

7/9 MARZO 2025 - IDENTITÀ GOLOSE MILANO  
VIA ROMAGNOSI 3, MILANO

## SICILIA REGIONE EUROPEA DELLA GASTRONOMIA 2025

VENERDÌ 7 MARZO

Conferenza Stampa di Presentazione e Cerimonia di apertura  
Sicilia Regione Europea della Gastronomia 2025

10:30 Accrediti e Welcome Coffee  
11:00 Apertura della Conferenza Stampa

Presentazione del palinsesto **Sicilia Regione Europea della Gastronomia 2025**

- Prof. **Salvatore Barbagallo** – Assessore Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea Regione Siciliana
- On. **Elvira Amata** – Assessore per il Turismo, lo Sport e lo Spettacolo
- On. **Luigi D'Eramo** – Sottosegretario Ministero dell'Agricoltura della Sovranità alimentare e delle Foreste

Moderà: **Nino Amadore** – Il Sole 24 Ore

12:00 Inaugurazione degli spazi espositivi e di degustazione

**ESPOSIZIONE GASTRONOMICA SICILIANA**  
**LE ECCELLENZE AGROALIMENTARI DEI CONSORZI DI TUTELA DELL'ISOLA**

13:30 Show Cooking – chef Seby Sorbello – Unione Regionale Cuochi Siciliani

- Presentazione del piatto
- Introduzione alle materie prime dei consorzi di tutela
- Preparazione della ricetta

15.30 Premio Giornalistico Sicilia Regione europea della Gastronomia 2025

**I GIORNALISTI PREMIATI:**

**Anna Scafuri**, TG1 Rai  
**Andrea Amadei**, Decanter - Radio Rai 2  
**Maddalena Fossati**, La Cucina Italiana  
**Eleonora Cozzella**, Il Gusto de La Repubblica  
**Alessia Peraldo Eusebias**, Mag, Studio Aperto – Italia Uno Mediaset  
**Gabriele Principato**, Cook del Corriere della Sera  
**Elisa Isoardi**, Linea Verde Rai 1  
**Christian Schubert**, Frankfurter Allgemeine Zeitung

16.30 TALK: LA GASTRONOMIA SICILIANA NELLA CUCINA ITALIANA. IL VALORE DELLA CANDIDATURA A PATRIMONIO MONDIALE DELL'UMANITÀ

Interverranno: Prof.ssa **Alessandra Gentile** - Docente Colture Arboree, Università di Catania; Prof. **Vincenzo Russo** - Docente Psicologia dei consumi IULM Milano; **Paolo Petroni** - Presidente Accademia Italiana della Cucina, **Maddalena Fossati** - Direttore La Cucina Italiana e **Jaume Gomila Saura** - IGCAT

Moderà: **Pietro Ambra** - Presidente del comitato direttivo European Region of Gastronomy Awarded 2025

Prevista la partecipazione di alcuni rinomati chef collegati da remoto da più parti del mondo;  
tra loro **Massimo Tringali** - chef Parigi; **Nino Oliveri** - chef Londra; **Giacomo Drago** - chef Los Angeles California USA

## SABATO 8 MARZO

10.00 **La colazione siciliana** - Cooking show a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani – La fragranza delle brioches e la tradizione della Granita siciliana - chef **Mario Puccio**

12.30 **Il brunch, fra tradizione e innovazione: i sapori della terra di Sicilia** - Cooking show a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani - Associazione Italiana Cuochi Germania - chef **Giuseppe Peraino** e chef **Concetta Ragusa**

16.30 **La Merenda della Buona vita siciliana** - Cooking show a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani - chef **Mario Puccio**

18.30 **Aperitivo sfizioso. 100 Sicilie con gusto** - Cooking show a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani + Associazione Italiana Cuochi Germania - chef **Giuseppe Peraino** e chef **Davide La Rocca**

## DOMENICA 9 MARZO

12.30 **La tavola della festa** – Installazione artistica con le prelibatezze dell'isola - Cooking show a cura della Sicilia di Ulisse

In tutti i tre giorni, saranno attive due bouvette di somministrazione dei vini offerti dalla **DOC SICILIA**.  
I vini saranno raccontati dall'enologo **Gianni Giardina** - I.R.V.O.S..



in collaborazione con:



con la partecipazione di:

