

# 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 AGRICOLO  
PER LO SVILUPPO RURALE:  
l'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  
CONSORZIO 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 della premiazione, brindisi a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani in collaborazione con l'Istituto Alberghiero di CEFALÙ "IPSSCOA 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.

Vino in abbinamento: Nero d'Avola, selezionato dall'enologo Filippo Vinci.  
**Presentazione a cura del Consorzio di Tutela Vini DOC Sicilia.** Modera Liliana Rosano – Giornalista.  
Lungomare G. Giardina



Regione Siciliana



# SICILI

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.

Vino in abbinamento: Nero d'Avola Riserva, selezionato 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.

Vino in abbinamento: Grillo, selezionato 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.

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



Regione Siciliana



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



# SICILI

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 del Convegno degustazione di prodotti tipici delle Madonie a cura del GAL e con la collaborazione 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.**

Vino in abbinamento: Nerello Mascalese, selezionato dall’enologa Giuditta Raccuglia. **Presentazione a cura del Consorzio di Tutela Vini DOC Sicilia.**  
Modera Liliana Rosano - Giornalista.  
Lungomare G. Giardina



Regione Siciliana



# SICILI

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.**

Vino in abbinamento: Perricone, selezionato 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.**

Vino in abbinamento: Frappato, selezionato 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.**

Vino in abbinamento: Zibibbo secco, selezionato 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 Siciliana



# SICILI

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.**

Vino in abbinamento: Insolia. **Presentazione a cura del Consorzio di Tutela Vini DOC Sicilia.**

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.**

Vino in abbinamento: Catarratto. **Presentazione a cura del Consorzio di Tutela Vini DOC Sicilia.**

Lungomare G. Giardina

