

SICILI



REGIONE EUROPEA DELLA GASTRONOMIA 2025

SICILY FOOD VIBES

PALAZZOLO ACREIDE (SR)

10 | 11 | 12 OTTOBRE 2025



PIAZZA DEL POPOLO



Regione Siciliana



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
SICILY AWARDED 2025



UNIONE EUROPEA
FONDO EUROPEO AGRICOLA
RURALI E SVILUPPO RURALE
L'Europa investe nelle zone rurali



PIANO STRATEGICO
DELLA PAC
IL FUTURO DELL'AGRICOLTURA SOSTENIBILE



Comune di
Palazzolo Acreide



Unione a Voi
REGIONE SICILIA



DOS
SICILIA



Unione Regionale
Cuochi Siciliani



LA SICILIA DI
ULISSE



Palazzolo
Acreide



Federazione Italiana
Cuochi



Associazione Promotrice
Siciliana



IIS

SICILI



REGIONE EUROPEA DELLA GASTRONOMIA 2025

SICILY FOOD VIBES

PALAZZOLO ACREIDE

➤ **PROGRAMMA 10 OTTOBRE 2025**

PIAZZA DEL POPOLO

18.00

Masterclass con lo chef Gianni Savasta dell'Osteria del Gallo, tema del piatto *"Bollito Palazzolese e gelatina tradizionale"*,
a cura dell'Unione Regionale Cuochi Sicilia

19.00

Laboratorio didattico esperienziale con la lady chef Loredana Puglisi, pastaia del laboratorio artigianale Pasta Puglisi, *"Cavatelli al Macco di Fave"*,
a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani con la partecipazione dei ragazzi dell'associazione AssoFaDi

19.30

Cooking Show con lo chef Massimo Iacono, patron del ristorante Taverna di Bacco, tema del piatto *"Ravioli di ricotta della tradizione palazzolese su vellutata di erbe spontanee degli iblei"*,
a cura dell'Unione Regionale Cuochi Sicilia

20.00

Cooking Show con lo chef Flavio Maltese, patron dell'Agriturismo Giannavi, tema del piatto *"Stinco ricomposto di maialino nero ibleo con crosta di mandorle e salsa di ortaggi"*, **a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani**



Regione Siciliana



UNIONE EUROPEA
FONDO EUROPEO DI SVILUPPO REGIONALE
E DI SVILUPPO RURALE
Il Europa investe nelle zone rurali





SICILI



REGIONE EUROPEA DELLA GASTRONOMIA 2025



SICILY FOOD VIBES

PALAZZOLO ACREIDE



PROGRAMMA 11 OTTOBRE 2025

PIAZZA DEL POPOLO

18.00

Masterclass con lo chef patron Giuseppe Luparelli del ristorante Estro, *"u iaddu chinu ricetta tradizionale del gallo ripieno alla Palazzolese"*,
a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani

18.30

Cooking Show con lo chef Andrea Ali, patron del ristorante Andrea, tema del piatto *"Salsiccia 3.0, salsiccia di suino nero siciliano presidio slow food"*,
a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani

19.00

Laboratorio didattico esperienziale con il casaro Pierpaolo Basile e Crisitna Adamo della Cooperativa Agricola Antico Cuore Verde, su *"Latte e dintorni, la Tuma, la Ricotta e le loro peculiarità"*,
a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani

19.30

Cooking Show con il pastry chef Vincenzo Monaco patron della pasticceria Corsino (Sicilia Orientale), tema del piatto *"Sicilia Orientale"*,
a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani

20.00

Cooking Show con il pastry chef Maurizio Gallo e la pastry-owner della pasticceria Caprice, tema del piatto *"I facciuna tradizionali del monastero di Santa Chiara"*, **a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani**

"Gusti e sapori di Sicilia: 6ª edizione della mostarda e degustazione dei prodotti dell'autunno Ibleo" in Piazza San Michele

20.30

Cooking Show i pastry chef Federico e Gianmarco Infantino, patron del Bar del Corso Infantino, tema del piatto *"La tradizionale Cassatella di ricotta - La Lumera"*, **a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani**



Regione Siciliana



Unione Europea
Fondo Europeo Agricolo
Rurali (FEAR)
Il Fondo europeo per lo sviluppo rurale



SICILI



REGIONE EUROPEA DELLA GASTRONOMIA 2025

SICILY FOOD VIBES

PALAZZOLO ACREIDE

➤ **PROGRAMMA 12 OTTOBRE 2025**

PIAZZA DEL POPOLO

11.30

Cooking Show a quattro mani con gli chef Giuseppe Pappalardo e Sebastiano Zimmitti, tema del piatto *"Crema di ricotta degli iblei con olive candite e biscotto di pasta cannolo"*, **a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani in collaborazione con Istituto Alberghiero di Palazzolo Acreide**

12.00

Cooking Show con la Owner Bakers Savasta Giovanni e Baglieri Katuscia del panificio la Baguette, *"I pastizzuotti – Tartelletta natalizia farcita di confettura di mela cotogne"*, **a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani**

18.00

Masterclass con lo chef Paolo Di Domenico, patron del ristorante Lo Scrigno dei Sapori, tema del piatto *"Coniglio in porchetta farcito di tartufo di Palazzolo Acreide"*, **a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani**

19.00

Laboratorio didattico esperienziale con il master Baker Salvatore Rubino, patron del panificio Rubino, su *"Il Pane Votivo – A Cuddura di San Paulu"*, **a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani**



Regione Siciliana



UNIONE EUROPEA
FORO EUROPEO ALBERGO
PASTICCIERI EUROPEI
Europeo invita le sue zone rurali



SICILI



REGIONE EUROPEA DELLA GASTRONOMIA 2025

SICILY FOOD VIBES

PALAZZOLO ACREIDE

➤ **PROGRAMMA 12 OTTOBRE 2025**

PIAZZA DEL POPOLO

19.30

Cooking Show con lo chef Francesco Torre, patron della Trattoria La mia Sicilia, tema del piatto *"Cavato tradizionale Palazzolese al ragù di maialino nero ibleo al finocchietto selvatico"*,
a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani

20.00

Cooking Show con lo chef Valentino Agozzino, patron del ristorante al Punto Giusto, tema del piatto *"Cucciari – la cuccia tradizionale preparata in occasione di Santa Lucia"*,
a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani

20.30

Cooking show con lo chef Giovanni Guarneri, patron del ristorante Don Camillo, tema del piatto *"L'arancino liquido"*, **a cura di Sicilia di Ulisse**



Regione Siciliana



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



Comune di
Palazzolo Acreide



Unione Regionale
Cuochi Siciliani

