

Il programma

Prima giornata

26 Ottobre

16:30 - Inaugurazione dell'evento

17:30 - Conferenza – Sala consiliare Castello
dei Principi di Biscari

18:30 - Percorso eno-gastronomico





Seconda giornata

27 Ottobre

11:30 - In viaggio verso i gusti del territorio

16:00 - Convegno: l'agroalimentare *dal primario al terziario tra innovazione e tradizione*

18:00 - Percorso enogastronomico

Masterclass food and wine *con Marta Denaro e Santa Tresa*

22:30 - Ringraziamenti e saluti

Le masterclass

Food

Marta

Denaro

Insieme a Marta Denaro, founder e chef del ristorante Marta Cucina d'aMare, la masterclass sarà un viaggio verso la riscoperta di materie prime del nostro territorio, da valorizzare attraverso una cucina ricercata e di qualità, riscoprendo sapori e tradizioni di un tempo, che sanno raccontare origini e territorio.





Wine

Santa Tresa

La tradizione nostrana vuole che ad ogni piatto tipico corrisponda un vino capace di esaltarne i sapori.

Prima della masteclass di cucina, lo staff della cantina Santa Tresa, presenterà le etichette che raccontano le nostre terre e le tipicità del territorio, che si abbinano perfettamente con le materie prima raccontate da Marta.