



MILAZZO IN COMUNE

bollettino di informazione comunale



NOTIZIE DEL GIORNO

CONSIGLIO COMUNALE

INFORMAZIONI UTILI

EVENTI E APPUNTAMENTI

DOCUMENTI

CONTATTI



>>> ▶ Home > 2026 > Settembre > 15 >

A Palazzo dell'Aquila la consegna del Diploma di "Buona Cucina 2026" dell'Accademia Italiana della Cucina

A Palazzo dell'Aquila la consegna del Diploma di "Buona Cucina 2026" dell'Accademia Italiana della Cucina

15 Settembre 2026



Venerdì 18 settembre, alle ore 11.30, a Palazzo dell'Aquila si terrà la cerimonia di consegna del **Diploma di "Buona Cucina 2026" dell'Accademia Italiana della Cucina** allo chef-patron **Giovanni La Macchia**, titolare del ristorante *Macchianera*.

Il riconoscimento è stato attribuito dal Consiglio di Presidenza dell'Accademia Italiana della Cucina, riunitosi a Milano, sulla base della proposta formulata dal Delegato di Messina, Attilio Borda Bossana. La targa personalizzata rappresenta un importante riconoscimento all'attività professionale svolta da La Macchia e al suo impegno nella valorizzazione dei principi della cucina italiana e delle tradizioni gastronomiche del territorio.

La storia professionale dello chef-patron milazzese è legata a una passione per la cucina coltivata inizialmente tra le mura domestiche e successivamente trasformata in attività professionale. Nel 2010, lasciato il precedente lavoro, ha intrapreso il percorso nella ristorazione, iniziando con la gestione di un locale sul mare. Nel 2012 il trasferimento nel centro di Milazzo e l'apertura di *Macchianera*, realtà che negli anni ha consolidato la propria presenza nel panorama della ristorazione cittadina.

Alla cerimonia interverranno il Delegato dell'Accademia Italiana della Cucina di Messina, Attilio Borda Bossana, i componenti della Consulta, i vice delegati Angelo Ragonese De Gregorio e Maria Patrizia Marullo, il segretario Salvatore Ragusa, il tesoriere Renato Palmeri e i consultori Fabrizio Fiorentino e Giovanni Rossi, oltre a una rappresentanza degli accademici messinesi.

Il riconoscimento rientra nell'attività dell'Accademia Italiana della Cucina finalizzata a valorizzare gli esercizi che si distinguono per la qualità dell'offerta e per l'impegno nella tutela e nella diffusione della cultura gastronomica italiana, regionale e locale.



Scarica l'appMilazzo



(<https://apps.apple.com/us/app/>

Seguici su Facebook



Città di Milazzo

17.107 follower

Segui la Pagina



SEGUICI SU

twitter

Iscriviti alla Newsletter

Nome

Email *

«È motivo di soddisfazione per la nostra città poter ospitare a Palazzo dell'Aquila la consegna di un riconoscimento così importante a un professionista milazzese – afferma il sindaco **Pippo Midili** –. La cucina rappresenta una parte fondamentale della nostra identità e della nostra capacità di raccontare il territorio. Quando un'attività nata dalla passione e dal lavoro riesce a raggiungere livelli di qualità riconosciuti da un'istituzione prestigiosa come l'Accademia Italiana della Cucina, il riconoscimento va al singolo professionista ma, in qualche modo, anche all'intera comunità. A Giovanni La Macchia rivolgo le mie congratulazioni, con l'auspicio che questo premio rappresenti un ulteriore stimolo a proseguire nel percorso intrapreso».

La cerimonia sarà quindi anche un'occasione per sottolineare il valore delle professionalità locali che, attraverso il proprio lavoro, contribuiscono alla promozione dell'immagine di Milazzo e alla valorizzazione delle sue tradizioni.

☐ Consiglio Comunale

Post simili

 18 Settembre 2026

Il Palazzo Municipale si illumina di verde per Light Up for Mito 2026

Anche Milazzo aderisce a Light Up for Mito 2026, la campagna internazionale di sensibilizzazione dedicata alle malattie mitocondriali. Nella serata...

 18 Settembre 2026

Consiglio comunale, seduta il 24 settembre: in aula bilancio, lavori pubblici e la rete dei "Punti Sicuri"

Il Consiglio comunale di Milazzo tornerà a riunirsi giovedì 24 settembre alle ore 19. La seduta prevede, dopo gli interventi...

 17 Settembre 2026

"Io ti ascolto", da quasi un anno un canale anonimo per i giovani dentro l'App Milazzo

Un luogo riservato dove poter fare una domanda, raccontare una difficoltà o semplicemente trovare qualcuno disposto ad ascoltare. È questa...

☐ Ho letto e accetto la privacy policy.

[Iscriviti](#)

Comune di Milazzo



Regione Sicilia



Protezione Civile



Il Consiglio in diretta



Meteo



Milazzo, a Palazzo dell'Aquila consegnato il Diploma di "Buona Cucina 2026" allo chef-patron Giovanni La Macchia

📍 Vetrinatv ⌚ Settembre 18, 2026



Si è svolta oggi, a Palazzo dell'Aquila, sede del Comune di Milazzo, la cerimonia di consegna del Diploma di "Buona Cucina 2026" allo chef-patron Giovanni La Macchia, titolare del ristorante Macchianera.

Alla presenza del sindaco di Milazzo, Pippo Midili, la Delegazione di Messina dell'Accademia Italiana della Cucina ha consegnato il prestigioso riconoscimento, attribuito dal Consiglio di Presidenza dell'Accademia riunitosi a Milano, su proposta del Delegato di Messina Attilio Borda Bossana.

Il riconoscimento rappresenta un'importante attestazione dell'impegno professionale profuso da Giovanni La Macchia nella valorizzazione della cucina italiana, regionale e locale, attraverso un percorso caratterizzato da passione, ricerca e attenzione alla qualità.

La sua esperienza nel mondo della ristorazione nasce da una passione coltivata inizialmente tra le mura domestiche e sviluppata professionalmente a partire dal 2010, quando decide di dedicarsi alla ristorazione di qualità, assumendo la gestione di un ristorante sul mare. Nel 2012 il trasferimento a Milazzo e, successivamente, la nascita del Macchianera, realtà che nel corso degli anni si è affermata come espressione di una cucina profondamente legata al territorio.

«È motivo di soddisfazione per la nostra città poter ospitare a Palazzo dell'Aquila la consegna di un riconoscimento così importante a un professionista milazzese – ha dichiarato il sindaco Pippo Midili –. La cucina rappresenta una parte fondamentale della nostra identità e della nostra capacità di raccontare il territorio. Quando un'attività nata dalla passione e dal lavoro riesce a raggiungere livelli di qualità riconosciuti da un'istituzione prestigiosa come l'Accademia Italiana della Cucina, il riconoscimento va al singolo professionista ma, in qualche modo, anche all'intera comunità».

Alla cerimonia hanno preso parte il Delegato AIC di Messina Attilio Borda Bossana e i componenti della Consulta: il vice delegato Angelo Ragonese De Gregorio, il segretario Salvatore Ragusa, il tesoriere Renato Palmeri, oltre a una rappresentanza degli accademici di Messina.

Il Diploma di "Buona Cucina 2026" si inserisce nell'attività dell'Accademia Italiana della Cucina volta a valorizzare le realtà che si distinguono per il loro impegno nella cultura e nella promozione della tradizione gastronomica, nel rispetto delle norme statutarie e dei principi della cucina italiana.

L'iniziativa contribuisce inoltre a promuovere la conoscenza, presso la pubblica opinione, di quegli esercizi che offrono garanzie di rispetto e osservanza della tradizionale e caratteristica cucina nazionale, regionale e locale, riconoscendo il lavoro di quanti operano quotidianamente per la tutela e la valorizzazione del patrimonio gastronomico.

Il riconoscimento conferito a Giovanni La Macchia e al ristorante Macchianera rappresenta, dunque, un motivo di orgoglio per Milazzo e per l'intero territorio mamertino, sottolineando come professionalità, passione e valorizzazione delle produzioni e delle tradizioni locali possano diventare strumenti concreti di promozione dell'identità e della cultura del territorio.

Milazzo, consegnato il Diploma di "Buona Cucina 2026" allo chef-patron Giovanni La Macchia

da Redazione | Set 18, 2026 | cronaca



MILENA GABANELLI, ADDIO

MILENA GABANELLI, ADDIO. Caos in studio in diretta



**Qualità e
Convenienza**





Condividi:

0

0

Si è svolta oggi, a Palazzo dell'Aquila, sede del Comune di Milazzo, la cerimonia di consegna del Diploma di "Buona Cucina 2026" allo chef-patron Giovanni La Macchia, titolare del ristorante Macchianera.

Alla presenza del sindaco di Milazzo, Pippo Midili, la Delegazione di Messina dell'Accademia Italiana della Cucina ha consegnato il prestigioso riconoscimento, attribuito dal Consiglio di Presidenza dell'Accademia riunitosi a Milano, su proposta del Delegato di Messina Attilio Borda Bossana.

Il riconoscimento rappresenta un'importante attestazione dell'impegno professionale profuso da Giovanni La Macchia nella valorizzazione della cucina italiana, regionale e locale, attraverso un percorso caratterizzato da passione, ricerca e attenzione alla qualità.

MILENA GABANELLI, ADDIO

Caos in studio in diretta



La sua esperienza nel mondo della ristorazione nasce da una passione coltivata inizialmente tra le mura domestiche e sviluppata professionalmente a partire dal 2010, quando decide di dedicarsi alla ristorazione di qualità, assumendo la gestione di un ristorante sul mare. Nel 2012 il trasferimento a Milazzo e, successivamente, la nascita del Macchianera, realtà che nel corso degli anni si è affermata come espressione di una cucina profondamente legata al territorio.

«È motivo di soddisfazione per la nostra città poter ospitare a Palazzo dell'Aquila la consegna di un riconoscimento così importante a un professionista milazzese – ha dichiarato il sindaco Pippo Midili –. La cucina rappresenta una parte fondamentale della nostra identità e della nostra capacità di raccontare il territorio. Quando un'attività nata dalla passione e dal lavoro riesce a raggiungere livelli di qualità riconosciuti da un'istituzione prestigiosa come l'Accademia Italiana della Cucina, il riconoscimento va al singolo professionista ma, in qualche modo, anche all'intera comunità».

Alla cerimonia hanno preso parte il Delegato AIC di Messina Attilio Borda Bossana e i componenti della Consulta: il vice delegato Angelo Ragonese De Gregorio, il segretario Salvatore Ragusa, il tesoriere Renato Palmeri, oltre a una rappresentanza degli accademici di Messina.

Il Diploma di "Buona Cucina 2026" si inserisce nell'attività dell'Accademia Italiana della Cucina volta a valorizzare le realtà che si distinguono per il loro impegno nella cultura e nella promozione della tradizione gastronomica, nel rispetto delle norme statutarie e dei principi della cucina italiana.

L'iniziativa contribuisce inoltre a promuovere la conoscenza, presso la pubblica opinione, di quegli esercizi che offrono garanzie di rispetto e osservanza della tradizionale e caratteristica cucina nazionale, regionale e locale, riconoscendo il lavoro di quanti operano quotidianamente per la tutela e la valorizzazione del patrimonio gastronomico.

Il riconoscimento conferito a Giovanni La Macchia e al ristorante Macchianera rappresenta, dunque, un motivo di orgoglio per Milazzo e per l'intero territorio mamertino, sottolineando come professionalità, passione e valorizzazione delle produzioni e delle tradizioni locali possano diventare strumenti concreti di promozione dell'identità e della cultura del territorio.



MixBlox
~~19,90 €~~ **da 6,00 €**
[Crea ora!](#) 



Poster Personalizzato
~~10,90 €~~ **da 3,90 €**
[Crea ora!](#) 



Asciugamano Personalizzato
~~49,00 €~~ **da 19,00 €**
[Crea ora!](#) 



Blocco di Legno
~~29,90 €~~ **da 19,90 €**
[Crea ora!](#) 

#Pubblicità

Cerca nel sito

Cerca

Categorie

Seleziona una categoria

▼

Archivi

Seleziona il mese

▼

Milazzo, diploma allo chef-patron Giovanni La Macchia

© 18.9.26



STAI LEGGENDO VIVI MILAZZO

A Palazzo dell'Aquila consegnato il Diploma di "Buona Cucina 2026" allo chef-patron Giovanni La Macchia

Si è svolta oggi, a Palazzo dell'Aquila, sede del Comune di Milazzo, la cerimonia di consegna del Diploma di "Buona Cucina 2026" allo chef-patron Giovanni La Macchia, titolare del ristorante Macchianera.

Alla presenza del sindaco di Milazzo, Pippo Midili, la Delegazione di Messina dell'Accademia Italiana della Cucina ha consegnato il prestigioso riconoscimento, attribuito dal Consiglio di Presidenza dell'Accademia riunitosi a Milano, su proposta del Delegato di Messina Attilio Borda Bossana.

Il riconoscimento rappresenta un'importante attestazione dell'impegno professionale profuso da Giovanni La Macchia nella valorizzazione della cucina italiana, regionale e locale, attraverso un percorso caratterizzato da passione, ricerca e attenzione alla qualità.

La sua esperienza nel mondo della ristorazione nasce da una passione coltivata inizialmente tra le mura domestiche e sviluppata professionalmente a partire dal 2010, quando decide di dedicarsi alla ristorazione di qualità, assumendo la gestione di un ristorante sul mare.

«È motivo di soddisfazione per la nostra città poter ospitare a Palazzo dell'Aquila la consegna di un riconoscimento così importante a un professionista milazzese – ha dichiarato il sindaco Pippo Midili –.

La cucina rappresenta una parte fondamentale della nostra identità e della nostra capacità di raccontare il territorio.

Quando un'attività nata dalla passione e dal lavoro riesce a raggiungere livelli di qualità riconosciuti da un'istituzione prestigiosa come l'Accademia Italiana della Cucina, il riconoscimento va al singolo professionista ma, in qualche modo, anche all'intera comunità».

Alla cerimonia hanno preso parte il Delegato AIC di Messina Attilio Borda Bossana e i componenti della Consulta: il vice delegato Angelo Ragonese De Gregorio, il segretario Salvatore Ragusa, il tesoriere Renato Palmeri, oltre a una rappresentanza degli accademici di Messina.

Il Diploma di “Buona Cucina 2026” si inserisce nell'attività dell'Accademia Italiana della Cucina volta a valorizzare le realtà che si distinguono per il loro impegno nella cultura e nella promozione della tradizione gastronomica, nel rispetto delle norme statutarie e dei principi della cucina italiana.

L'iniziativa contribuisce inoltre a promuovere la conoscenza, presso la pubblica opinione, di quegli esercizi che offrono garanzie di rispetto e osservanza della tradizionale e caratteristica cucina nazionale, regionale e locale, riconoscendo il lavoro di quanti operano quotidianamente per la tutela e la valorizzazione del patrimonio gastronomico.

Il riconoscimento conferito a Giovanni La Macchia e al ristorante Macchianera rappresenta, dunque, un motivo di orgoglio per Milazzo e per l'intero territorio mamertino, sottolineando come professionalità, passione e valorizzazione delle produzioni e delle tradizioni locali possano diventare strumenti concreti di promozione dell'identità e della cultura del territorio.

Tags: food

Facebook Twitter Pinterest LinkedIn WhatsApp Email

QUESTI POST POTREBBERO INTERESSARTI



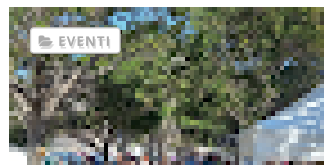
Milazzo, diploma allo chef-patron Giovanni La Macchia

Settembre 18, 2026



Milazzo, Dulcissima chiude con oltre 40 mila presenze.

Marzo 11, 2026



Milazzo, "Mercato della Terra" presente ogni domenica

Dicembre 05, 2025

POSTA UN COMMENTO

0 Commenti

Inserisci commento



ULTIME NOTIZIE



Milazzo, diploma allo chef-patron Giovanni La Macchia

Settembre 18, 2026



20 settembre AMP Capo Milazzo: palestra naturale a cielo aperto

Settembre 16, 2026



A Milazzo eccellenze siciliane settembre

Settembre 15, 2026



XI Trofeo Città di Milazzo 2026: modifiche viabilità

Settembre 14, 2026



Capitaneria di Milazzo, passa comando

Settembre 11, 2026



Fiamma Raffineria Milazzo: «Sfiaccolamento sotto controllo»

Settembre 11, 2026



Il milazzese Angelo Giorgianni al concerto di Enrico Ruggeri

Settembre 10, 2026



Dove mangiare a Milazzo: Migliori ristoranti, pizzerie, trattorie



ShinyStat™



Home » DI TUTTO UN PO' » MILAZZO, GIOVANNI LA MACCHIA RICEVE IL DIPLOMA DI "BUONA CUCINA 2026"

DI TUTTO UN PO'

MILAZZO

3 Giorni Fa

0 Commenti

MILAZZO, GIOVANNI LA MACCHIA RICEVE IL DIPLOMA DI "BUONA CUCINA 2026"



Prot._n. 432 del 18/9/2026 – COMUNICATO STAMPA

A Palazzo dell'Aquila consegnato il Diploma di "Buona Cucina 2026" allo chef-patron Giovanni La Macchia

Si è svolta oggi, a Palazzo dell'Aquila, sede del Comune di Milazzo, la cerimonia di consegna del Diploma di "Buona Cucina 2026" allo chef-patron Giovanni La Macchia, titolare del ristorante Macchianera.

Alla presenza del sindaco di Milazzo, Pippo Midili, la Delegazione di Messina dell'Accademia Italiana della Cucina ha consegnato il prestigioso riconoscimento, attribuito dal Consiglio di Presidenza dell'Accademia riunitosi a Milano, su proposta del Delegato di Messina Attilio Borda Bossana.

Il riconoscimento rappresenta un'importante attestazione dell'impegno professionale profuso da Giovanni La Macchia nella valorizzazione della cucina italiana, regionale e locale, attraverso un percorso caratterizzato da passione, ricerca e attenzione alla qualità.

La sua esperienza nel mondo della ristorazione nasce da una passione coltivata inizialmente tra le mura domestiche e sviluppata

Annunci

MILENA GAB ANELLI, ADDI

MILENA GABANELLI, AD
Caos in studio in diretta

iu

Apri

Web Radio

Kaffeine
WEB ► RADIO

CATEGORIE

- > AMBIENTE
- > ARTE
- > COMUNICATI
- > CULTURA
- > DI TUTTO UN PO'
- > ECONOMIA
- > EVENTI
- > INTERVISTE
- > MILAZZO
- > ALBUM DEI RICORDI
- > MUSICA
- > NECROLOGI
- > NEI DINTORNI
- > POLITICA
- > PREVISIONI DEL TEMPO
- > SATIRA
- > SOCIETA'
- > SPORT
- > TEATRO
- > UN SALUTO AGLI AMICI...
- > VANGELO

sul mare. Nel 2012 il trasferimento a Milazzo e, successivamente, la nascita del Macchianera, realtà che nel corso degli anni si è affermata come espressione di una cucina profondamente legata al territorio.

«È motivo di soddisfazione per la nostra città poter ospitare a Palazzo dell'Aquila la consegna di un riconoscimento così importante a un professionista milazzese – ha dichiarato il sindaco Pippo Midili –. La cucina rappresenta una parte fondamentale della nostra identità e della nostra capacità di raccontare il territorio. Quando un'attività nata dalla passione e dal lavoro riesce a raggiungere livelli di qualità riconosciuti da un'istituzione prestigiosa come l'Accademia Italiana della Cucina, il riconoscimento va al singolo professionista ma, in qualche modo, anche all'intera comunità».

Alla cerimonia hanno preso parte il Delegato AIC di Messina Attilio Borda Bossana e i componenti della Consulta: il vice delegato Angelo Ragonese De Gregorio, il segretario Salvatore Ragusa, il tesoriere Renato Palmeri, oltre a una rappresentanza degli accademici di Messina.

Il Diploma di "Buona Cucina 2026" si inserisce nell'attività dell'Accademia Italiana della Cucina volta a valorizzare le realtà che si distinguono per il loro impegno nella cultura e nella promozione della tradizione gastronomica, nel rispetto delle norme statutarie e dei principi della cucina italiana.

L'iniziativa contribuisce inoltre a promuovere la conoscenza, presso la pubblica opinione, di quegli esercizi che offrono garanzie di rispetto e osservanza della tradizionale e caratteristica cucina nazionale, regionale e locale, riconoscendo il lavoro di quanti operano quotidianamente per la tutela e la valorizzazione del patrimonio gastronomico.

Il riconoscimento conferito a Giovanni La Macchia e al ristorante Macchianera rappresenta, dunque, un motivo di orgoglio per Milazzo e per l'intero territorio mamertino, sottolineando come professionalità, passione e valorizzazione delle produzioni e delle tradizioni locali possano diventare strumenti concreti di promozione dell'identità e della cultura del territorio.

L'Ufficio Stampa

Strumenti di condivisione: [f](#) [X](#) [in](#) [✉](#) [p](#) [📞](#) [🖨](#)



WWW.RADIOKAFFEINE.COM

Previous post

POLITICA ITALIANA: MENO BOLLI, PIU' POLLI.



Next post

IL SIGNOR URSOLEO CI LASCIA



MILENA GABANELL ADDIO. Caos in studio in diretta

dopp

Partners

DJ SET
PER I TUOI EVENTI

333 7478990

www.vincenzocarcione.com

Annunci

MILENA GAB ANELLI, ADDIO

eudan



SOCIETA'

Milazzo, a Palazzo dell'Aquila la consegna a Giovanni La Macchia del Diploma di "Buona Cucina 2026" dell'Accademia Italiana della Cucina

Link in bio

MILAZZO 



milazzo24_notizie · [Segui](#)

Milazzo



milazzo24_notizie · 20 h

Venerdì 18 settembre, alle ore 11.30, a Palazzo dell'Aquila si terrà la cerimonia di consegna del Diploma di "Buona Cucina 2026" dell'Accademia Italiana della Cucina allo chef-patron Giovanni La Macchia, titolare del ristorante Macchianera.

Il riconoscimento è stato attribuito dal Consiglio di Presidenza dell'Accademia Italiana della Cucina, riunitosi a Milano, sulla base della proposta formulata dal Delegato di Messina, Attilio Borda Bossana. **CONTINUA A LEGGERE SU MILAZZO24.it in BIO**



fannycoppolino · 15 h

Congratulazioni 🎉🎉



71



3



20 ore fa

[Accedi](#) per mettere "Mi piace" o commentare.