

Uniday Expo 2025, da domani il grande evento dedicato al food&beverage. FMITALIA media partner

Dal 9 all'11 marzo Uniday Expo 2025, la manifestazione biennale dedicata al mondo dell'Ho.Re.Ca, arriva nello spazio del Centro Commerciale Fiera del Sud a Siracusa. L'evento torna per la sua terza edizione per raccontare l'evoluzione nel food&beverage in un format che unisce tradizione, cultura gastronomica, qualità dei prodotti locali e innovazione. 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. FMITALIA è la radio ufficiale di Uniday Expo 2025.

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 – Ristorante 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 banquettistica; 15.00/16.00, Ist. Alberghiero Federico II di Svevia – Show cooking di alunni e docenti; 14.45/15.30, Masterclass Campari.

**9-10-11
Marzo 2025
Programma**

**Uniday
expo 2025**
FOOD & BEVERAGE

Centro Commerciale Fiera del Sud

Via Epipoli 250 Siracusa


www.unidayexpo.it

Lunedì 10

10:15 / 11:15	Gusto e Food Cost control le salse Heinz come soluzione <small>Main stage</small>
11:30 / 12:30	Chef Giuseppe Torrisi Ristorante Cortile Spirito Santo Ortigia <small>Main stage</small>
11:30 / 12:15	Masterclass Vini Baglio di Pianetto <small>Sala Masterclass</small>
12:45 / 13:45	Giorgione In collaborazione con  <small>Main stage</small>
14:15 / 15:15	Chef Joseph Micieli Ristorante Scjabica Punta Secca <small>Main stage</small>
15:00 / 16:00	Masterclass Vini  Gianni Fabrizio giornalista e curatore della guida Vini d'Italia <small>Sala Masterclass</small>
15:45 / 16:45	Molino Molitoria San Paolo Pizzascity Marsala e PInsa romana Prof. Francesco Aliano <small>Main stage</small>
16:00 / 16:45	Tavola Rotonda "A tavola con il futuro: dialoghi su cibo, sostenibilità e nuove tendenze" Modera Santina Giannone Intervengono: Joseph Micieli, Gianni Fabrizio, Giorgione, Giuseppe Scribano <small>Salotto FM Italia</small>

Domenica 9

9:30 / 10:00	Cerimonia di inaugurazione <small>Taglio del nastro</small>
11:00 / 12:00	Develey - Tortillas e salse Chef Gianluca Tommasi General Manager nazionale Italiana cuochi <small>Main stage</small>
12:15 / 13:15	Giusina in cucina <small>Main stage</small>
13:30 / 14:30	Chef Giovanni Guarneri sponsored by Almar <small>Main stage</small>

14:30 / 15:15	Masterclass Vini Giada Capriotti <small>Sala Masterclass</small>
15:00 / 16:00	Intervista Giusi Battaglia <small>Salotto FM Italia</small>
15:00 / 16:00	Molino Vigevano Il futuro è croccante <small>Main stage</small>
15:30 / 16:30	Masterclass Mixology <small>Sala Masterclass</small>

Martedì 11

11:00 / 12:00	Bonduelle Verdure non solo di contorno <small>Main stage</small>
11:30 / 12:45	Masterclass Vini Alessandro Carrubba delegato AIS Siracusa <small>Sala Masterclass</small>
12:00 / 12:30	Intervista Presidente Unigroup SpA Roberto Cappuccio <small>Salotto FM Italia</small>
12:30 / 13:30	I dessert by IPSA Antonio Genovese e Umberto Maizzi <small>Main stage</small>
13:15 / 14:00	Masterclass bendata Chiara Alibrio <small>Sala Masterclass</small>
13:45 / 14:30	Valentino Catering L'arte della banquettistica <small>Main stage</small>
15:00 / 16:00	Ist. Alberghiero Federico II di Svevia Show cooking di alunni e docenti <small>Main stage</small>
14:45 / 15:30	Masterclass Campari <small>Sala Masterclass</small>

