

SICILI



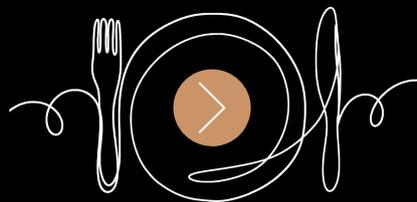
REGIONE EUROPEA DELLA GASTRONOMIA 2025

SICILY FOOD VIBES

CASTELVETRANO (TP)

16 | 17 | 18

MAGGIO 2025



PIAZZA CARLO
D'ARAGONA
E TAGLIAVIA
SISTEMA
DELLE PIAZZE



Regione Siciliana



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
SICILY AWARDED 2025



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



SVILUPPO
RURALE
SICILIA
2023-2027



PIANO STRATEGICO
DELLA PAC
IL FUTURO DELL'AGRICOLTURA SOSTENIBILE



Comune di Castelvetro



Unione Regionale
Cuochi Siciliani



LA SICILIA DI
ULISSE



SICILI

REGIONE EUROPEA DELLA GASTRONOMIA 2025

CASTELVETRANO  **PROGRAMMA 16 MAGGIO 2025**

PIAZZA CARLO D'ARAGONA E TAGLIAVIA
SISTEMA DELLE PIAZZE

10:00 | Laboratorio didattico “**I gnoccoli cavati**” e la “**Pasta spizzicata**” a cura dell’Unione Regionale Cuochi Siciliani con gli chef **Antonino Grammatico** e **Salvatore Adragna**

11.00 | **Inaugurazione evento con autorità e apertura area Expò**

12:00 | Intervento con il responsabile del dipartimento nazionale del Diritto Agroalimentare dell’Unione Nazionale Camere Civili dott. avv. **Dario Genovese**

12.15 | Masterclass e degustazione a cura dell’Unione Regionale Cuochi Siciliani “**Il Senatore Cappelli, pane nero, olio Nocellara del Belice DOP**” con la responsabile del dipartimento lady chef **Rosy Napoli**. Intervento del produttore di nocellara IGP dott. **Lorenzo Russo**

16:00 - 20:00 | Apertura stand espositivi

17:00 | Laboratorio esperienziale / tema “**Le siringate**” (*dolce tipico antico del territorio*) a cura dell’Unione Regionale Cuochi Siciliani con gli chef **Michele Ciaccio, Giuseppe Caruso e Dennys Sarzana**

18:30 | Cooking Show con gli chef **Michele Ciaccio, Giovanni Giammanco, Giuseppe Caruso e Andrea Pellegrino** / tema del piatto “**L’arancina gourmet**” con vastella del Belice DOP e la sardina di Selinunte in collaborazione con Istituto alberghiero Virgilio Titone. Relatore il produttore **Giacomo Anselmi**

19:30 | Cooking Show con gli chef **Andrea Pellegrino, Savona Ignazio, Salvatore Adragna**. Masterclass tema del piatto “**Il dolce Cuscus**” a cura dell’Unione Regionale Cuochi Siciliani. Relazione “**Il racconto del vino**” a cura delle **Strade del Vino**

22:00 | DJ Set in Piazza a cura di **Cafè d’Aragona e Cusà**



SICILI

REGIONE EUROPEA DELLA GASTRONOMIA 2025

CASTELVETRANO > **PROGRAMMA 17 MAGGIO 2025**

PIAZZA CARLO D'ARAGONA E TAGLIAVIA
SISTEMA DELLE PIAZZE

10:00 – 13:00 / 16.00 - 20.00 | Apertura Stand espositivi

10.00 | Laboratorio didattico **“I dolci momenti per i bambini”**
con gli chef **Ignazio Savona, Dennys Sarzana**
a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani

12:30 | Cooking show **“La pasta di San Giuseppe”** con degustazione a cura degli chef **Rosario Maltese e Ignazio Savona**. Relatore **Gaudio Antonino** **“I vini della valle del Belice”** a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani

16:00 | Conferenza **“Tra storia e sapori una unione tra gusto e territorio per la Valorizzazione delle radici agroalimentari siciliane”**
presso il **Teatro Selinus**

17:00 | Laboratorio esperienziale **“I grani antichi, la semola e le busiate”**
a cura degli chef **Antonino Grammatico e Giovanni Giammanco**. Relazione
il produttore **Cristina Altamore** a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani

18.30 | Cooking Show con gli chef **Rocco Di Marzo, Giovanni Giammanco, Dennys Sarzana, Ignazio Savona** / tema del piatto **“Sua maestà il Cuscus Trapanese”** a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani

19:30 | Cooking show con gli chef **Giuseppe Caruso, Michele Ciaccio, Salvatore Adragna, Andrea Pellegrino, Ignazio Savona, Rosario Maltese** / tema del piatto **“La Sicilia in Cassata”** in collaborazione con Istituto alberghiero Virgilio Titone

20:30 | Spettacolo di Magia e Cabaret con il **Mago Plip**

22:00 | Live Music in Piazza a cura di Cafè d'Aragona e Cusà
B&Wro The Atomiche Ensemble

00.30 | DJ Set in Piazza a cura di **Cafè d'Aragona e Cusà – DJ Monachino**



el SICILI

REGIONE EUROPEA DELLA GASTRONOMIA 2025

CASTELVETRANO > **PROGRAMMA 18 MAGGIO 2025**

PIAZZA CARLO D'ARAGONA E TAGLIAVIA
SISTEMA DELLE PIAZZE

10:00 -13:00 e 16:00 – 20:00 | Apertura Stand espositivi

10:30 | Cerimonia di premiazione della V Edizione del Concorso Oleario
“**Olio delle Contrade Selinuntine**” a cura
dell'Associazione **Asprol Selinunte** e della **Condotta Slow Food
Castelvetrano e Agro Selinuntino**

12.30 | Cooking show a cura di “**Terramia**” Soc. Coop. e del caseificio
Sacco con lo chef **Vincenzo Pasini** che preparerà la pasta alla “Norma”.
Vini della cantina “**Musanegra**”

17.30 | Lo chef **Angelo Pumilia** di “**Sicilia di Ulisse**” presenterà :
Gnocchetti di ceci, vastedda, nocellara del Belice e pane di Castelvetrano
“atturrato”

19.30 | Conclusione del **XXIII Corteo Storico di Santa Rita**
con sbandieratori, giocolieri di stendardi e musicisti medievali

21:00 | Spettacolo di Cabaret “**I 4 Gusti**”

