

SICILY FOOD VIBES GELA 12 | 13 | 14 SETTEMBRE 2025



LUNGOMARE **FEDERICO II DI SVEVIA**





































REGIONE EUROPEA DELLA GASTRONOMIA 2025

SICILY FOOD VIBES

GELA



20.00

Inaugurazione con le autorità locali e regionali.

20.15

Laboratorio didattico con la lady chef Concetta Marino su "Sicilia Bedda -Semifreddo alla ricotta, gelée d'arancia, mousse al pistacchio e caviale al miele di zagara" a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani.

20.30

Masterclass con degustazione con lo chef Enrico Pantorno tema del piatto di pasta fresca "Un siciliano in Thailandia" a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani.

20.45

Cooking Show con lo chef Emanuele Madonia su "Pane Cunzato Spasciamaronna - Omaggio a Giovanni Pandolfo; Melanzana marinata all'aceto di melograno, basilico e aglio, Maionese all'acciuga, Ricotta profumata e Corona di fico secco e pomodoro secco IGP" a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani.

21.00

Cooking show con lo chef Giuseppe Favara su "A sfincia i San Giuseppe" a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani.





































REGIONE EUROPEA DELLA GASTRONOMIA 2025

SICILY FOOD VIBES

GELA

PROGRAMMA 13 SETTEMBRE 2025
LUNGOMARE FEDERICO II DI SVEVIA

20.00

Laboratorio didattico con Pastry chef Lillo Defraia su "Il dolce Surfaro" a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani.

20.15

Masterclass con il Pastry Chef Davide Scancarello su *"Torrone Nisseno"* Presidio Slow Food **a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani.**

20.30

Cooking Show con lo chef Giovanni Butticè tema del piatto "Radici in crosta - Scorza di cannolo salata con caponata, crema di Tuma Persa e scaglie di Ragusano DOP" a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani.

20.45

Cooking Show con lo chef storico Ottavio Miraglia tema del piatto "Profumi ed odori del Centro Sicilia - Maccheroncelli al pesto Nisseno" a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani.





































SICILY FOOD VIBES

GELA

PROGRAMMA 14 SETTEMBRE 2025
LUNGOMARE FEDERICO II DI SVEVIA

20.30

Cooking Show con lo chef Accursio Craparo - Ristorante l'Osteria di Accursio tema a del piatto "Polpette di pane al pomodoro" a cura di Sicilia di Ulisse.

CON LA SPECIALE PARTECIPAZIONE DEI RAGAZZI DELLA COOPERATIVA CARPEDIEM.

































