



PROGRAMMA DEGUSTI ARTE SPRING EDITION 2023 VILLA FILIPPINA

Venerdì 26 maggio

ORE 16:00:

Welcome espositori, giornalisti e presentazione evento

ORE 17:00

Apertura al pubblico, presentazione sponsors partner, espositori e programma d'intrattenimento del venerdì

ORE 17:30/18:30

Degusta Balarm - "SI PUO' FARE!... Storie di straordinario successo". Giovani imprenditori si raccontano durante i talk show live

ORE 18:00

Apertura area ristoro con le migliori proposte culinarie siciliane a cura di MONSU'

ORE 19:30/20:30

MASTERCLASS "Le sfumature del Nero D'Avola", presenta l'enologo Diego Zimmardi e il sommelier Alessandro Santangelo. Partecipano gli enologi ed esperti curatori delle etichette in degustazione, presso il Planetario della Villa (max 20 posti su prenotazione tramite sito web: www.degustiarte.it)

ORE 19:30

COOKING SHOW live "LENTICCHIA di Villalba FRITTA" a cura dei docenti e chef dell'istituto Euroform (max 40 assaggi)

ORE 20:30

MIXOLOGY EXPERIENCE - creazione e presentazione di un cocktail a cura di bartender siciliani con i prodotti spirits presenti

ORE 22:00

LIVE MUSIC – SLIDIN' CHARLIE & BOO SHAKE

ORE 00:00

Chiusura evento



PROGRAMMA DEGUSTI ARTE SPRING EDITION 2023 VILLA FILIPPINA

Sabato 27 maggio

ORE 17:00

Apertura al pubblico, presentazione programma di intrattenimento del sabato

ORE 17:30/18:30

Degusta Balarm - "LA SICILIA è DONNA..." storie, racconti e previsioni sull'imprenditoria femminile durante i talk show live

ORE 18:00

Apertura area ristoro con le migliori proposte culinarie siciliane a cura di MONSU'.

ORE 19:00

WORKSHOP e TALK sulla street art con l'artista internazionale palermitana Jeh Puleo, calligraphy live performance

ORE 19:00/20:00

MASTERCLASS "Bollicine made in Sicily" presenta l'enologo Diego Zimmardi e il sommelier Alessandro Santangelo. Partecipano gli enologi ed esperti curatori delle etichette in degustazione, presso il Planetario della Villa (max 20 posti su prenotazione tramite sito web: www.degustiarte.it)

ORE 19:30

COOKING SHOW live "Calamarata Donna Itriya alla norma by chef Diego Pantano" con l'utilizzo dei prodotti gastronomici presenti (max 40 assaggi)

ORE 20:00

Dario Denso Andriolo presenta "BACCO", serie limitata in esclusiva per il DeGusti

ORE 20:30

MIXOLOGY EXPERIENCE - creazione e presentazione di un cocktail a cura di bartender siciliani con i prodotti spirits presenti

ORE 21:00

COOKING SHOW live "Pizza & Cricket": pizza fatta con il 10% di farina di grilli, impasto di DI GIOVANNI EXPRESS e realizzato dal pizzaiolo GIOVANNI CACIOPPO. Vieni a scoprire un nuovo gusto! Innovazioni per una alimentazione sostenibile (max 40 assaggi)

ORE 22:00



PROGRAMMA DEGUSTI ARTE SPRING EDITION 2023 VILLA FILIPPINA

MISHAP – Speciale In Vino Veritas, conduce e modera Emanuele Pantano, conclusioni del Guru

ORE 00:00 - Chiusura evento

Domenica 28 maggio “CANTINE APERTE”

ORE 11:30

Apertura al pubblico

ORE 12:00

Apertura area ristoro con le migliori proposte culinarie siciliane a cura di MONSU'

ORE 12:30

Presentazione programma d'intrattenimento della domenica

ORE 13:00

LIVE MUSIC – ALLAFINEGUGLIEMO, Solo Acoustic

ORE 13:30

COOKING SHOW live a cura dei docenti e chef dell'istituto Euroform: Preparazione di piatti innovativi con l'utilizzo dei prodotti gastronomici presenti (max 40 assaggi)

ORE 17:00

TALK SHOW sul mondo della scenografia e sul ruolo dei curatori d'arte con Serena Pantaleo

ORE 17:00

MASTERCLASS “La dinamicità del tè, dalla tazza al calice”, presenta il fondatore di FAI DA THÈ ed esperto di tè infusi, Paolo Alagna, presso il Planetario della Villa (max 20 posti su prenotazione tramite sito web: www.degustiarte.it)

ORE 17:30/18:30

Degusta Balarm - “PERCHÈ DEGUSTI ARTE?": artisti a confronto e motivo del nome dato alla manifestazione.

ORE 18:00

Label Contest - Premiazione della migliore etichetta realizzata e consegna del premio Label DeGusti

ORE 18:30

COOKING SHOW live a cura dei docenti e chef dell'istituto Euroform: “Meat Vs Veg” assaggi al buio di due burger, uno di classico di carne bovina e uno totalmente vegetale. Chi riuscirà a trovare le differenze? Innovazioni per una alimentazione sostenibile (max 40 assaggi)



PROGRAMMA DEGUSTI ARTE SPRING EDITION 2023 VILLA FILIPPINA

ORE 18:00/19:15

MASTERCLASS “Le sfumature dei Bianchi di Sicilia” presenta l’enologo Diego Zimmardi e il sommelier Alessandro Santangelo. Partecipano gli enologi ed esperti curatori delle etichette in degustazione, presso il Planetario della Villa (max 20 posti su prenotazione tramite sito web: www.degustiarte.it)

ORE 19:00

LIVE MUSIC – SWEET VIRGINIA, Solo Acoustic

ORE 21:30

Chiusura evento