

Appuntamenti

Sicilian Experience torna a Palermo il 29 ottobre

di: Liliana Rosano

20 ottobre 2025



Mercoledì 29 ottobre, a partire dalle **19.30**, le luci si accendono 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**, riconoscimento che premia la sua ricchezza culinaria, il patrimonio agroalimentare e la capacità di innovare senza perdere le 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 valorizzi il **turismo autunnale**, Sicilian Experience è l'occasione per conoscere una Sicilia autentica, viva e ospitale, una regione che da sempre storicamente 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 30 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 Euro-toques Italia, **Natale Di Maria**, chef patron di Villa Boscogrande e delegato regionale Euro-toques Italia, e **Innova Adv**, agenzia di comunicazione e marketing integrata palermitana.

"Sicilian Experience – spiegano Porretto e Di Maria – 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".

Continua **Andrea Geraci**, Ceo & Creative Director Innova Adv : *"Per noi di Innova Adv, che nel tempo abbiamo affiancato alla comunicazione integrata una crescente specializzazione nella gestione e organizzazione di eventi, 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 per dare vita a esperienze autentiche e memorabili. Insieme a Giovanni e a Natale, abbiamo curato ogni fase del progetto con passione e visione, trasformando la comunicazione in un'esperienza concreta capace di generare valore e connessioni reali tra persone, imprese e territorio. È una sfida che portiamo avanti con orgoglio, perché crediamo che raccontare la Sicilia significhi anche contribuire al suo futuro".*

Gli ospiti potranno immergersi in un vero e proprio viaggio multisensoriale tra i sapori di Sicilia e le sue affascinanti contaminazioni con il resto del mondo. Oltre **40 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 **90 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 cena verrà devoluto in **beneficenza all'ARNAS Ospedale Civico di Cristina Benfratelli – Reparto di P.S. Pediatrico**. L'attività benefica è stata svolta in sinergia 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 21.30.

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

- **Domenica 27 ottobre**, ore 30, Villa Boscogrande
Conferenza stampa alla quale 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 30, Sala Pio La Torre- Assemblea Regionale Siciliana, Palazzo dei Normanni (Palermo)**

Convegno Educating on the Sicilian Experience presso la, dal titolo: "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.

Sponsor e partner

Sais Autolinee e Boston Extend.

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. Fine modulo