

Torna a Palermo “Expocook”, la rassegna del gusto. Guest star il “re delle torte” Renato Ardovino

11 Settembre 2025

di Redazione



PALERMO – Expocook, la fiera del gusto e di tutto ciò che ruota attorno al cibo, riapre i battenti a Palermo, dopo l’esperienza romana di marzo scorso. Dal 14 al 16 settembre 2025 la manifestazione si terrà alla Fiera del Mediterraneo, per dare la possibilità a chi opera nei comparti della ristorazione e del turismo di tenersi aggiornato sulle ultime novità e tendenze in diversi campi, dalle attrezzature professionali al software per la gestione, dagli arredi agli accessori per la tavola, senza dimenticare food and beverage, bakery, pizza e pasta, gelato e pasticceria, coffee and tea. L’ingresso è gratuito.

“Expocook 2025 – dice l’organizzatore **Luciano Muratore** – è un fiore all’occhiello per la nostra terra, in tanti anni ha avuto modo di crescere, di coinvolgere le eccellenze dell’imprenditoria siciliana e nazionale, come dimostrato anche in occasione dell’esposizione dello scorso marzo alla Fiera di Roma. Abbiamo allestito la tre giorni di Palermo senza

ricevere alcun contributo pubblico, ma non ci siamo fermati. E ora siamo fieri di aprire le porte ancora una volta agli esponenti di un mondo che è diventato il vero motore del turismo di qualità a Palermo e in Sicilia. Sarebbe ora che la Regione e il Comune di Palermo se ne rendessero conto”.

È tutto pronto per il via, allora. I momenti d’attrazione saranno i cooking show degli chef. Guest star **Renato Ardo vino**, il più celebre cake designer italiano. Il “re delle torte”, come viene chiamato, è noto, oltre che per le sue artistiche creazioni di pasticceria, anche per avere portato al successo numerosi programmi televisivi legati ai dolci. Alle 12 della giornata inaugurale, domenica 14 settembre, Ardo vino sarà intervistato sul palco della manifestazione. Poi alle 16 fornirà un saggio delle proprie capacità e conoscenze in un cooking show di alta pasticceria.

Sempre domenica 14 settembre salirà sul palco **Floriana Calabrese**, food blogger nota come Tuorlo Rosso. Laureata in lingue, ha trasformato la passione per la cucina siciliana in un progetto seguitissimo online. Mamma di due figli, condivide ricette tradizionali e creative ed è diventata un punto di riferimento per la cucina casalinga. Palermitana, classe 1984, ha pubblicato il libro *Le ricette della mia Sicilia* (Mondadori Electa), celebrando i sapori e i ricordi della sua terra.

Special guest il presidente della Fic (Federazione italiana cuochi) **Rocco Pozzulo**, che guiderà una squadra di chef prestigiosi, pronti a conquistare il pubblico con le loro preparazioni, accompagnate da affascinanti narrazioni: **Rosario Seidita**, presidente dell’Unione regionale cuochi siciliani; **Mario Bianco**, noto per la sua cucina mediterranea rivisitata in chiave contemporanea; **Salvo Terruso**, conosciuto come “il pastaio matto”, artigiano della pasta fresca, celebre per le sue creazioni spettacolari e coloratissime diventate virali sui social; **Rosellina Incandela**, cuoca e divulgatrice, i cui piatti raccontano storie di famiglia e territorio; **Mario Puccio**, presidente dell’Associazione provinciale cuochi e pasticceri di Palermo, ambasciatore del gusto; **Anna Scuderi**, specializzata in cucina naturale e vegetale; **Gaetano Scarcella**, esperto in tecniche di cottura all’avanguardia e nella valorizzazione dei prodotti ittici; **Roberto Cascino**, esponente di una famiglia cardine nella storia culinaria di Palermo e referente per la Sicilia del Dipartimento Solidarietà della Fic; **Antonio Nocerino**, cuoco e formatore; **Carlotta Andreacchio**, vincitrice di premi nazionali, giovane cuoca dallo stile raffinato e innovativo; **Vincenzo Leanza**, maestro pizzaiolo, specializzato nella lievitazione naturale e nell’utilizzo di farine alternative per pizze altamente digeribili; **Pietro Arezzi**, esperto nella valorizzazione dei prodotti tipici in chiave gourmet; **Giovanni Lorenzo Montemaggiore**, vicepresidente e delegato siciliano dell’associazione internazionale “Disciples d’Auguste Escoffier”.

Ci saranno ancora **Domenico Di Bella**, che trasforma ogni piatto in un'opera d'arte, con forte impegno creativo, professionalità e umiltà; **Paolo Antico**, che ha conquistato il premio al concorso "Palermo capitale del gelato d'autore" con il suo gusto chiamato Suntuoso, combinazione raffinata di gianduia, mou e cioccolato bianco; **Rosario Picone** componente del Culinary Team Palermo, vincitore del titolo italiano nella categoria Street food; **Giovanni Catalano**, pastry chef di grande esperienza ed esperto di pasticceria siciliana; **Peppe Cuti**, maestro gelatiere, che ha portato il gelato artigianale siciliano sui palcoscenici internazionali; **Benedetto Priolo**, esperto di food styling e campione di intaglio thailandese; **Fabio Lorianò**, vincitore del primo premio per la miglior granita al Sigep di Rimini.

La cerimonia di inaugurazione è in programma alle 10,30 di domenica. Poche ore dopo, alle 18, uno dei talk più attesi di Expocook: **Mario Liberto**, storico della cucina e della produzione agricola della Sicilia, dialogherà con il direttore di *Cook Magazine* **Piero Cascio**, con **Bruno Gambacorta** di Eat Parade del Tg2 e con **Carlo Ottaviano** del *Corriere della Sera*. Agronomo e profondo conoscitore dell'enogastronomia mediterranea, Liberto è scrittore e giornalista. Ex funzionario della Regione Siciliana, è stato presidente regionale dell'Arga, l'Associazione regionale dei giornalisti esperti in agroalimentare, turismo rurale, pesca e territorio. Ha al suo attivo una trentina di pubblicazioni, l'ultima delle quali, *Storia dell'enogastronomia siciliana - Da Polifemo alla patria alimentare*, sarà al centro del dibattito di domenica.

Una delle attività più attrattive sarà l'Expo Pizza World Competition. Alla Fiera del Mediterraneo si sfideranno pizzaioli provenienti da tutto il mondo. Le gare saranno divise in cinque categorie: pizza tonda a tema libero, pizza napoletana style, pizza in pala, pizza senza glutine e pizza contemporanea. La giuria, presieduta da Antonio Starita, vicepresidente dell'Associazione pizzaioli napoletani, decreterà anche un vincitore assoluto, al quale verrà assegnato un super-premio, che comprende viaggio, alloggio e iscrizione all'Expo Pizza di Las Vegas.