

Al via Uniday Expo 2025, FMITALIA è la radio ufficiale dell'evento dedicato al mondo HoReCa

Al via questa mattina l'Uniday Expo 2025, la manifestazione biennale dedicata al mondo dell'Ho.Re.Ca. Taglio del nastro nello spazio espositivo Fiera del Sud a Siracusa. Fino all'11 marzo in mostra l'evoluzione nel food&beverage in un format che unisce tradizione, cultura gastronomica, qualità dei prodotti locali e innovazione. Tutto raccontato e da vivere in diretta su FMITALIA, radio ufficiale di Uniday Expo 2025.

L'evento è ideato e promosso da Unigroup Spa, distributore nel foodservice operante in Sicilia Orientale, e nasce dalla volontà di offrire ai propri clienti e a tutto il territorio un'opportunità di sviluppo e formazione, una vetrina unica per esplorare le tendenze del settore e vivere esperienze culinarie di alto livello.

Il programma:

Domenica 9 marzo:

9.30/10.00, Cerimonia di inaugurazione; 11.00/12.00, Develey – Tortillas e salse con chef Gianluca Tommasi; 12.15/13.15, Giusina in cucina; 13.30/14.30, chef Giovanni Guarneri sponsored by Almar; 14.30/15.15, Masterclass vini con Giada Capriotti, 15.00/16.00, intervista Giusi Battaglia presso il salotto di FMITALIA; 15.00/16.00, Molino Vigevano – Il futuro è croccante; 15.30/16.30, Masterclass Mixology.

Lunedì 10 marzo:

10.30/11.30, Gusto e Food Cost control – Le salse Heinz come soluzione; 11.15/12.15, chef Giuseppe Torrisi – Ristornante Cortile Spirito Santo Ortigia; 11.30/12.15, Masterclass vini con Baglio di Pianetto; 12.45/13.45, Giorgione in collaborazione con Gambero Rosso; 14.15/15.15, chef Joseph

Micieli – Ristorante Scjabica Punta Secca; 15.00/16.00, Masterclass vini con Gianni Fabrizio – giornalista e curatore della guida Vini d'Italia; 15.45/16.45, Molino Molitoria San Paolo – Pizzasicily Marsala e Pinsa romana con il prof. Francesco Aliano; 16.00/16.45, Tavola Rotonda presso il salotto di FMITALIA – “A tavola con il futuro: dialoghi su cibo, sostenibilità e nuove tendenze”. Modera Santina Giannone, intervengono: Joseph Micieli, Gianni Fabrizio, Giorgione, Giuseppe Scribano.

Martedì 11 marzo:

11.00/12.00, Bonduelle – Verdure non solo di contorno; 11.30/12.45, Masterclass vini con Alessandro Carrubba – delegato AIS Siracusa; 11.30/12.00, intervista al presidente di Unigroup Spa – Roberto Cappuccio presso il salotto di FMITALIA; 12.30/13.30, I dessert by IPSA – Antonio Genovese e Umberto Maizzi; 13.15/14.00, Masterclass bendata con Chiara Allibrio; 13.45/14.30, Valentino Catering – L'arte della banquetistica; 15.00/16.00, Ist. Alberghiero Federico II di Svevia – Show cooking di alunni e docenti; 14.45/15.30, Masterclass Campari.