

Primo Piano

Sicilian Experience, edizione 2025, torna a Palermo il 29 ottobre

di: Liliana Rosano

20 ottobre 2025



Mercoledì 29 ottobre, a partire dalle 19.30, le luci si accenderanno su Villa Boscogrande, dimora settecentesca alle porte di Palermo, per la seconda edizione di *Sicilian Experience*, l'evento che celebra l'anima gastronomica dell'isola nell'anno in cui la Sicilia è ufficialmente *Regione europea della gastronomia*. Un riconoscimento che premia la ricchezza culinaria, il patrimonio agroalimentare e la capacità dell'isola di innovare senza perdere le proprie radici.

Nato con l'obiettivo di costruire un modello di promozione del territorio che metta al centro la qualità, la narrazione e l'incontro, e che valorizzi il turismo autunnale, *Sicilian Experience* è un'occasione per conoscere una Sicilia autentica, viva e ospitale: una regione che da sempre accoglie e dialoga con il mondo, ma che resta profondamente legata alla propria identità.

Dopo il grande successo dell'edizione 2024, che ha registrato oltre 600 presenze, più di trenta chef e decine di aziende partecipanti, l'evento torna con un programma ancora più ricco grazie alla sinergia tra **Giovanni Porretto**, executive chef dell'Hotel Hermitage *Relais & Châteaux* e vicepresidente di *Euro-Toques Italia*, **Natale Di Maria**, chef patron di Villa Boscogrande e delegato regionale di *Euro-Toques Italia*, e **Innova**, agenzia di comunicazione e marketing integrato di Palermo. Spiegano Porretto e Di Maria:

"Sicilian Experience è nato con l'obiettivo di valorizzare le eccellenze enogastronomiche della Sicilia e dare voce ai tanti professionisti che operano nei settori dell'alimentazione e della ristorazione. L'ambizione è quella di far crescere l'evento anno dopo anno, portando la Sicilia a rappresentare le sue eccellenze anche in contesti internazionali dedicati al cibo e alla cultura gastronomica. Il successo della prima edizione ci ha dato conferma della validità del progetto e l'entusiasmo attorno all'organizzazione di questa seconda edizione ci spinge già a guardare avanti. Ringraziamo tutti i partecipanti, i colleghi, i ristoratori e le persone che stanno lavorando con passione per il successo di questa manifestazione."

Sulla stessa linea interviene **Andrea Geraci**, CEO & Creative Director di **Innova**:

Sicilian Experience rappresenta una naturale evoluzione del nostro percorso. È uno dei motivi principali per cui abbiamo ideato questo evento, unendo creatività strategica e capacità organizzativa (...) È una sfida che portiamo avanti con orgoglio, perché crediamo che raccontare la Sicilia significhi anche contribuire al suo futuro.

Dalle 19.30, gli ospiti potranno immergersi in un viaggio multisensoriale tra i sapori della Sicilia e le sue affascinanti contaminazioni con il resto del mondo. Oltre quaranta chef presenteranno piatti originali ispirati alla tradizione siciliana, reinterpretata con creatività e apertura verso culture gastronomiche diverse.

Il percorso gastronomico sarà accompagnato da degustazioni di vini, birre artigianali e distillati: oltre novanta etichette, selezionate da cantine e produttori di eccellenza, offriranno ai visitatori l'occasione di scoprire il meglio dell'enologia siciliana – e non solo.

Parte del ricavato della serata sarà devoluto in beneficenza all'**ARNAS Ospedale Civico Di Cristina Benfratelli – Reparto di Pronto Soccorso Pediatrico**, grazie alla collaborazione con il **Comitato delle Patronesse dell'Associazione Nazionale del Fante – Sezione di Palermo**.

I biglietti per la serata del 29 ottobre sono già disponibili online su www.sicilianexperience.it. L'ingresso sarà consentito fino alle ore 21.30.

La serata del 29 ottobre sarà preceduta da due importanti appuntamenti:

- Domenica 27 ottobre, ore 11.30, Villa Boscogrande



Conferenza stampa. Interverranno: Giovanni Porretto, Andrea Geraci, Roberta Urso, delegata della Regione Sicilia dell'Associazione Donne del Vino, Francesca Cerami, presidente Idimed (Istituto per la Promozione e la Valorizzazione della Dieta del Mediterraneo), Anna Di Marzo, presidente del Comitato delle Patronesse dell'Associazione Nazionale del Fante Sezione di Palermo. Al termine, sarà offerto ai partecipanti un ricco buffet con una selezione di eccellenze siciliane.



- **Mercoledì 29 ottobre, ore 8.30, Sala Pio La Torre – Assemblea Regionale Siciliana, Palazzo dei Normanni**
Convegno Educating on the Sicilian Experience: "Dai prodotti PAT alle DOP attraverso il riconoscimento UNESCO"
Interverranno: l'on. Mario Giambona; Vincenzo Cusumano, Dirigente Generale del dipartimento dell'istruzione, dell'università e del diritto allo studio; Dario Cartabellotta, Dirigente generale del Dipartimento Regionale Attività Produttive; Alberto Firenze, Direttore Sanitario AOU Policlinico "Paolo Giaccone" di Palermo e docente Unipa; Domenica Perrone, presidente della Società Dante Alighieri di Palermo e docente Unipa; Filippo Sgroi, prof. Scienze Economiche, Aziendali e Statistiche e docente Unipa; Barbara Nane, vice Delegata Regionale RE.NA.I.A.; Rosario Seidita, presidente URCS, Unione Regionale Cuochi Sicilia; Mario Puccio, presidente Associazione Cuochi e Pasticceri di Palermo; Pino Cuttaia, chef patron ristorante "La Madia (2 stelle Michelin); Pasquale Caliri, chef, giornalista e Ambasciatore del Gusto.
Modera Francesca Cerami, presidente Idimed.

Tra le centine in degustazione (elenco sul sito):

- **Baglio di Pianetto**
- **Cellaro**
- **Duca di Salaparuta**
- **Fazio**
- **Florio**
- **Gorghi Tondi**
- **Planeta**

Sponsor e partner

Sais Autolinee, Boston Extend, assicurazioni Generali – Di Marco, Ganci Arredi Design, Fly Energy Clean

Si ringraziano per il prezioso contributo: Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi Siciliani, Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri Palermo, AMIRA, Chaine des Rotisseurs, Disciples d'Escoffier Sicilia, Le Donne del Vino, Idimed, Coalvi, La Nuvola Ricamificio, Sagrim, Criscenti Artigiani del Gusto, Azienda Agricola Orlando, Campo dell'Oste, Pastificio Minardo, Scalia Prodotti Ittici, Tartufi del Moro, Pitarresi carta imballaggi.

foto@wis