

INSOLITO MARSALA 2025

26 – 27 settembre e 1 – 4 ottobre 2025

VENERDÌ 26 SETTEMBRE

ORE 17:00 – 18:15

PALADINI DI SICILIA – IL VALORE CONTEMPORANEO DELLE ASSOCIAZIONI ENOGASTRONOMICHE

Dal folklore dei buongustai sapienti alla promozione delle eccellenze autentiche.

Relatori: M. Porzio, A. Salarelli, A. Costacurta, S. Tazzer

Conduce: Diego Maggio

Complesso Monumentale San Pietro

ORE 18:15 – 18:30

BRINDISI INAUGURALE

Un brindisi insolito per aprire ufficialmente l'edizione 2025.

Tra nuove interpretazioni al Marsala e bollicine sorprendenti, per dare il via a una settimana che porta la città fuori dall'ordinario.

Complesso Monumentale San Pietro

ORE 18:30 – 19:30

SFUMATURE DI GORGONZOLA. MASTERCLASS: IL GORGONZOLA INCONTRA I MARSALA

Marco Porzio (Gran Casaro, Confraternita del Gorgonzola di Cameri)

Alberto Salarelli (Storico della gastronomia, Università di Parma)

Assaggio finale di un nuovo prodotto: **Distillato di Marsala**

Con la partecipazione di Cantine Fici

Enoteca Strada del Vino di Marsala

SABATO 27 SETTEMBRE

ORE 9:30

APERTURA INSOLITO LOUNGE BAR

“Vieni a prendere un caffè da noi? I primi 30 li offriamo noi.”

Complesso Monumentale San Pietro

ORE 10:00 – 11:30

EXTENDED WINE: ETICHETTE NFT E MONDI IMMERSIVI

- **Etichette d’artista:** il vino come tela. Dall’antica Roma agli NFT con Elisabetta Roncati (Art Share)
 - Presentazione delle 30 bottiglie di Marsala in edizione limitata realizzate con Mannirà Bio, con etichetta speciale Insolito Marsala 2025 (NFT).
 - **Un caffè nel metaverso:** confronto tra i migliori gemelli digitali italiani dedicati a vino, cibo e ospitalità
- Complesso Monumentale San Pietro*

ORE 15:00 – 18:00

ESTEMPORANEA PITTORICA NELLE SALINE

Un laboratorio all’aperto con la guida di un maestro, per pochi iscritti, in uno scenario che unisce acqua, vento e sale.

Saline Ettore Infersa – Marsala

ORE 18:00

TRILOGIA DI FORMAGGI

Mozzarella di Bufala, Parmigiano Reggiano e Gorgonzola incontrano i vini di Marsala

Assaggio finale di un nuovo prodotto: **Mielsala, a base di Marsala**

Con la partecipazione di Cantine Fici

Enoteca Strada del Vino di Marsala

ORE 20:30

CENA “SINCERI CONTRASTI”

Un percorso diretto ma raffinato: piatti che intrecciano mare e terra, sapidità e dolcezze, in un gioco di abbinamenti con i vini di Marsala.

Ristorante La Marinara – Solo su prenotazione

Insolito Off

28 settembre ORE 18.00

Gorgonzola e Marsala – Degustazione e Reading

Un formaggio che divide e incanta da secoli, raccontato da scrittori e intellettuali, capace di accendere storie e discussioni

Associazione culturale OTIUM

MERCOLEDÌ 1 OTTOBRE

ORE 9:30

CAFFÈ CON L'OSPITE DEL GIORNO

Insolito Lounge Bar – Complesso Monumentale San Pietro

ORE 10:00 – 11:30

GAIN ACADEMY

Oltre la prenotazione. Come AI, trasformazione digitale e automazione stanno ridefinendo l'ospitalità, la ristorazione e l'esperienza del vino

Con Michael Cohen, Carson Booth, Jason Boebrich

Complesso Monumentale San Pietro

ORE 11:00 – 12:00

INSOLITO ACADEMY

- Vinix: il social commerce enogastronomico – Filippo Ronco
- EDIT.tech – innovazione e territorio a tavola
- **Omaggio al Marsala – Presentazione dell'e-book Insolito Marsala 2025**
Un e-book inedito che raccoglie i contributi dei più importanti chef e ristoranti di Sicilia, dedicato al Marsala come simbolo identitario e creativo.
Con la conduzione di chef Francesco Bonomo, in collaborazione con GustoH24
Complesso Monumentale San Pietro

ORE 16:00 – 17:15

DEGUSTAZIONI FUTURIBILI – IL CAFFÈ

Gelato estemporaneo, bolle al caffè, aria di caffè e goccia balsamica

A cura del Future Cooking Lab – Università di Parma

Insolito Lounge Bar

ORE 18:00

DEGUSTAZIONE DOC

I grandi DOC italiani incontrano i vini di Marsala

Cantine Birgi

ORE 20:30

SICILIA IN TAVOLA

Ristorante Quinto Gusto

ORE 22:00 – 24:00

SAFARI MIXOLOGY TOUR

Cocktail tour con il “Drink Team” di Baritalia

Juparanà

GIOVEDÌ 2 OTTOBRE

ORE 9:30

CAFFÈ CON L'OSPITE DEL GIORNO

Insolito Lounge Bar – Complesso Monumentale San Pietro

ORE 10:00 – 11:30

GAIN ACADEMY

Realtà aumentata & virtuale per il F&B: 5 casi top + perché accelerare l'immersivo nell'hospitality

Con Luis Bravo Martins, Daniel Grozdanov, Michael Cohen

Complesso Monumentale San Pietro

ORE 11:30 – 12:30

INSOLITO ACADEMY

- Utilizzi di app e strumenti di AI per l'Ho.Re.Ca. – Simone Puorto
- Che ci faccio con l'AI? – Paolo Lottero
Complesso Monumentale San Pietro

ORE 12:00

DEGUSTAZIONE DOC

I grandi DOC italiani incontrano i vini di Marsala

Cantine Birgi

ORE 16:30 – 17:45

DEGUSTAZIONI FUTURIBILI – IL MARSALA

Gelato estemporaneo al Marsala, bolle e aria di Marsala

A cura del Future Cooking Lab – Università di Parma

Insolito Lounge Bar

ORE 18:00

SPEECH – “UN LIBRO POSTER SUL VINO MARSALA”

Associazione culturale OTIUM

ORE 18:00

DEGUSTAZIONE DOC

I grandi DOC italiani incontrano i vini di Marsala

La Pêche à Marsala

ORE 20:30

SICILIA IN TAVOLA

Ristorante Le Caserie

ORE 22:00 – 24:00

SAFARI MIXOLOGY TOUR

Cocktail tour con il “Drink Team” di Baritalia

Dome Hotel

VENERDÌ 3 OTTOBRE

ORE 9:30

CAFFÈ CON L'OSPITE DEL GIORNO

Insolito Lounge Bar – Complesso Monumentale San Pietro

ORE 10:00 – 11:30

GAIN ACADEMY

Il futuro del F&B. Innovazioni e trasformazioni tech nell'ospitalità

Con Michael Shelton (Co-Founder Mymenu)

Complesso Monumentale San Pietro

ORE 11:30 – 12:30

INSOLITO ACADEMY

Dal feed al calice: il food&wine secondo i creator

Con Mirko Tassin, Eva Andrini, Isotta Rosboch

Complesso Monumentale San Pietro

ORE 12:00

DEGUSTAZIONE – PINZIRÒ

Pinzimonì cromatici: crudi di Sicilia & oli monovarietali

Enoteca Strada del Vino di Marsala

ORE 14:30 – 17:00

CONVEGNO – GIORNALISMO DI VIAGGIO E TURISMO ENOGASTRONOMICO

Sulla strada del web e dell'intelligenza artificiale

In collaborazione con ODG Sicilia

Conducono: Vito Orlando, Giorgio Tiani

- L'algoritmo dei ricettari – Davide Cassi
- Journalism Media Marketing – Pasquale Ancona
- Il food & wine che interessa ai giornalisti – Alessandra Ravaioli
- Il racconto del vino – Lluís Tolosa
- L'intelligenza artificiale in redazione cambia il racconto – Manuela Soressi
- Storytelling e giornalismo 4.0 – Mariagrazia Villa
- Scrivere di cibo e vino tra divieti e tabù – Davide Astori

Complesso Monumentale San Pietro

ORE 17:00 – 20:00

APERITIVO IN VIGNA – OPEN CALICE

Con i vini di Fabio Ferracane (Magico Bianco – Grillo, Guancianera – Nero d'Avola)

Degustazione di Parmigiano Reggiano, Culatello di Zibello, Salame di Felino, Mozzarella di Bufala, Limone di Siracusa e sorprese insolite

Musica e racconti con In Viaggio tra i Filari

Cantina Fabio Ferracane

ORE 20:30

SICILIA IN TAVOLA

Ristorante La Marinara

ORE 22:00 – 24:00

SERATA MOLECOLARE

Cocktail non newtoniani, bolle ed esperimenti spettacolari firmati Future Cooking Lab,
accompagnati da musica

Antico Mercato – Via Giuseppe Garibaldi, Marsala

SABATO 4 OTTOBRE

ORE 9:30

CAFFÈ CON L'OSPITE DEL GIORNO

Insolito Lounge Bar – Complesso Monumentale San Pietro

ORE 10:00 – 11:30

GAIN ACADEMY

Personal branding smart per leader di hotel, HoReCa e vino. Non è un lusso: è uno strumento di leadership. Focus pratico su LinkedIn e personal storytelling per credibilità, talent attraction e cultura d'impresa con Zoe Koumbouzi, Rachelle Peterson e Michael Cohen

Complesso Monumentale San Pietro

ORE 10:00 – 13:30

INSOLITO ACADEMY SPECIALE – ENOTURISMO & PRESENZA

Un'unica sessione che unisce teoria e pratica, con posti limitati e su prenotazione.

Focus su come trasformare l'accoglienza in presenza autentica, con esercizi, simulazioni e degustazione finale di vini del Nord e del Sud.

Con: Paola Gorgatti – Azienda Agricola La Madonnina di Torrechiara (PR), Delegata Donne del Vino Emilia-Romagna; Enza Bergantino – Head of Digital & Partner JacLeRoi, Vice Delegata Donne del Vino Emilia-Romagna (moderatrice); Lilly Fazio – produttrice Fazio Wines di Fulgatore (TP), già Delegata Sicilia e Vicepresidente Assovini Sicilia; Marilena Leta – Presidente regionale Assosommelier, Marketing & Communication Coordinator Tenute Gorghi Tondi
Complesso Monumentale San Pietro

ORE 16:00 – 18:00

STRADE DI SICILIA

Un pomeriggio tra le vie del centro con la Scuderia Carbone di Agrigento: carretti siciliani, cavalli bardati, pitture vivaci e canti popolari

Centro storico di Marsala

ORE 18:00

DEGUSTAZIONE DOC

I grandi DOC italiani del cibo incontrano i vini di Marsala

Con Mannirà Bio

Enoteca Strada del Vino di Marsala

ORE 20:30

SICILIA IN TAVOLA

Trattoria Garibaldi

ORE 21:00 – 00:00

APERTURA STRAORDINARIA DEL MUSEO DEL VINO DI MARSALA

Visita serale con tariffa speciale

Museo del Vino di Marsala

ORE 22:00 – 24:00

FINALE INSOLITO

Morsi & Sorsi... di Sicilia: protagonista il Gin Jolie di Azienda Agricola Adelante, raccontato in cocktail originali e in purezza.

Un tasting accompagnato da musica e dall'energia di una chiusura condivisa

Morsi & Sorsi... di Sicilia