



mediterraria

EXPO

SALONE DELL'ENOGASTRONOMIA



REGIONE SICILIANA
Assessorato dell'Agricoltura
dello Sviluppo Rurale
e della Pesca Mediterranea



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
SICILY AWARDED 2023



COMUNE DI
CATANIA



CITTÀ METROPOLITANA
DI CATANIA

QUARTA EDIZIONE

18 - 20 SETTEMBRE 2024

PIAZZA UNIVERSITÀ - CATANIA



SICILIA



PROGRAMMA EVENTI

IN COLLABORAZIONE CON



Università
di Catania



ORGANIZZAZIONE



PRODUZIONE EVENTO



www.mediterraria.it



mediterraria
EXPO SALONE DELL'ENOGASTRONOMIA

MEDITERRARIA EXPO 2024

in collaborazione con AIS Catania
Associazione Italiana Sommelier,
Università degli Studi di Catania
e gli Istituti Alberghieri
E. Fermi – F. Eredia e Karol Wojtyła

Conducono:
Manuela Grippi e Caterina Lo Casto

IL PROGRAMMA

Mercoledì 18 Settembre

Ore 10:15

Apertura degli Stand del Gusto
Piazza Università Catania

Ore 11:00

Masterclass
Oli Evo della Val di Noto
in abbinamento con pani di grani antichi siciliani
Saletta Sangiuliano | Palazzo Sangiuliano | Piazza Università Catania

Ore 12:00

Show Cooking di Marco Baglieri ★
Chef del Ristorante Crocifisso di Noto
in dialogo con **Caterina Lo Casto** - *Comunicatrice del cibo*
e **Chiara Russo** - *Sommelier AIS - Associazione Italiana Sommelier*
Saletta Sangiuliano | Palazzo Sangiuliano | Piazza Università Catania

Ore 16:00

Masterclass Identità, Sostenibilità
Sicilia Regione Europea della Gastronomia 2025
Narrazione nell'infinita bellezza del continente agroalimentare
siciliano: cultura, qualità, sostenibilità.
A cura del **Professore Alessandro Scuderi**
Saletta Sangiuliano | Palazzo Sangiuliano | Piazza Università Catania

Ore 17:00

"Io sono, ero leggenda"
Focus sul Marsala
Come renderlo contemporaneo e abbinarlo a tavola
Con **Maria Grazia Barbagallo** - *Vice Presidentessa AIS Sicilia -*
Associazione Italiana Sommelier
Palco di Piazza Università Catania

Ore 18:00

Masterclass sul Vino
Prismatica Val di Noto del vino:
un caleidoscopio di identità e di espressioni
Con **Gioele Micali** - *Delegato AIS Taormina -*
Associazione Italiana Sommelier
Saletta Sangiuliano | Palazzo Sangiuliano | Piazza Università Catania

Ore 18:30

Show Cooking
A cura dell'Istituto Alberghiero
E. Fermi - F. Eredia di Catania
Saletta Sangiuliano | Palazzo Sangiuliano | Piazza Università Catania

IL PROGRAMMA

Mercoledì 18 Settembre

Palazzo Sangiorgio

Ore 19:30

Aperitivo in collaborazione con
AIS Catania - Associazione Italiana Sommelier
Cocktail a base di vermouth e bitter artigianali,
bollicine italiane e finger food di
Jonathan Mirabella - Chef Resident

Ore 21:00

Dinner Experience
Marco Baglieri ★
Chef del Ristorante Crocifisso di Noto,
remixa la Sicilia
Cucinerà con **Jonathan Mirabella - Chef Resident**
Abbinamento vini a cura di
AIS Catania - Associazione Italiana Sommelier



IL PROGRAMMA

Giovedì 19 Settembre

Ore 10:15

Apertura degli Stand del Gusto
Piazza Università Catania

Ore 10:30

Masterclass sull'Olio
**Nocellara dell'Etna: gli oli EVO in purezza
e i blend più interessanti del Vulcano**
Saletta Sangiuliano | Palazzo Sangiuliano | Piazza Università Catania

Ore 12:00

Show Cooking di Ivano Ricchebono ★
Chef del The Cook Restaurant di Genova
in dialogo con **Caterina Lo Casto** - *Comunicatrice del cibo*
e **Chiara Russo** - *Sommelier AIS - Associazione Italiana Sommelier*
Saletta Sangiuliano | Palazzo Sangiuliano | Piazza Università Catania

Ore 16:00

Masterclass sui Grani
Perché mangiamo gli arancini in Sicilia?
Storia di una Sicilia inedita in cui si coltivava riso e segale
A cura del **Professore Antonio Barbera**
Saletta Sangiuliano | Palazzo Sangiuliano | Piazza Università Catania

Ore 17:00

L'altra faccia della Montagna, Biancavilla e Adrano
Con **Claudio Di Maria** - *Miglior Sommelier Sicilia 2023*
e *Miglior Sommelier dell'Etna 2024*
Palco di Piazza Università Catania

Ore 18:00

Masterclass sul Vino
I versanti dell'Etna
Conducono la degustazione
Federica Milazzo - *Miglior Sommelier Sicilia 2022*
e **Claudio Di Maria** - *Miglior Sommelier dell'Etna 2024*
Saletta Sangiuliano | Palazzo Sangiuliano | Piazza Università Catania

Ore 18:30

Show Cooking
A cura dell'Istituto Alberghiero
E. Fermi - F. Eredia di Catania
Saletta Sangiuliano | Palazzo Sangiuliano | Piazza Università Catania

IL PROGRAMMA

Giovedì 19 Settembre

Grand Hotel Baia Verde

Ore 20:00

Aperitivo in collaborazione con
AIS Catania - Associazione Italiana Sommelier
Cocktail a base di vermouth e bitter artigianali,
bollicine italiane e finger food di
Giuseppe Danile - *Chef Resident*

Ore 21:00

Dinner Experience
Ivano Ricchebono ★
The Cook Restaurant di Genova
interpreta la Sicilia
Cucinerà con **Giuseppe Danile** - *Chef Resident*
Abbinamento vini a cura di
AIS Catania - Associazione Italiana Sommelier



IL PROGRAMMA

Venerdì 20 Settembre

Ore 10:15

Apertura degli Stand del Gusto
Piazza Università Catania

Ore 10:30

Masterclass sull'Olio
Oli Evo tra Sicilia e Liguria: sentori vicini e lontani
Saletta Sangiuliano | Palazzo Sangiuliano | Piazza Università Catania

Ore 12:00

Show Cooking di Ivano Ricchebono ★
Chef del The Cook Restaurant di Genova
in dialogo con **Caterina Lo Casto** - *Comunicatrice del cibo*
e **Chiara Russo** - *Sommelier AIS - Associazione Italiana Sommelier*
Saletta Sangiuliano | Palazzo Sangiuliano | Piazza Università Catania

Ore 16:00

Masterclass sui Grani
**Grani antichi e grani resistenti al cambiamento:
l'adattamento alla siccità, le aziende a filiera chiusa**
Con assaggio di pane di grani antichi siciliani
A cura del **Dottor Giuseppe Spina**
Saletta Sangiuliano | Palazzo Sangiuliano | Piazza Università Catania

Ore 17:00

Masterclass sul Vino
**Vitigni reliquia dell'Etna: Madama Bianca e Nera,
Barbarossa, Virdisi, Vispara, Terribile**
A cura della **Professoressa Elisabetta Nicolosi**
Degustazione di **AIS Catania - Associazione Italiana Sommelier**
Saletta Sangiuliano | Palazzo Sangiuliano | Piazza Università Catania

Ore 18:00

Masterclass sul Vino
**I Bianchi del Mare: Sicilia e Liguria.
Esploriamo unicità e tratti d'unione attraverso il vino**
Conduce la degustazione
Maria Grazia Barbagallo - *Vice Presidentessa AIS Sicilia -
Associazione Italiana Sommelier*
Saletta Sangiuliano | Palazzo Sangiuliano | Piazza Università Catania

Ore 18:30

Show Cooking
A cura dell'Istituto Alberghiero
Karol Wojtyla di Catania
Saletta Sangiuliano | Palazzo Sangiuliano | Piazza Università Catania

IL PROGRAMMA

Venerdì 20 Settembre

Palazzo Sangiorgio

Ore 19:30

Aperitivo in collaborazione con
AIS Catania - Associazione Italiana Sommelier
Cocktail a base di vermouth e bitter artigianali,
bollicine italiane e finger food di
Jonathan Mirabella - Chef Resident

Ore 21:00

Dinner Experience
Ivano Ricchebono ★
The Cook Restaurant di Genova
remixa la Sicilia
Cucinerà con **Jonathan Mirabella - Chef Resident**
Abbinamento vini a cura di
AIS Catania - Associazione Italiana Sommelier



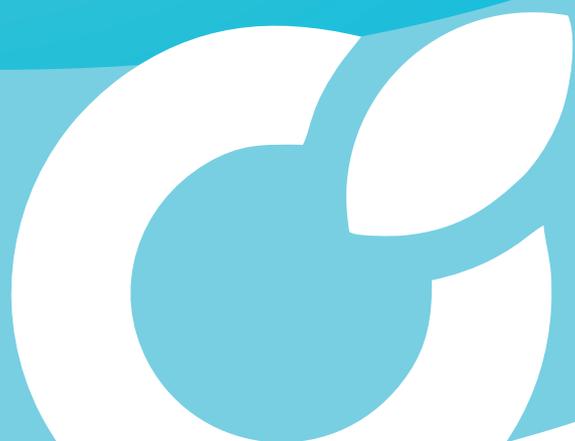
mediterraria

EXPO SALONE DELL'ENOGASTRONOMIA

QUARTA EDIZIONE

18 - 20 SETTEMBRE 2024

PIAZZA UNIVERSITÀ - CATANIA



ORGANIZZAZIONE



Sede Organizzativa CATANIA

Via Luigi Rizzo, 21
95131 Catania
Tel. +39 095 316749
Tel. +39 095 2501300

Sede Organizzativa MILANO

Foro Buonaparte, 70
20121 Milano
www.amazingevents.it
info@amazingsrl.it

WWW.MEDITERRARIA.IT

