

Primo Piano

La Sicilia di Ulisse: un'Academy e un libro di cucina tra i progetti futuri

di: Liliana Rosano

11 novembre 2025



Molto più di una semplice associazione, la Sicilia di Ulisse è un'alleanza che fa rete e che vuole definire la rotta del futuro nel mondo del cibo, vino, ospitalità. *Gensy*, il congresso biennale che si è appena concluso al Grand Hotel et Des Palmes di Palermo, si è ispirato alla radice latina *gens*: comunità, stirpe, appartenenza, per ribadire il concetto di alleanza dell'associazione siciliana.

Il tema di questa edizione: *"Nutrire il corpo, coltivare l'anima: un viaggio tra cibo, vino e ospitalità"*, ha preso forma in una tre giorni tra cene diffuse, quattro talk, il gran finale dedicato allo street food.

Oltre al bilancio di questi venti anni, la Sicilia di Ulisse, guidata dal 2024 dal presidente Tony Lo Coco, si proietta nel futuro con progetti concreti: la nascita di un' Accademia del cibo e dell'ospitalità, un libro di ricette siciliane, la definizione di un registro comune di standard di qualità.

“Nutrire il corpo, coltivare l’anima: un viaggio tra cibo, vino e ospitalità” : l’individuo al centro del progetto della Sicilia di Ulisse

Cambiano i paradigmi dell’ospitalità siciliana, che per natura e per sua cultura ha già intrinseco il valore dell’accoglienza. Professionalità, competenza ma soprattutto standard di qualità che mettono al centro il valore dell’individuo. E un concetto nuovo di benessere che fa il paio con il turismo esperienziale, emozionale. Il tema affrontato da giornalisti, esperti ed imprenditori, chiamati ad intervenire nel corso di Gensy, riporta al centro della discussione le esigenze del cliente. Meno autoreferenzialità e più legame con il territorio e con i suoi protagonisti.



«Oggi non puoi più solo servire un buon piatto e un buon vino – afferma il presidente **Tony Lo Coco**– ma hai bisogno di fare stare bene il cliente in un ambiente dove il servizio sia attento e regali un’esperienza-. La ristorazione non può essere più concepita come qualcosa di autonomo rispetto al settore del turismo, dell’accoglienza e del vino ma parte integrante ed interconnessa. Per questo, la Sicilia di Ulisse ha messo in atto una serie di partenariati con altre associazioni, consorzi. Al centro – continua **Tony Lo Coco**– c’è sempre il cliente e il territorio».

In una Sicilia che celebra il turismo come risorsa, i numeri confermano la stagione felice che l’isola sta vivendo: nel 2024, i dati parlano di 21,5 milioni di presenze, +4,2 per cento rispetto all’anno precedente, con un aumento dell’11 per cento degli stranieri. **Marcello Mangia**, presidente e Ceo di Mangia’s, il gruppo alberghiero che si occupa di ospitalità d’eccellenza, pone l’accento «sul lusso emotivo e temporale e non più materiale». Mangia, che con il Grand Hotel et Des Palmes di Palermo è uno dei neo associati della Sicilia di Ulisse, afferma che «i luoghi dell’ospitalità devono trasmettere emozioni ed offrire esperienze diversificate e memorabili, con un servizio di qualità ma soprattutto dialogando con il territorio».

La Sicilia di Ulisse e la crisi del fine dining: la nuova sfida si appella a nuovi linguaggi e modelli imprenditoriali

Crisi o non crisi del fine dining? La domanda quasi amletica non ha risposte certe né soluzioni.

«Non abbiamo la bacchetta magica- ribadisce il presidente **Tony Lo Coco**– ma possibili modelli che nascono da un confronto e dialogo continuo tra gli associati. E se la qualità deve sempre rimanere il faro di riferimento, il cambiamento riguarda il format. Personalmente – continua **Tony Lo Coco** – credo che il fine dining del futuro abbia la forma di uno spazio ampio, non limitato a pochi coperti, dove al design curato dell’ambiente corrisponda una cucina più leggibile e semplice».



Lo chef **Davide Oldani**, al congresso Gensy in veste di presidente de Le Soste, ha ribadito l’importanza di nuovi valori in cucina come il rispetto, la lentezza, il senso di comunità, e di nuove forme di comunicazione.

«Siamo arrivati alla “Quarta Repubblica” della cucina e dobbiamo sottolineare il cambiamento. Anche a partire dalla critica. Preferisco parlare di narratori e non di critici» – commenta Oldani.

Di comunicazione ha parlato **Chiara Maci** e «di come sia importante rendere il cibo accessibile a tutti con una comunicazione semplice ma anche come racconto e viaggio, senza dimenticare la cultura del cibo e del mangiare bene».

La crisi del fine dining e del mondo del vino sembrano camminare di pari passo. **Alessandro Regoli**, direttore di Winenews, ribadisce «che il vino deve tornare nei luoghi dove è nato: la tavola, la comunità, la campagna, e lasciarsi alle spalle il linguaggio tecnico e autoreferenziale».

Gli fa eco **Laura Donadoni**, giornalista e scrittrice: «l’errore nella comunicazione del vino porta a risultati sbagliati. Bisogna educare al bere bene e consapevole ricordando il valore culturale del vino».

Il futuro della Sicilia di Ulisse: un'associazione in crescita e il sogno dell'Accademia e del libro sulla cucina siciliana

Fondata nel 2002 da un gruppo di chef uniti dalla passione per la cucina ma soprattutto dall'idea di raccontare e valorizzare la Sicilia anche nel mondo, e di fare vivere al cliente un'esperienza olistica attraverso il legame tra cibo, vino, ospitalità e viaggio, oggi l'associazione conta 57 soci, di cui cinque neo associati annunciati durante il congresso, 39 tra ristoranti e pasticcerie storiche e 18 hotel di charme, oltre a 21 cantine partner per un numero complessivo di 1.500 addetti e un fatturato generato stimato di 180 milioni di euro.

«Tra i prossimi progetti, oltre a continuare a promuovere e comunicare le nostre eccellenze, fare squadra, dialogare con il territorio, dare voce ai produttori nostri fornitori, c'è quello di creare un'accademia di formazione culinaria e dell'ospitalità», afferma **Tony Lo Coco**.

Un sogno che ha già mosso i primi passi e che si affianca ad un altro sogno: un libro di ricette della cucina siciliana, che assomigli più ad un *corpus* culinario.

«Il nostro patrimonio è ricco di una tradizione unica ma spesso frammentata. D ogni piatto esistono numerose ricette. Vogliamo creare un libro che dia storicità ai nostri piatti coinvolgendo anche l'Università», continua **Lo Coco**.

Un futuro che l'associazione traccia anche all'insegna della sostenibilità che per Tony Lo Coco è soprattutto rispetto e supporto per i piccoli produttori, dove la Sicilia ha tutte le carte vincenti grazie alla sua bellezza, storia, unicità.

