



Martedì 28 Settembre 2021

Sala Uno: EXPOCOOK
Cooking Show & Conference

Ore 10.00 **INAUGURAZIONE EXPOCOOK ONLINE EXPERIENCE**

- perché è nata l'esigenza di una fiera Online, Sicindustria/EEen
- spazio agli interventi istituzionali

Ore 10.30 **PRESENTAZIONE EVENTO EXPOCOOK**

- presentazione Expocook 2022 in presenza ma ibrido

Ore 11.00 **COOKING SHOW Chef Alessandro Ingiulla - *MICHELIN** 

Ore 11.30 **COOKING SHOW Chef Fabio Armano - FIC** 

Ore 12.00 **COOKING SHOW Chef Damiano Ferraro Soste di Ulisse** 

Ore 12.30 **BLUE SEA LAND** 

- **Blue Sea land**: Qualità e innovazione dei prodotti e dei processi nella filiera della pesca e dell'acquacoltura con l'obiettivo "zero sprechi"

Giovanni Basciano Presidente Centro di Competenza distrettuale di Mazara del Vallo, Nino Carlino Presidente Distretto Pesca e Crescita Blu - Mazara del Vallo, Concetta Messina Università degli Studi di Palermo - Osservatorio della pesca del Mediterraneo, Andrea Santulli Università degli Studi di Palermo - Osservatorio della pesca del Mediterraneo

Blue Sea land **COOKING SHOW Chef Paolo Romano** 

Ore 13.30 **COOKING SHOW Maestro Daniele Vaccarella ***Gambero Rosso** 

14.00 >15:00 PAUSA (degustazione pasta Mondello)

Martedì 28 Settembre 2021

Sala Uno: EXPOCOOK
Cooking Show & Conference

Ore 15.00 Il Settore brassicolo tra tradizione e innovazione

in collaborazione con **STAL** (dipartimento di Scienze e Tecnologie
Alimentari, Università di Palermo)

Speaker: prof. **Aldo Todaro**, Università di Palermo e **Ignazio Maria Gugino**.

Ore 16.00 COOKING SHOW Chef Natala Giunta - guida MICHELIN



Ore 16.45 COOKING SHOW Chef Santo Petrocciani - FIC



Ore 17.10 COOKING SHOW A.M.I.R.A.

Ore 17.30 COOKING SHOW BARMAN





Mercoledì 29 Settembre 2021

Sala Uno: EXPOCOOK
Cooking Show & Conference

Ore 10.15 **I.DI.MED.**

- Istituto per la Promozione e la Valorizzazione della Dieta del Mediterraneo - **cooking show frutti tropicali**

Ore 11.00 **COOKING SHOW Chef Maurizio Valguarnera** 

- intervento Dott.ssa biologa nutrizionista **Veronica Di Nardo**

Ore 11.30 **COOKING SHOW Consorzio Cioccolato di Modica** 

- intervento Dott. **Nino Scivoletto** e Maestro cioccolatiere **Daniele Giurdanella**

Ore 12.00 **COOKING SHOW Chef Francesco Lelio** 
UNIONE REGIONALE CUOCHI SICILIANI

Ore 12.30 **Formaggi di qualità del sud Italia** 

- La filiera lattiero-casearia in collaborazione con **STAL**
(dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Palermo)

Speaker: Prof. **Massimo Todaro** e Prof. **Raimondo Gaglio**.

Ore 13.00 **COOKING SHOW Maestro Luciano Sorbillo** 

14.00 >15:00 PAUSA (degustazione pasta BIA)

Mercoledì 29 Settembre 2021

Sala Uno: EXPOCOOK
Cooking Show & Conference

Ore 15.00 COOKING SHOW Chef Giuseppe Lapi 
APCCA Associazione provinciale cuochi e pasticceri Palermo

Ore 15.30 COOKING SHOW Maestro Daniele Vaccarella ***Gambero Rosso 

Ore 16.00 COOKING SHOW Chef Nino Ferreri 
APCCA Associazione provinciale cuochi e pasticceri Palermo

Ore 16.30 COOKING SHOW A.M.I.R.A.

Ore 17.00 COOKING SHOW BARMAN 



Giovedì 30 Settembre 2021

Sala Uno: EXPOCOOK
Cooking Show & Conference

Ore 10.00 AIC SICILIA - Associazione Italiana Celiachia

- il ruolo di AIC nella ristorazione senza glutine

Dott.ssa **Agata Serio**, Dott.ssa **Annalisa Cutrona**, Arch. **Antonio Aserio**

Ore 10.30 COOKING SHOW Chef Mario Puccio



UNIONE REGIONALE CUOCHI SICILIANI

Ore 11.00 COOKING SHOW Chef Santino Corso - Charleston



Ore 11.30 COOKING SHOW Chef Maurizio Valguarnera



- intervento Dott. **Mauro Mario Mariani** (RAI1)

Ore 12.00 COOKING SHOW Chef Alfio Visalli



Ore 12.30 Evoluzione dei modelli di consumo di carne e il ruolo dell'informazione

- La filiera Agroalimentare di origine animale siciliana

in collaborazione con **STAL** (dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari,
Università di Palermo)

Speaker: **Filippo Sgroi**

Ore 13.00 COOKING SHOW Chef Ciccio Giuliano - FIC



Ore 13.30 COOKING SHOW Maestro Matteo La Spada ***Gambero Rosso



14.00 >15:00 PAUSA (degustazione pasta GIGLIO)

Giovedì 30 Settembre 2021

Sala Uno: EXPOCOOK
Cooking Show & Conference

Ore 15.00 Catarratto – Valle dello Jato, tra complessità aromatica e longevità

in collaborazione con **STAL** (dipartimento di Scienze e Tecnologie
Alimentari, Università di Palermo)

Speaker: Prof. **Nicola Francesca**, Università di Palermo

Ore 15.45 COOKING SHOW A.M.I.R.A.

Ore 16.10 COOKING SHOW BARMAN 

Ore 16.30 TRAVELEXPO 

- Intervento di **Toti Piscopo**

Ore 17.00 COOKING SHOW Maestro Daniele Vaccarella ***Gambero Rosso 

ARRIVEDERCI AD EXPOCOOK IN PRESENZA A MARZO 2022