

In evidenza

Palermo si prepara a “Gensy 2025” di La Sicilia di Ulisse: tre giorni di alta cucina, solidarietà e convivialità

di: Francesco Pensavecchio

29 ottobre 2025



Dal 7 al 9 novembre Palermo accoglierà **GENSY**, il congresso biennale promosso da *La Sicilia di Ulisse* con il sostegno del Gruppo Mangia's e di UniCredit. Una tre giorni che intreccia alta cucina, riflessione e impegno sociale, aprendo le porte della ristorazione d'autore al grande pubblico.

L'edizione 2025 si annuncia come un vero viaggio nei sapori dell'isola: cene diffuse, uno street food d'eccezione e momenti di incontro tra chef, giornalisti e appassionati di enogastronomia. A fare da filo conduttore, la volontà di unire la cultura del cibo a un gesto concreto di solidarietà, sostenendo due associazioni siciliane — La Farfalla Lilla di Agrigento e Stella Danzante di Catania — impegnate nella prevenzione dei disturbi del comportamento alimentare.



Il programma si apre **venerdì 7 novembre** con sei cene d'autore aperte al pubblico nei ristoranti dell'associazione, da Palermo a Bagheria. Ogni tavolo sarà il frutto di incontri tra chef residenti e ospiti stellati: tra i protagonisti, **Carmelo Trentacosti, Marco Massaia, Giuseppe Sole, Tony Lo Coco, Nino Ferreri** e molti altri nomi che hanno fatto grande la cucina siciliana contemporanea. Le cene, su prenotazione, avranno inizio alle 20.30 (130 euro a persona).

Sabato 8 novembre sarà invece dedicato al **congresso professionale** presso il Grand Hotel et Des Palmes: quattro talk tematici su cibo, vino, ospitalità e viaggio, riservati agli operatori del settore e moderati da firme del giornalismo enogastronomico.

A chiudere, **domenica 9 novembre**, la festa collettiva del grande street food all'Orto Botanico di Palermo: oltre quaranta chef porteranno in strada piatti simbolo della tradizione siciliana, in un'atmosfera di condivisione e allegria. L'ingresso sarà aperto al pubblico (100 euro a persona) e il ricavato contribuirà alle iniziative benefiche dell'evento.



«GENSY è un'occasione per ritrovarsi, assaporare la Sicilia e condividere momenti di convivialità» spiega **Tony Lo Coco**, presidente de *La Sicilia di Ulisse*. «Siamo felici che quest'anno l'evento possa sostenere chi lavora quotidianamente per la salute dei più giovani, con sensibilità e coraggio».

Le cene aperte al pubblico del **7 novembre** e gli chef partecipanti, (qui il link per prenotare).

Ristorante MEC (Palermo): chef Carmelo Trentacosti con:

- Giuseppe Costantino
- Giovanni Santoro
- Giacomo Caravello

Ristorante Gagini (Palermo): chef Marco Massaia con:

- Giuseppe Geraci
- Alessandro Ingiulla
- Matias Perdomo

Ristorante Grand Hotel et Des Palmes (Palermo): chef Giuseppe Sole con:

- Pino Cuttaia
- Giovanni Guarneri
- Martina Caruso



Lo chef **Tony Lo Coco**, presidente de *La Sicilia di Ulisse*

Osteria dei Vespri (Palermo): chef Marco Carella e Gianmaria Pacuvio con:

- Vitantonio Lombardo
- Vincenzo Candiano
- Giuseppe Carollo

Ristorante Limu (Bagheria): chef Nino Ferreri con:

- Giuseppe Torrisi
- Angelo Pumilia
- maître di sala Maria Giovanna Impellizzeri

Ristorante I Pupi (Bagheria): chef Tony Lo Coco con:

- Nino Graziano
- Marco Baglieri
- Accursio Craparo

Street Food – Orto Botanico Palermo, 9 novembre, ore 12.30

La location, quella dell'Orto Botanico in via Lincoln 2, è affascinante e poliedrica, ideale per ospitare un evento ricco di colori, sapori e profumi a cui tutti possono partecipare. Protagonisti gli chef dell'Associazione La Sicilia di Ulisse e i piatti più amati della tradizione dell'isola. Sarà una vera e propria festa a conclusione dei tre giorni di eventi del Congresso. Le prenotazioni qui.

Gli Chef protagonisti:

Giuseppe Causarano e Antonio Colombo – VOTAVOTA
 Lorenzo Ruta – LORENZO RUTA RISTORANTE
 Pietro La Torre – AQUANOVA HOSTERIA
 Salvatore Campisi – ANTICA FILANDA
 Emanuele Russo – LE LUMIE
 Giuseppe Costantino – TERRAZZA COSTANTINO
 Piergiorgio Alecci – LA CUCINA DI DONNA CARMELA
 Massimo Mantarro – PRINCIPE CERAMI
 Angelo Pumilia – LA FORESTERIA
 Alessandro Ingiulla – SAPIO
 Carmelo Trentacosti – MEC
 Giovanni Santoro – SHALAI
 Antica Dolceria Bonajuto
 Pasticceria Cappello
 Giuseppe Geraci – MODÌ
 Pino Cuttaia – LA MADIA
 Giovanni Guarneri – DON CAMILLO
 Martina Caruso – SIGNUM
 Vincenzo Candiano – LOCANDA DON SERAFINO
 Marco Carella e Gianmaria Pacuvio – OSTERIA DEI VESPRI
 Tony Lo Coco – I PUPÌ
 Marco Baglieri – CROCIFISSO
 Nino Ferreri – LIMU
 Giuseppe Raciti – ZASH
 Giuseppe Torrisi – CORTILE SPIRITO SANTO
 Marco Massaia – GAGINI
 Daniela Cappelli – BROCCIA
 Dalila Grillo – VINERIA MODÌ
 Giacomo Caravello – BALÌCE
 Damiano Ferraro – CAPITULO PRIMO
 Giuseppe Carollo – NANGALARRUNI
 Giovanna Billeci – CAVALLUCCIO MARINO
 Vincenzo Sansone – CORTILE PEPE
 Federico Messina – AREA/M
 Giuseppe Sole – GRAND HOTEL ET DES PALMES
 Accursio Craparo – RADICI

