

# **Uniday Expo, il programma della seconda giornata. FMITALIA radio ufficiale dell'evento**

Secondo giorno di Uniday Expo 2025, la manifestazione biennale dedicata al mondo dell'Ho.Re.Ca nello spazio espositivo Fiera del Sud di Siracusa. In mostra il meglio del food&beverage in un format che unisce tradizione, cultura gastronomica, qualità dei prodotti locali e innovazione.

L'evento nasce dalla volontà di offrire al territorio un'opportunità di sviluppo e formazione, una vetrina unica per esplorare le tendenze del settore e vivere esperienze culinarie di alto livello grazie a show cooking e master class. Guest ieri è stata Giusina in cucina, oggi tocca a Giorgione in collaborazione con il Gambero Rosso.

L'appuntamento è ideato e promosso da Unigroup Spa, distributore nel foodservice che opera in Sicilia Orientale. FMITALIA è radio ufficiale dell'evento.

**Questo il programma odierno (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.