

SICILI



REGIONE EUROPEA DELLA GASTRONOMIA 2025

SICILY FOOD VIBES

MARZAMEMI (SR)

24 | 25 | 26 OTTOBRE 2025



VIALE JONIO - LARGO BALATA



Regione Siciliana



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
SICILY AWARDED 2025



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



PIANO STRATEGICO
DELLA PAC
IL FUTURO DELL'AGRICOLTURA SOSTENIBILE



SICILI

REGIONE EUROPEA DELLA GASTRONOMIA 2025

SICILY FOOD VIBES

MARZAMEMI

➤ PROGRAMMA 24 OTTOBRE 2025
VIALE JONIO - LARGO BALATA

Conduzione e intrattenimento
Denise Spicuglia e Salvo Di Mari

16.00

Inaugurazione con le autorità locali e regionali

16.15

Laboratorio didattico con lo chef Giovanni Fichera, docente IPSAR Federico di Svevia di Siracusa, su *"Taccuna di pasta fresca ai grani antichi, varietà russello profumate al limone di Siracusa IGP, con pomodorini Pachino IGP canditi e sgombro"*, con i ragazzi dell'Associazione AssoFaDi di Siracusa,
a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani

17.00

Cooking show con lo chef Giovanni Gambuzza, sous-chef del ristorante de I Carusi Biorelais a Noto (SR). Tema del piatto: *"Pasta do malutempua"*,
a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani

18.00

Cooking show con lo chef Korrado Dipietro, patron del ristorante I Pupi Bistrò a Marzamemi (SR). Tema del piatto: *"Arancino Colapesce"*,
a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani

19.00

Masterclass con lo chef Maurizio Urso de I Carusi Biorelais di Noto, chef Giovanni Fichera docente IPSAR Federico di Svevia di Siracusa, chef Sebastiano Zimmitti Presidente Cuochi e Pasticceri Aretusei, presentano: *"Sgombro cotto in foglia di fico cotto sotto la cenere, servito con i legumi"* di Archestrato di Gela IV secolo a.C.
a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani

20.00

Cooking Show con lo chef Pietro Ciadamidaro del ristorante Anche gli Angeli. Tema del piatto: *"Matalotta rivisitata di triglia con gnocchetti di pane raffermo al latte di mandorla pizzuta di Avola"*, **a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani**



Regione Siciliana





SICILI



REGIONE EUROPEA DELLA GASTRONOMIA 2025

SICILY FOOD VIBES

MARZAMEMI



PROGRAMMA 25 OTTOBRE 2025

VIALE JONIO - LARGO BALATA

Conduzione e intrattenimento
Denise Spicuglia e Salvo Di Mari

16.00

Cooking Show con lo chef Vincenzo Ridolfo del ristorante Camparia. Tema del piatto: *"Radici salmastre - Spaghetto home made di grani antichi, sinapo, bottarga e limone"*, **a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani**

16.30

Cooking Show con lo chef Vincenzo Ridolfo, *"Armonie d'autunno - Tagliatella all'uovo, con crema di zucca gialla al carbone, tartare di ombrina e bagno aromatico al finocchietto selvatico"*, per Acqua Azzurra Itticoltura dal 1988 a Pachino. **A cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani**

17.00

Masterclass con il pastry chef Davide Scancarello, patron di Tentazioni e Sapori, su *"Torrone di Caltanissetta presidio slow food"*, con la project manager Grazia Giammuso, **a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani**

18.00

Laboratorio didattico con la lady chef Salvina Scottino di Trovato Carni, su *"Scaccia di tonnara e orto"*, **a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani**

19.00

Cooking show con la lady Lina Campisi, patron del ristorante la Cialoma. Tema del piatto: *"Tonno all'alloro"*, **a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani**

20.00

Cooking show con il pastry chef Michele Di Natale de La Torta di Michele. Tema del piatto *"Torta Live - Vibrazioni di Sicilia - Rosso Barocco"*, **a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani**

20.30

Spettacolo del duo *"Io e mio fratello"*



Regione Siciliana





REGIONE EUROPEA DELLA GASTRONOMIA 2025

SICILY FOOD VIBES

MARZAMEMI

➤ PROGRAMMA 26 OTTOBRE 2025

VIALE JONIO - LARGO BALATA

Conduzione e intrattenimento
Denise Spicuglia e Salvo Di Mari

11.30

Cooking Show con lo chef Claudio Mauceri del Ristorante Incavo di Ispica. Tema a del piatto: *"Sicilia - tartara di melanzane, tonno, datterino rosso in succo, capperi, origano, olio e aglio su bruschetta di pane ai grani antichi"*, **a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani**

12.00

Cooking Show con lo chef Vincenzo Ridolfo del ristorante Camparia. Tema del piatto: *"Radici salmastre - Spaghetti home made di grani antichi, sinapo, bottarga e limone"*, **a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani**

17.00

Cooking Show con lo chef Giuseppe Argentino. Tema a del piatto: *"Macco di fave e pesce azzurro scottato al finocchietto"*, **a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani**

17.30

Cooking Show con lo chef Marco Baglieri del ristorante Crocifisso di Noto. Tema del piatto: *"Tartellette con cavolfiore, ricciola e caviale"*, **a cura dell'Associazione La Sicilia d'Ulisse**



Regione Siciliana





REGIONE EUROPEA DELLA GASTRONOMIA 2025

SICILY FOOD VIBES

MARZAMEMI

➤ PROGRAMMA 26 OTTOBRE 2025

VIALE JONIO - LARGO BALATA

Conduzione e intrattenimento
Denise Spicuglia e Salvo Di Mari

18.00

Masterclass con il pastry chef Andrea Giannone, su *"la Cubbaita con il sesamo di Ispica"*, **a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani**

18.30

Cooking Show con lo chef Marco Di Mauro, sous chef del Clou Restaurant presso Grand Hotel des Etrangers 5 stelle (Siracusa). Tema del piatto: *"Ova Aruci chini"*, **a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani**

19.00

Cooking Show con lo chef Alessandro Guastella, docente Istituto Alberghiero. Tema del piatto: *"La tradizionale ghiotta di Tonno"*, **a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani**

19.30

Cooking Show con lo chef Vincenzo Forte del ristorante Le Quattro Sorelle di Noto. Tema del piatto: *"Tonno alla Ghiotta a modo mio"*, **a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani**



Regione Siciliana

