

# SICILI



REGIONE EUROPEA DELLA GASTRONOMIA 2025

## SICILY FOOD VIBES

### MENFI (AG)

3 | 4 | 5 OTTOBRE 2025



## PIAZZA VITTORIO EMANUELE III



Regione Siciliana



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY  
SICILY AWARDED 2025



UNIONE EUROPEA  
FONDO EUROPEO DI SVILUPPO REGIONALE  
PER LO SVILUPPO RURALE  
Piano Strategico della PAC 2023-2027



PIANO STRATEGICO  
DELLA PAC  
IL FUTURO DELL'AGRICOLTURA SOSTENIBILE





# SICILI



REGIONE EUROPEA DELLA GASTRONOMIA 2025

## SICILY FOOD VIBES

**MENFI (AG)**



PROGRAMMA **3 OTTOBRE 2025**

**PIAZZA VITTORIO EMANUELE III**

**09.00**

Laboratorio didattico esperienziale con gli chef Bernardo Pupello, Stefano Marciante, Alessandro Lauretta, Eleonora Cavaleri su *"La Frutta Martorana"*, **a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani in collaborazione con il DSE Fic Sicilia**

**11.00**

Cerimonia inaugurale con le Autorità locali e regionali

**17.30**

Cooking Show con lo chef Antonino Segreto tema del piatto *"Tortino di sarde farcito con mollica di pane fresco, aromatizzato ai sapori mediterranei e chicche di vastedda del Belice su crema di zucca al finocchietto fresco da campo e datterino confit"*, **a cura dell'Unione Regionale Cuochi Sicilia**

**Vino in abbinamento: Urra di Mare Sicilia DOC – Mandrossa**

**18.30**

Masterclass e degustazione con lo chef Liborio Bivona, team manager del Culinary team Sicilia su *"La Sicilia e le sue contaminazioni - Coda di rospo, gambero rosso di Mazara, pancetta di Amatrice, polpettina di triglia allo zafferano, sushi di cipollotto con salsa bernese, uova di salmone e bisque di gambero rosso"*,

**a cura dell'Unione Regionale Cuochi Sicilia**

**Vino in abbinamento: Bianco Sicilia DOC – Serra Ferdinanda**

**19.30**

Cooking Show a più mani con gli chef Calogero Abruzzo e Michele Ciaccio e lady chef Rosa Erba. Tema dei piatti *"Le Rote di Menfi e le siringate margheritesi su crema di Passito di Pantelleria e salsa di ficodindia gialla"* e *"La semola di Cous Cous di grani antichi siciliani incontra i sapori e i saperi della gastronomia Gattopardiana in salsa di ficodindia rossa Margherindia e gelato di pasta reale al pistacchio pralinato"*,

**a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani**

**Vino in abbinamento: Serapias Passito di Pantelleria DOC - Mandrarossa**

**22:00**

Spettacolo di Cabaret con Sasà Salvaggio



Regione Siciliana



GIORNATA EUROPEA  
DELLO SVILUPPO RURALE  
E DELLO SVILUPPO RURALE  
PER LO SVILUPPO RURALE  
E PER LO SVILUPPO RURALE



# SICILI



REGIONE EUROPEA DELLA GASTRONOMIA 2025

## SICILY FOOD VIBES

**MENFI (AG)**

➤ PROGRAMMA 4 OTTOBRE 2025

PIAZZA VITTORIO EMANUELE III

**17.00**

Laboratorio didattico esperienziale con gli chef Bernardo Pupello, Stefano Marciante, Antonino Segreto, Eleonora Cavaleri su *"I dolcetti della festa – I Pizzicotti"*, **a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani in collaborazione con il DSE Fic Sicilia**

**17.30**

Cooking Show con lo chef patron del ristorante Opuntia, Francesco Mauceri, tema del piatto *"Bottoni di patate al profumo di cannella con cuore fondente di vastedda D.O.P del Belice, verdure di stagione, zabaione salato e croccante di maialino"*, **a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani**  
**Vino in abbinamento: Tivitti Inzolia Menfi DOC – Cantine Barbera**

**18.30**

Masterclass con lo chef Alfonso Pollari team manager Culinary Team Junior Sicilia su *"Colori e sapori della Valle del Belice - Tortelli ai grani antichi con carciofo spinoso di Menfi, primo sale e guancialetto croccante, su salsa al vino Grillo e dressing di nocellara del Belice. Gelato alla carruba e Arancia Rossa IGP di Sicilia"*, **a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani**  
**Vino in abbinamento: Mogarsa Syrah Sicilia DOC - Tenute 50**

**19.30**

Cooking Show con il pastry chef patron dell'Extra Bar Massimo Ingrao, tema del piatto *"Lingotto di mousse di ricotta e gelée all'uva su croccante di mandorle, tocchetto di ova murina, sorbetto al mosto nero d'avola, salsa all'olio d'oliva DOP del Belice"*, **a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani**

**22.30**

Spettacolo musicale "I Quaranta che ballano 90"



Regione Siciliana



GIORNATA EUROPEA  
DELLO SVILUPPO RURALE  
E DELLE FORESTE



# SICILI



REGIONE EUROPEA DELLA GASTRONOMIA 2025

## SICILY FOOD VIBES

**MENFI (AG)**

➤ PROGRAMMA **5 OTTOBRE 2025**

PIAZZA **VITTORIO EMANUELE III**

**19.30**

Cooking Show con lo chef Tony Lo Coco – Ristorante I Pupi di Bagheria  
tema del piatto *"Totano ripieno, con mollicata di tumminia, primo sale  
affumicato, peperoni arrosto e il suo nero"*, **a cura di Sicilia di Ulisse**

Vino in abbinamento: Alastro Sicilia DOC - Planeta



Regione Siciliana



GIORNATA EUROPEA  
DELLO SVILUPPO RURALE  
2023-2027



PIANO STRATEGICO  
DELLA PAC  
IL FUTURO DELL'AGRICOLTURA SOSTENIBILE

