

Mercoledì 30 settembre

MARSALA

10.00 | Apertura ufficiale

Complesso Monumentale San Pietro

10.30 – 12.00 Digital e AI su misura. Formazione avanzata per professionisti del vino, dell'Ho.Re.Ca. e dell'ospitalità.

10.30 Vinerie eccentriche. Il vino e altro

Modelli innovativi e idee originali per il commercio e lo shopping enologico.

11.00 | Inaugurazione di tre temporary shop a Marsala e Trapani

12.00 | Degustazione Super DOC. Il tempo in cantina e il tempo delle stagionature

Enoteca di Palazzo Fici

15.00 – 17.00 | Il caffè perfetto. Coffee MBA

Sede da definire

Masterclass per professionisti dedicata a estrazione, moka ed espresso.

Conduce il laboratorio il maître cafetier.

16.00 – 18.00 | Il tempo in Sicilia. Convivialità e comunità. Vino e orologi civici

16.00 – 17.00 | Visite guidate alla Stanza dell'Orologio civico di Marsala

A cura di Danilo Gianformaggio.

Max 15 persone; visite da 20 minuti ciascuna.

17.00 – 18.00 | Mini convegno

- Gli orologi civici battono il tempo delle comunità (Danilo Gianformaggio);
- Gli orologi civici della Sicilia occidentale e Arte in cantina. Due proposte per un insolito tour enoturistico (a cura di Eureka. Invenzioni);
- Per il vino il tempo è tutto (Marco Pozzali, giornalista);
Conduce Giorgio Triani

18.00-19.00 Fuori dal tempo. Degustazione di vini italiani d'antan con accompagnamento di food fingers Doc. La nostra storia, le nostre radici. In collaborazione con OldWines srl.

Max 25 partecipanti. Luogo da definire

Ristorante Oro Bianco Salina Lounge Bar a Marsala.

19.00- Sapere e sapore di sale.

19.00-20.00 La nascita della critica enogastronomica contemporanea

Un viaggio tra immagini, parole e materiali d'epoca sulle tracce di Mario Soldati in Sicilia.

Con Alberto Salarelli, storico della gastronomia (Università di Parma), e repertori video, in collaborazione con le Teche Rai. Con la partecipazione del responsabile del progetto UNESCO Via del Sale.

20.30- Mulino a vista. Cena degustazione con prodotti SuperDoc

Giovedì 1 ottobre

MARSALA

9.30 – 11.00 | Wine & Hospitality 3.0

Formazione avanzata per professionisti del vino, dell'Ho.Re.Ca. e dell'ospitalità.

11.00 – 12.30 | Enoturismo e identità territoriali. Città del vino: Sicilia-Europa

Mini convegno.

13.00 – 14.30 | OriginalDOC – L'arte dei travasi. Il tempo nel gusto

Degustazione guidata .Luogo da definire

Un percorso tra prodotti che condividono una stessa cultura del tempo e della trasformazione.

L'Aceto Balsamico Tradizionale, il metodo soleras - di Modena e Condiamore33 - e una selezione di formaggi italiani e siciliani si incontrano in un dialogo tra travasi, affinamenti e identità.

15.00 – 17.00 | Il caffè perfetto. Coffee MBA

Masterclass per amanti del caffè dedicata a estrazione, moka ed espresso.

Conduce il laboratorio il maître caffetier.

17.00-18.30. Associazione culturale Otium

Appuntamento per “letterati golosi”. Letture tratte “Da Quarto al Volturmo: noterelle di uno dei Mille” di Cesare Abba con accompagnamento di vino e appetizers

20.00 Ristorante Bottega del Carmine. Sicilia in tavola. Menù speciale per Insolito 26

21.00 | Safari Mixology Tour

Juparanà

TRAPANI

18.30. Cantine Firriato. Paceco (TP). Un fine pomeriggio-sera molto speciale. Un networking professionale internazionale. I vini della Casa incontrano i Grandi Doc italiani (Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma e di San Daniele, Culatello di Zibello, Salame di Felino. Per l'occasione sarà visitabile la mostra **From Micro to Macro**.

Cavanera Details. La partecipazione è solo su invito

Venerdì 2 ottobre

MARSALA

9.30 – 12.00 | Wine & Hospitality 3.0

Formazione avanzata per professionisti del vino, dell'Ho.Re.Ca. e dell'ospitalità.

12.00 | Degustazione. I vini del fuoco

Degustazione vulcanica tra mare e montagna, lava e neve.

Con Federico Graziani (enologo e sommelier, Cantina Fedegraziani)

12.45 – 14.30 | A tavola con i Mille – Pranzo garibaldino

Cortile delle Palme / Istituto Alberghiero A. Damiani

Lecture tratte da Cesare Abba accompagnano un pranzo realizzato da docenti e studenti, dove il pesto genovese incontra il pesto trapanese.

Complesso Monumentale San Pietro

14.30-16.30 Raccontare il territorio

Giornalismo, new journalism, e social storytelling “aumentato” dall’ AI

In collaborazione con l’Ordine dei Giornalisti di Sicilia.

Giornalismo e app AI. 3 laboratori a scelta (nb.verranno attivati con numero minimo di 15 partecipanti).

Costruire un archivio intelligente per il giornalismo (Diego Remaggi, giornalista)

Realizzare video con l’AI (Stefano Lombardini, copywriter)

Con un app AI faccio (quasi) tutto: registro e strutturo; creo i testi; impagino; estraggo pillole video. (Davide Morante, social media manager)

TRAPANI

16.30 | Il tour dei tre orologi civici.

Guida: Danilo Gianformaggio.

17.15 | Grammatica e retoriche del vino

Palazzo Cavarretta, Hub esperienziale Strada del Vino di Erice

Gianfranco Marrone (Università di Palermo, semiologo e autore di *Linguaggi dell’enogastronomia*, Laterza) in dialogo con Marco Pozzali (giornalista e autore di *La grammatica del vino*, Gribaudo)

18.45 | Degustazione che batte il tempo

Enoteca Winehouse

I SuperDOC italiani incontrano i vini del territorio.

17.30 – till late | Le città del vino – Giovani generazioni a confronto

Cantina in definizione

17.30 – 18:30

Un momento di dialogo tra studenti, giovani professionisti e attori internazionali per costruire una visione condivisa dell’enoturismo nella Sicilia occidentale.

18.30 – till late | Insolito Night

Il dialogo prosegue in maniera informale con vino, cibo, musica.

MARSALA

Cena al ristorante LA MARINARA

TRAPANI

Cena al ristorante SALAMURECI

Sabato 3 ottobre

Trapani

9.00 – 12.00 | **Raccontare il territorio**

Il racconto enogastronomico nella prospettiva di un “nuovo giornalismo”.

Intelligente, social e inventivo

In collaborazione con l'Ordine dei Giornalisti di Sicilia.

Presiede Vito Orlando.

Partecipano:

Marco Pozzali (giornalista e autore di 199 vini straordinari) **Il territorio non è un luogo comune**

Giorgio Triani (sociologo, Università di Parma e giornalista, Bargiornale) **Giornalismo predittivo e inventivo, con e senza AI. Alcuni esempi e casi studio**

Pasquale Ancona (Head social Milano Finanza), **New journalism ed evoluzione delle piattaforme social**

Gianfranco Marrone (semiologo, Università di Palermo) **Come cambia il linguaggio enogastronomico**

Andrea Elvezio Battaglini (giornalista, La Stampa), **Arte e architettura. Le cantine culturali**

Marsala

12.00 | I vini del Porto

Breve viaggio tra Marsala, Porto, Jerez e Madeira, tra storia, commercio e cultura del vino.

A cura di Marco Pozzali e Alberto Salarelli.

Degustazione con surprise appetizers.

13.00 | Insolito Menù 4 – SuperDOC Edition

Ristorante Le 5 Palme

Degustazione che unisce i vini di Marsala e i grandi prodotti italiani.

17.30 – till late | Cantine di famiglia – Fabio Ferracane

Azienda Agricola Fabio Ferracane

Visita in cantina, degustazione al tramonto, vino naturale, prodotti gastronomici selezionati e dj-set.

18.30 – Degustazione Santa Maria Lo Stagnone

Trapani

20.00 | Insolito Dinner – Villa sul mare

Una cena speciale in una villa affacciata sul mare.

Domenica 4 ottobre

MARSALA

Enoteca di Palazzo Fici- Museo del vino

11.00 – 12.00 | Omaggio al Marsala 2026

Presentazione della nuova edizione dell'e-book *I migliori chef e ristoranti di Sicilia*, a cura di Francesco Bonomo.

12.00 – 14.00 Wine of Silence

Un viaggio sensoriale attraverso vini che incarnano resilienza storica, identità culturale e dialogo tra culture in territori di conflitto.

Conferenza-degustazione di Roberto Cipresso (Miglior enologo d'Italia 2025) con accompagnamento di formaggi siciliani

17.00 | La tavola degli antichi.

Museo Archeologico Lilibeo

- **17.00 | Storie e archeologia del gusto eno-gastronomico**
- **18.00 | I SuperDOC italiani incontrano i vini del territorio**

Degustazione con Parmigiano Reggiano, Culatello di Zibello, Salame di Felino e Prosciutto di Parma, in abbinamento ai vini della cantina da definire.

20.30 | Menù a tempo. Una prima assoluta

Ristorante Le Caserie

TRAPANI

20.30 | Sicilia in tavola 5

Ristorante Stravento