergiorgi Gorilli, fondatore e presidente onorario del Richemont Club Italia.

Da questo momento in poi la produzione del panificio si rivoluziona completamente. Francesco Arena è sempre più attento alla scelta delle materie prime e predilige i presidi slow food, puntando sulla panificazione di farine da grani antichi siciliani rigorosamente molite a pietra.

Nel 2016 supera l'esame di ammissione al **Richemont Club Italia** e nello stesso anno si iscrive alla facoltà di Scienze Gastronomiche di Messina.

È membro **dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto.**

