

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 – 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.

9-10-11 Marzo 2025 Programma



Centro Commerciale Fiera del Sud
Via Epipoli 250 Siracusa



Domenica 9

- 9:30 / 10:00 **Cerimonia di inaugurazione**
Taglio del nastro
- 11:00 / 12:00 **Develey - Tortillas e salse**
Chef Gianluca Tommasi
General Manager nazionale Italiana cuochi
Main stage
- 12:15 / 13:15 **Giusina in cucina**
Main stage
- 13:30 / 14:30 **Chef Giovanni Guarneri**
sponsored by **Almar**
Main stage
- 14:30 / 15:15 **Masterclass Vini**
Giada Capriotti
Sala Masterclass
- 15:00 / 16:00 **Intervista**
Giusi Battaglia
Salotto FM Italia
- 15:00 / 16:00 **Molino Vigevano**
Il futuro è croccante
Main stage
- 15:30 / 16:30 **Masterclass Mixology**
Sala Masterclass

Lunedì 10

- 10:15 / 11:15 **Gusto e Food Cost control**
le salse Heinz come soluzione
Main stage
- 11:30 / 12:30 **Chef Giuseppe Torrisi**
Ristorante Cortile Spirito Santo Ortigia
Main stage
- 11:30 / 12:15 **Masterclass Vini**
Baglio di Pianetto
Sala Masterclass
- 12:45 / 13:45 **Giorgione**
In collaborazione con **GAMBERO ROSSO**
Main stage
- 14:15 / 15:15 **Chef Joseph Micieli**
Ristorante Scjabica Punta Secca
Main stage
- 15:00 / 16:00 **Masterclass Vini** **GAMBERO ROSSO**
Gianni Fabrizio giornalista e curatore
della guida Vini d'Italia
Sala Masterclass
- 15:45 / 16:45 **Molino Molitoria San Paolo**
Pizzascicly Marsala e Pinsa romana
Prof. Francesco Aliano
Main stage
- 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
Salotto FM Italia

Martedì 11

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