

Appuntamenti

La Collina del Gusto debutta a San Gregorio di Catania il 25 e 26 luglio 2026

di: Redazione

25 luglio 2026



La collina come spazio di connessione tra agricoltura, impresa, cultura e comunità. È questa la visione che anima la prima edizione de La Collina del Gusto, la manifestazione che sabato 25 e domenica 26 luglio, a partire dalle ore 18, animerà Piazza Immacolata a San Gregorio di Catania, con un programma di degustazioni, incontri, laboratori, cooking show e musica dal vivo. Un evento che parte dalla terra per raccontare il territorio attraverso chi lo coltiva, lo trasforma e lo interpreta proponendosi così di costruire una nuova narrazione della collina etnea, intesa come luogo privilegiato di incontro tra produzioni, saperi e comunità.

Tra gli ospiti più attesi figura Giuseppe Raciti, chef del ristorante 1* Michelin Zash di Riposto. Raciti sarà protagonista domenica 26 luglio alle ore 20 per proporre una cucina ricercata e semplice allo stesso tempo, fondata sulla qualità della materia prima, sulla tecnica e su un profondo legame con il paesaggio e le tradizioni della Sicilia che hanno lo hanno reso celebre tra gli estimatori della cucina più ricercata e non solo. Grande attesa anche per Dina Ferrari, chef di Buatta Catania, autentica interprete della cucina siciliana contemporanea. Domenica 26 luglio, alle ore 18.15, Ferrari guiderà il laboratorio gratuito "Coltiva il Gusto", dedicato alla piantumazione e alla cura delle erbe aromatiche e al loro utilizzo quotidiano in cucina, e a seguire condurrà il cooking show gratuito "La Norma di Catania". Protagonisti anche il gastronomo, docente e Chef Mario Stefano Traina e la Chef glacier Serena Urzì dello storico Bar Ernesto di Catania.

Promossa dal Comune di San Gregorio di Catania e patrocinata dall'Assessorato dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea della Regione Siciliana, l'iniziativa nasce con l'obiettivo di valorizzare il patrimonio produttivo del comprensorio etneo e il ruolo strategico della fascia collinare, naturale punto di raccordo tra l'Etna e le aree limitrofe. Proprio dalla collina prendono forma produzioni che raccontano l'identità più autentica del territorio e che trovano nella trasformazione agroalimentare un importante fattore di sviluppo economico e culturale. Un patrimonio che nelle colline etnee trova uno dei suoi principali centri di trasformazione e innovazione, dove la qualità delle produzioni agricole incontra competenze, saperi e capacità imprenditoriali capaci di generare valore e identità. Protagonisti saranno le aziende, professionisti del settore e le realtà produttive locali, che presenteranno alcune delle eccellenze più rappresentative come olio extravergine d'oliva, miele, vini, spirits e numerose altre produzioni ottenute dalla lavorazione delle materie prime del luogo.



Un momento altresì di festa, comunità e promozione del territorio nelle parole del Sindaco Seby Sgroi, il quale – invitando tutti a partecipare – aggiunge: «Con grande orgoglio il Comune di San Gregorio di Catania, promotore dell'iniziativa, ospita "La Collina del Gusto", una manifestazione che mette al centro la produzione locale del nostro territorio e la promozione dei prodotti tipici che raccontano la nostra identità. Valorizzare le eccellenze agricole, artigianali e gastronomiche significa sostenere le nostre imprese, le nostre famiglie e il lavoro di chi ogni giorno custodisce le tradizioni della nostra terra. "La Collina del Gusto" è l'occasione per far conoscere fuori dai nostri confini la qualità di ciò che produciamo e per far riscoprire ai cittadini il valore del chilometro zero, della stagionalità e della filiera corta».

Oltre a muoversi tra gli stand espositivi, il pubblico potrà partecipare gratuitamente a laboratori esperienziali, momenti di confronto dedicati all'impresa agricola e cooking show con autorevoli protagonisti della cucina siciliana. Un'occasione per la comunità locale, e non solo, per approfondire i temi della cultura alimentare, della sostenibilità, della biodiversità e delle produzioni identitarie attraverso il valore delle sinergie e delle relazioni come chiosa la consigliera comunale Fabrizia Minciullo: «Un percorso nato dall'ascolto, dal lavoro di squadra e dalla voglia di valorizzare le nostre eccellenze. "La Collina del Gusto" prende finalmente vita il 25 e 26 luglio in Piazza Immacolata a San Gregorio di Catania. Un sentito ringraziamento va all'On. Luca Sammartino per il suo prezioso contributo e per aver creduto fortemente in questo progetto, offrendoci l'opportunità di realizzare un evento così importante per la nostra comunità. Grazie alla sinergia tra istituzioni, chef, produttori e realtà locali, abbiamo dato vita a un programma straordinario: talk, cooking show, assaggi ed eventi musicali».

Contatti social, Facebook e Instagram, per rimanere aggiornati "Scirocco Lab"

Di seguito il programma completo:

25 e 26 luglio 2026, dalle ore 18

Piazza Immacolata – San Gregorio di Catania.

Ingresso libero e partecipazione a laboratori e cooking show gratuiti

Sabato 25 luglio

La manifestazione prenderà il via alle ore 18 con l'apertura degli stand.

Alle 18.15, il gastronomo, chef e docente Mario Stefano Traina condurrà il laboratorio gratuito "La trasformazione della cucina e la conservazione dei cibi", dedicato all'evoluzione delle tecniche alimentari e alla cultura gastronomica mediterranea.

Alle 19 si terrà il talk "Territori & Identità – Fare impresa ripartendo dalla terra", un momento di confronto sul ruolo dell'agricoltura, delle imprese locali e delle comunità nella costruzione di nuovi modelli di sviluppo territoriale.

Alle 20, Mario Stefano Traina tornerà protagonista con il cooking show gratuito "La sottrazione e lo splendore – Due anime del gusto siciliano in due assaggi". Un viaggio tra la cucina essenziale raccontata da Archestrato di Gela e la ricchezza di influenze introdotta dalla cultura araba.

Alle 21 seguirà il cooking show gratuito della Chef glacier Serena Urzi.

La prima giornata si concluderà alle 22 con il concerto dei Joe Billy.

Domenica 26 luglio

La seconda giornata inizierà alle ore 18 con l'apertura degli stand.

Alle 18.15, la chef Dina Ferrari condurrà il laboratorio gratuito "Coltiva il Gusto", un'esperienza pratica dedicata a basilico, prezzemolo e sedano. I partecipanti potranno piantare le erbe in vaso, ricevere consigli sulla loro cura e scoprirne un utilizzo semplice in cucina attraverso la preparazione di un pinzimonio con olio, sale e limone.

Alle 19, Dina Ferrari presenterà il cooking show gratuito "La Norma Foodish di Catania", portando dal vivo la propria interpretazione della pasta alla Norma premiata nel programma televisivo condotto da Joe Bastianich.

Alle 20, il palco accoglierà Giuseppe Raciti, chef del ristorante Zash e una Stella Michelin, per uno degli appuntamenti di punta dell'intera manifestazione. Anche il suo cooking show sarà aperto gratuitamente al pubblico.

La prima edizione de "La Collina del Gusto" si concluderà alle 22 con il concerto dei Camera a Sud.