

Il maestro messinese dell'arte bianca Tommaso Cannata riconfermato 'Ambasciatore del Gusto'

Autore: Romina Ferrante

Data: 29 Febbraio 2024



Il mese di febbraio volge al termine con un altro importante traguardo raggiunto da un siciliano. A portare alta la bandiera della Sicilia è stato questa volta il maestro panificatore originario di [Messina](#) **Tommaso Cannata**, riconfermato per il [terzo anno](#) consecutivo “**Ambasciatore del Gusto DOC Italy Sicilia 2024**”.

Nonostante il suo “Cannata Sicilian Bakery” non sia tecnicamente una pizzeria, **Identità Golose** lo ha scelto per inserirlo nella **Guida alle Pizzerie e Cocktail Bar d'autore**, presentata lo scorso 26 febbraio, presso il **Centro congressi di Fondazione Cariplo**, a pochi passi dalla sua sede milanese.

Il pluripremiato bakery chef è stato investito ancora una volta del ruolo di [ambasciatore del gusto](#) grazie alle sue prelibatezze culinarie, come la sua speciale [focaccia messinese](#), realizzata con un impasto di farine di Maiorca ed Evolutiva, lievito madre, poi ricoperta di scarola, pomodoro a pezzi, acciughe siciliane e tuma, un giro di pepe e d'olio evo Tonda Iblea e il **pitone – o pidone** – alla messinese, il tipico calzone dello [street food messinese](#), sempre con scarola, acciughe e tuma.



Il prestigioso riconoscimento è stato conferito dall'**ANDI**, l'**Associazione Nazionale Doc Italy**, nata nel 2013 per promuovere il Made in Italy e premiare le **eccellenze in campo agroalimentare**, che si sono distinte per qualità, sostenibilità, etica e artigianalità, valori che il maestro panificatore da anni sposa a pieno e porta nelle sue attività come **Simenza**, il progetto che custodisce la biodiversità dei grani antichi.

Questo premio testimonia il grande lavoro fatto fin qui da Cannata, che vanta una lunga tradizione familiare nell'**arte bianca siciliana** (ben tre generazioni) e che sta portando avanti con due punti in cui raccoglie il meglio della cultura enogastronomica nostrana, la sua "**Cannata Sicilian Bakery**" in via Garibaldi 110 a Messina e il [panificio e gastronomia nel cuore di Milano](#) "**I Compari**".

Il ruolo di Ambasciatore Doc Italy è nato per dare valore e merito a quei maestri che con la loro sapiente arte contribuiscono ad accrescere l'immagine dell'Italia nel mondo e che si contraddistinguono per una filosofia improntata all'etica, alla sostenibilità e alla valorizzazione dell'eccellenza.



Tommaso Cannata è riuscito a coniugare sapientemente l'amore per la **tradizione** con le **nuove tecniche di produzione e coltivazione biologica** con l'intento di recuperare, valorizzare e promuovere i grani antichi siciliani.

Da questa scelta sono nati i prodotti d'autore del panificio Cannata, realizzati con materie prime di alta qualità ed esaltati dall'immane [lievito madre "Turi"](#).

Cannata si è detto orgoglioso e soddisfatto dell'ambito riconoscimento: "Accolgo con gioia e orgoglio questi importanti riconoscimenti. Da sempre lavoro per portare non solo in tutta la Sicilia ma anche nel resto d'Italia la nostra cultura regionale, le ricette che hanno fatto la storia della mia famiglia e della mia regione, i prodotti che ci rendono unici in tutto il mondo. Ringrazio tutti i partner e le realtà coinvolte, ma anche la mia famiglia e tutti i miei collaboratori che ogni giorno contribuiscono insieme a me alla crescita della Sicilia".

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/tommaso-cannata-maestro-messinese-ambasciatore-gusto/>

Generato il 16/06/2026