

Appuntamenti

Il Made in Sicily conquista Palermo con la qualità e l'eccellenza

di: Redazione

1 aprile 2025



Aperitivo e cena Siciliana

PROMOZIONE DI PRODOTTI AGRICOLI BIO, CARNE
CERTIFICATA SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE,
VINI SICILIANI DOP E IGP TERRE SICILIANE

28
Marzo
2025

16:00-21:30

Palermo

**Obicà
Terrazze Rinascente**
Via Roma, 289

Chef Salvo Caroll
Chef Gianvito Gaglio
Chef Riccardo Marchese
Chef Francesco Piparo

presentano
una selezione di preparazioni a
base di prodotti agricoli Bio e Carne
Certificata Sistema di Qualità
Nazionale

accompagnati da
Vini Siciliani DOP e IGP Terre Siciliane

**Made in
Sicily**

Il Made in Sicily sbarca a Palermo con un evento esclusivo svoltosi lo scorso 28 marzo alle Terrazze della Rinascente dedicato alla promozione delle eccellenze siciliane.

Quattro chef d'eccellenza hanno dato vita a un percorso di degustazione che ha valorizzato i migliori prodotti siciliani certificati, unendo tradizione e creatività contemporanea. Le raffinate preparazioni hanno esaltato i prodotti certificati dell'Isola: carne di scottona 100% siciliana, ortofrutta biologica, vini IGP e DOP.

L'evento palermitano rappresenta una delle tappe di un progetto di promozione finanziato dall'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, nell'ambito della Misura 3.2, che sostiene i prodotti di qualità e ne incentiva la diffusione sui mercati esteri.

Dopo le tappe in Germania e Olanda, anche Palermo ha risposto con entusiasmo: oltre cento operatori della gastronomia, giornalisti e influencer hanno preso parte all'evento, contribuendo a raccontare un'immagine nuova e dinamica della Sicilia agroalimentare.

"Il Made in Sicily ha bisogno di raccontarsi con un linguaggio moderno, capace di andare oltre gli schemi anacronistici del passato. La nostra tradizione culturale può dialogare con la modernità e con le aspettative dei mercati europei" – ha dichiarato Giovanni Callea, ideatore e responsabile operativo del progetto.



Un aspetto centrale dell'evento è stato il ruolo degli chef, veri ambasciatori del territorio e interpreti della materia prima. Attraverso le loro creazioni, il cibo viene restituito alla sua dimensione culturale, diventando racconto, identità e valore. Solo narrando il cibo come cultura – e non come semplice alimento – possiamo proporlo a un prezzo coerente con la sua qualità e dignità.

"Questo approccio è oggi l'unica strada percorribile per le produzioni siciliane, storicamente più costose per ragioni produttive e logistiche legate alla distanza dai principali mercati" ha concluso Callea.

L'evento è stato promosso sui canali ufficiali de il Made in Sicily, il progetto che racconta e valorizza l'identità siciliana nel mondo. La serata è stata condotta e presentata dal cofondatore del progetto, Davide Morici, che ha accompagnato il pubblico alla scoperta dei sapori e dei valori autentici dell'Isola.



La parte dolce dell'evento è stata resa ancora più speciale non solo dalla cassata, ma anche dalla presenza dei celebri cannoli di Piana degli Albanesi, simbolo dell'eccellenza dolciaria siciliana.

Conclusa la tappa di Palermo, il gruppo è già al lavoro per il prossimo appuntamento ad Amburgo, previsto per il 15 aprile. Un racconto di identità, innovazione e gusto, per una Sicilia che guarda lontano, senza dimenticare le proprie radici.

Protagonisti della serata:

Chef Riccardo Marchese – Macelleria Sparacello

- Tartare di carni di Sicilia
- Arrostitini con salsa d'autore

Chef Francesco Piparo – Ristorante Caveau 38

- Ramen in Entroterra Siciliano tra foglie dell'orto e colture di primavera

Chef Gianvito Gaglio – I Giardini del Massimo

- Crudo di Vacca Cinisara con cipolla marinata ai lamponi e capperi
(in collaborazione con Macelleria Guglielmino)

Francesco Mattaliano, Pastry Chef – Pasticceria Oscar Palermo

- Cassata Siciliana

- Chef Salvatore Carollo

Obicà Palermo

Pizza con Pomodoro Biologico ai sapori mediterranei al Basilico

Focaccia con Mortadella Bilello, Origano bio e Sale di Trapani