

SICILI



REGIONE EUROPEA DELLA GASTRONOMIA 2025

SICILY FOOD VIBES

CEFALÙ (PA)

17 | 18 | 19 OTTOBRE 2025

LUNGOMARE G. GIARDINA



Regione Siciliana



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
SICILY AWARDED 2025



UNIONE EUROPEA
FONDO EUROPEO AGRICOLA
PER LO SVILUPPO RURALE
Il Europa investe nelle zone rurali



SVILUPPO
RURALE
SICILIA
2023-2027



PIANO STRATEGICO
DELLA PAC
IL FUTURO DELL'AGRICOLTURA SOSTENIBILE



COMUNE
DI CEFALÙ



GAL ISC MADONIE



Federazione Italiana
Cuochi



DOS
SICILIA



Unione Regionale
Cuochi Siciliani



LA SICILIA DI
ULISSE



SICILIA DOC
CONCORDIO DI TUTELA VINI

SICILI



REGIONE EUROPEA DELLA GASTRONOMIA 2025

SICILY FOOD VIBES

CEFALÙ

➤ PROGRAMMA 17 OTTOBRE 2025

11.30

Inaugurazione con le Autorità locali e regionali / Lungomare G. Giardina

11.40

Laboratorio didattico esperienziale a cura dell'**Unione Regionale Cuochi Siciliani in collaborazione con I.I.S. Mandralisca e l'Istituto Alberghiero di Caccamo** / Lungomare G. Giardina

16.00

Premiazione dei vini siciliani del Concours Mondial de Bruxelles
(partecipazione riservata ad invito)

Al termine, brindisi a cura dell'**Unione Regionale Cuochi Siciliani** in collaborazione con **l'Istituto Alberghiero di CEFALÙ "IPSSEOA Mandralisca"**.
Palazzo Vescovile della Diocesi di Cefalù

18.30

Masterclass con la pastry chef Rosellina Incandela / *"La cassata Siciliana"*
a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani / Lungomare G. Giardina

19.00

Cooking show con lo chef Armando Barreca, patron del ristorante Tinchitè di Cefalù. Tema del piatto: *"Pasta a Taiano"*, **a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani** in collaborazione con **Associazione Ristoratori di Cefalù - Ho.Re.Ca. e dell'Istituto Alberghiero di CEFALÙ "IPSSEOA Mandralisca"**.

Vino in abbinamento: Nero d'Avola, presentato dall'enologo Filippo Vinci
Presentazione a cura del Consorzio di Tutela Vini DOC Sicilia.

Moderata Liliana Rosano / Giornalista
Lungomare G. Giardina



Regione Siciliana





REGIONE EUROPEA DELLA GASTRONOMIA 2025

SICILY FOOD VIBES

CEFALÙ

➤ PROGRAMMA 17 OTTOBRE 2025

19.30

Cooking show con la lady chef Delia Monastero, patron del ristorante Winary e Putia di Cefalù. Tema del piatto: *"Caponata di Capone"*

a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani in collaborazione con Associazione Ristoratori di Cefalù - Ho.Re.Ca. e dell'Istituto Alberghiero di CEFALÙ "IPSSEOA Mandralisca".

Vino in abbinamento: Nero d'Avola Riserva, presentato dall'enologo Filippo Vinci. **Presentazione a cura del Consorzio di Tutela Vini DOC Sicilia.**

Modera Liliana Rosano / Giornalista

Lungomare G. Giardina

20.00

Cooking show con lo chef Alessandro Mangano. Tema del piatto: *"L'oro di Sicilia Spaghetti Conca d'Oro con gambero rosso"*

a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani e dell'Istituto Alberghiero di CEFALÙ "IPSSEOA Mandralisca".

Vino in abbinamento: Grillo, presentato dall'enologo Filippo Vinci. **Presentazione a cura del Consorzio di Tutela Vini DOC Sicilia.**

Modera Liliana Rosano / Giornalista

Lungomare G. Giardina

20.30

Cooking show con i pastry chef della Pasticceria Fiasconaro: *"Il panettone come dessert al piatto"*, **a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani e dell'Istituto Alberghiero di CEFALÙ "IPSSEOA Mandralisca".**

Vino in abbinamento: Vino dolce, presentato dall'enologo Filippo Vinci. **Presentazione a cura del Consorzio di Tutela Vini DOC Sicilia.**

Lungomare G. Giardina



Regione Siciliana





REGIONE EUROPEA DELLA GASTRONOMIA 2025

SICILY FOOD VIBES

CEFALÙ

➤ PROGRAMMA 18 OTTOBRE 2025

10.00

Progetto ANSMES 2025 "Stili di vita e salute"

Convegno "La buona gastronomia per lo sport"

Al termine degustazione di prodotti tipici delle Madonie a cura del GAL con la collaborazione dell'Istituto Alberghiero di Cefalù "IPSSEOA Mandralisca".

Palazzo Municipale di Cefalù / Sala Consiliare (ingresso libero)

10.30

Laboratorio didattico esperienziale su "*Le Mani in pasta*" e "*Intaglio di vegetali*", a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani in collaborazione con il Dse Fic Sicilia e con I.I.S. Mandralisca / Lungomare G. Giardina

18.00

Masterclass con il dott. Giuseppe Russo del Consorzio Ballatore e la dott.ssa Francesca Cerami di IDIMED, su "*La Pasta a Tajano*"

a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani / Lungomare G. Giardina

18.30

Cooking show con lo chef Luca Cataldo, patron del ristorante 22 Cucina Isolana di Cefalù. Tema del piatto: "*Zucca in Agrodolce*", a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani in collaborazione con Associazione Ristoratori di Cefalù - Ho.Re.Ca. e dell'Istituto Alberghiero di CEFALÙ "IPSSEOA Mandralisca".

Vino in abbinamento: Nerello Mascalese, presentato dall'enologa Giuditta Raccuglia. **Presentazione a cura del Consorzio di Tutela Vini DOC Sicilia.**

Modera Liliana Rosano / Giornalista

Lungomare G. Giardina



Regione Siciliana





REGIONE EUROPEA DELLA GASTRONOMIA 2025

SICILY FOOD VIBES

CEFALÙ

➤ PROGRAMMA 18 OTTOBRE 2025

19.00

Cooking show con lo chef Angelo Daino, patron del ristorante Galleria di Cefalù.
Tema del piatto: *"Lagane con ragù alla Cefaludese"*,
a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani in collaborazione
con **Associazione Ristoratori di Cefalù - Ho.Re.Ca. e dell'Istituto Alberghiero di CEFALÙ "IPSSEOA Mandralisca"**.

Vino in abbinamento: Perricone, presentato dall'enologa Giuditta Raccuglia
Presentazione a cura del Consorzio di Tutela Vini DOC Sicilia.

Modera Liliana Rosano / Giornalista
Lungomare G. Giardina

19.30

Cooking show con gli chef Antonio Nocerino e Claudio Angileri
su *"Raviolone di Tonno ai profumi Eoliani con latte di mandorle tostate"*
a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani in collaborazione con il **Dse Fic Sicilia e dell'Istituto Alberghiero di CEFALÙ "IPSSEOA Mandralisca"**.

Vino in abbinamento: Frappato, presentato dall'enologa Giuditta Raccuglia.
Presentazione a cura del Consorzio di Tutela Vini DOC Sicilia.

Modera Liliana Rosano / Giornalista
Lungomare G. Giardina

20.00

Cooking show con lo chef Gaetano Scarcella su *"Risotto alici e limone"*
a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani e dell'Istituto Alberghiero di CEFALÙ "IPSSEOA Mandralisca"

Vino in abbinamento: Zibibbo secco, presentato dall'enologa Giuditta Raccuglia
Presentazione a cura del Consorzio di Tutela Vini DOC Sicilia.

Lungomare G. Giardina

21.30

Spettacolo di teatro comico *"Ma che Manera è"* con Marco Manera
Teatro comunale "Cicero" / Ingresso libero





REGIONE EUROPEA DELLA GASTRONOMIA 2025

SICILY FOOD VIBES

CEFALÙ

➤ PROGRAMMA 19 OTTOBRE 2025

10.00

Convegno *"Turismo Culturale, parità di genere e innovazione"*.

Le best practices degli stati costieri

Promosso dal GALP Golfo di Termini per BPW ADRION NET.

Palazzo Municipale di Cefalù - Sala Consiliare (ingresso libero)

18.30

Cooking show con lo chef Vincenzo Sansone del ristorante Cortile Pepe di Cefalù. Tema del piatto: *"Capone, mandorla e limone"*, **a cura di Sicilia di Ulisse e dell'IPSSEOA**

"Pietro Piazza" di Palermo.

Vino in abbinamento: Insolia, presentato dall'enologo Salvatore Tomasello.

Presentazione a cura del Consorzio di Tutela Vini DOC Sicilia.

Modera Francesca Landolina / Giornalista

Lungomare G. Giardina

19.00

Cooking show con il pastry chef Alessio Sferruzza della Pasticceria Sferruzza di Cefalù. *"Il panettone Salato"*, **a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani** in collaborazione con **Associazione Ristoratori di Cefalù - Ho.Re.Ca. e dell'IPSSEOA "Pietro Piazza" di Palermo.**

Vino in abbinamento: Catarratto, presentato dall'enologo Salvatore Tomasello.

Presentazione a cura del Consorzio di Tutela Vini DOC Sicilia.

Modera Francesca Landolina / Giornalista

Lungomare G. Giardina

19.30

Cooking show con gli chef Mario Puccio e Rosario Seidita. Tema del piatto: *"Pasta con le sarde a mare"*, **a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani** in collaborazione con

l'IPSSEOA "Pietro Piazza" di Palermo.

Vino in abbinamento: Grillo, presentato dall'enologo Salvatore Tomasello.

Presentazione a cura del Consorzio di Tutela Vini DOC Sicilia.

Modera Francesca Landolina / Giornalista

Lungomare G. Giardina

