

ORGANIZZAZIONE

LA MÀDIA
TRAVELFOOD

GRUPPO
**COSE BELLE
D'ITALIA**
PURE ITALIAN EMOTIONS

Eli Sir

in collaborazione con



PATROCINIO



Comune di Siracusa



SPONSOR TECNICO



Packaging e Servizi
ecosostenibili



www.plasticconf.it

Info e orari

www.festivaldellacucinaitaliana.it
info@festivaldellacucinaitaliana.it

ORARI: Venerdì 21, Sabato 22 e Domenica 23
ore 16/24

16° FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA

SIRACUSA - 21/22/23 OTTOBRE 2016

profumi e sapori colorati
straordinari prodotti siciliani
vino specialità alimentari
artigianato locale
degustazioni e cene stellate
magici momenti gourmand

PRESSO L'ANTICO MERCATO,
LA CAMERA DI COMMERCIO,
IL GRAND HOTEL ORTIGIA E LA VIA ADIACENTE

SiracusaPulita.wordpress.com



Cose Buone di Sicilia

Antico Mercato di Ortigia - Via Trento Ore 16/24



DEGUSTAZIONI GUIDATE

Camera di Commercio
Entrata principale - Salone Marilù Signorelli

Sabato 22 ottobre

Ore 17.30

I vini dolci di Sicilia

A cura di FISAR (Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori); Relatore: Gaetano Prosperini (FISAR Catania); (su prenotazione, max 40 posti, costo euro 20 - soci Onav, Ais, Fis, Fisar euro 15) (*)

Ore 19.00

I grandi rossi d'Italia

A cura di ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino); Relatore: Andrea Briano (Maestro Assaggiatore ONAV Savona); (su prenotazione, max 40 posti, costo euro 30 - soci Onav, Ais, Fis, Fisar euro 25) (*)

Domenica 23 ottobre 2016

Ore 11.30

Degustazione guidata di Formaggio

A cura di ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio); Relatore: Pietro Pappalardo (Delegato ONAF Sicilia); (su prenotazione, max 40 posti, costo euro 10) (*)

Ore 17.30

Vini convenzionali e vini naturali a confronto

A cura di AIS (Associazione Italiana Sommelier); Relatore: Enzo Tubolino; (su prenotazione, max 40 posti, costo euro 20 - soci Onav, Ais, Fis, Fisar euro 15) (*)

Ore 19.00

Bollicine Italiane e straniere a confronto

A cura di ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino); Relatore: Vito Intini (Presidente nazionale ONAV); (su prenotazione, max 40 posti, costo euro 30 - soci Onav, Ais, Fis, Fisar euro 25) (*)

(*) sconto 10% per chi prenota più di una degustazione

PRENOTAZIONI
info@sudestwinefest.it
Tel. 338.5465897

COOKING SHOW

Chef affermati e giovani chef siciliani creano dal vivo i loro piatti, spiegando trucchi e curiosità delle loro creazioni (su prenotazione max 40 posti, degustazione piatto euro 5)

Venerdì 21 ottobre

ore 17.30
CARLO SICHEL
Ristorante "Il Carato"
Catania

ore 19.00
MASSIMO SCHININA
Ristorante "Le Magnolie"
Frigintini (RG)

Sabato 22 ottobre

ore 17.30
SALVO CALLERI
Ristorante "Regina Lucia"
Siracusa

ore 19.00
CONCETTO RUBBERA
Chef on demand

Domenica 23 ottobre

ore 17.30
GIULIA CARPINO
Ristorante "Barone di Villagrande"
Milo (CT)

ore 19.00
GIUSEPPE RACITI
Ristorante "Zash"
Riposto (CT)

Antico Mercato di Ortigia - Via Trento

Il giardino dei limoni

banchina sul mare
di fronte al Grand Hotel Ortigia
V.le G. Mazzini, 12

Ore 8/11

COLAZIONE NEL GIARDINO SUL MARE
Esclusivo breakfast su un'area appositamente predisposta solo per i tre giorni del Festival con degustazione libera, insieme a tè e caffè, di specialità dolci e salate, tipiche della tradizione siciliana. (Euro 12)

Ore 18/21

APERIFESTIVAL
Degustazioni libere di cocktail, in abbinamento a salumi, formaggi e piatti tipici della cucina siciliana. (Euro 20)

**Domenica 23
Ore 20.30**

SIGARI E DISTILLATI
A cura di Slow Smoking
(su prenotazione, max 30 posti, costo Euro 25
soci Onav, Ais, Fis, Fisar Euro 20)

CONVEGNI

**GLI ANTICHI GRANI
SICILIANI**

Venerdì 21 - ore 16

Seminario sulle sementi e sul recupero dei grani antichi, grande patrimonio dell'agricoltura siciliana.
Con buffet degustazione

**L'OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA
PATRIMONIO DI SICILIA**

Sabato 22 - ore 10

Seminario sulle cultivar e sugli oli che fanno della Sicilia una delle regioni più premiate in Italia.
Segue degustazione guidata di oli siciliani

Camera di Commercio
Entrata principale
Salone Marilù Signorelli

Cose Buone di Sicilia

Mostra mercato di prodotti artigianali ed enogastronomici di eccellenza

Sudest Wine Fest

Grande banco d'assaggio di vino e prodotti di eccellenza siciliani - Euro 10 (compresi sacca, calice da degustazione e 4 degustazioni)

Street food Festival

Mostra mercato del tradizionale cibo di strada siciliano

A cena con le Stelle

Ristorante La Terrazza sul Mare
Roof Garden Grand Hotel Ortigia



Venerdì 21 ottobre ore 20.30

Cena a 4 mani con Maurizio Urso
Executive Chef de La Terrazza sul Mare
e MASSIMILIANO MASCIA
(2 stelle Michelin del Ristorante San Domenico di Imola)
Special Guest: **Seby Sorbello**
Chef patron del Ristorante Sabir Gourmanderie,
Parco dei Principi di Zafferana Etnea (CT)
Euro 90 (**)

Sabato 22 ottobre ore 20.30

Cena a 4 mani con Maurizio Urso
Executive Chef de La Terrazza sul Mare
e GIANFRANCO VISSANI
(2 stelle Michelin) del Ristorante Casa Vissani di Baschi (TR)
Euro 90 (**)

(**) Prenotazione di entrambe le cene: Euro 150

PRENOTAZIONI
info@grandhotelortigia.it Tel. 0931.464600
e www.festivaldellacucinaitaliana.it

SiracusaPulita.wordpress.com