



Uniamo 2026: quattro giorni a Palermo tra cene, vino e taverna contemporanea

Dal 15 al 18 gennaio, la terza edizione mette in dialogo cucina, pensiero e convivialità nei luoghi simbolo della ristorazione cittadina

Dal 15 al 18 gennaio 2026 Palermo ospita la terza edizione di “**Uniamo – vini e cene non convenzionali**”, progetto diffuso che attraversa ristoranti, forni, pizzerie e trattorie della città, proponendo un calendario articolato di cene, incontri e momenti di confronto.

Al centro di questa edizione c'è il concetto di **taverna contemporanea**, intesa come spazio aperto e inclusivo, in cui il cibo diventa comunicazione e relazione, capace di accogliere contaminazioni culturali e riflessioni che vanno oltre la dimensione gastronomica.

Uniamo 2026: i locali coinvolti



Uniamo 2026 coinvolge i locali del gruppo **Virga&Milano** – Gagini, Buatta, Aja Mola, Maison Bocum e Fonderia – affiancati da una rete di altri spazi “amici” che condividono la stessa visione di convivialità urbana: Bebop, CiCala, Forno Santa Maria e Terrazze Santamarina.

Ogni luogo ospita incontri tra chef resident e ospiti provenienti da contesti diversi, dando vita a cene che mettono in relazione stili, territori e sensibilità gastronomiche differenti, con il vino come elemento di accompagnamento e racconto.

Vino, musica e pensiero

Accanto alla cucina, Uniamo amplia lo sguardo ad altri aspetti. La presenza di **Gae Saccoccio**, filosofo del vino, e di **Maurizio Blatto**, osservatore delle tendenze musicali internazionali, contribuisce a rafforzare la ricchezza dell’evento contaminando vari aspetti culturali.

Le giornate: colazioni, cene e racconti condivisi

Le quattro giornate di Uniamo 2026 saranno scandite da appuntamenti fin dalla mattina, iniziando dalle colazioni più informali di **Maison Bocum** alle cene serali, cuore pulsante del progetto. Il calendario mette insieme chef, pizzaioli, fornai e vignaioli, con la partecipazione di alcune delle realtà più interessanti del panorama gastronomico e vitivinicolo italiano.

Il finale alla Fonderia

Il percorso si conclude domenica 18 gennaio con una festa collettiva alla **Fonderia**, spazio simbolico di Uniamo e teatro del dibattito sul futuro del food & beverage in città. Un momento conviviale che riassume lo spirito dell'iniziativa: stare insieme, condividere idee e immaginare nuovi modi di essere comunità attorno a una tavola.

Programma sintetico

Giovedì 15 gennaio

Maison Bocum – *Francesco Mango* (resident) e *Giovanna Musumeci* (Pasticceria Santo Musumeci)

Aja Mola – *Tiziana Francoforte* (resident) e *Kokichi Takahashi "Chef Taka"* (Formica Osteria)

Gagini – *Marco Massaia* (resident) e *Jeroni Castell* (Les Moles). Ospiti: Gae Saccoccio e Maurizio Blatto

Fonderia – *Angelo Gennaro* (resident) e *Luca Cai* (Il magazzino)

Forno Santa Maria – *Massimiliano Prete* (Sestogusto)

Venerdì 16 gennaio

Maison Bocum – *Francesco Mango* (resident) e *Alessio Vabres* (Bar Vabres)

Gagini – *Marco Massaia* (resident) e *Roy Caceres* (Orma)

Fonderia – *Angelo Gennaro* (resident) e *Luca Cai* (Il magazzino)

CiCala – *Lorenzo Ruta* (Lorenzo Ruta Ristorante)

Forno Santa Maria – *Massimiliano Prete* (Sestogusto) e *Corrado Assenza* (Caffè Sicilia)

Sabato 17 gennaio

Maison Bocum – *Francesco Mango* (resident) e *Gabriele Camiolo* (Lumìa organic restaurant)

Aja Mola – *Tiziana Francoforte* (resident) e *Corrado Assenza* (Caffè Sicilia)

Buatta – *Fabio Cardilio* (resident), *Salvatore Bianco* (La terrazza) e *Diego Rossi* (Trippa)

Fonderia – *Angelo Gennaro* (resident) e *Luca Cai* (Il magazzino)

Bebop – *Benedetto Buccheri* (resident) e *Jeroni Castell* (Les Moles)

Domenica 18 gennaio

Maison Bocum – *Francesco Mango* (resident) e *Antonio Colombo* (Votavota)

Gagini – *Marco Massaia* (resident) e *Eugenio Boer* (Bu:r)

Terrazze Santamarina – *Giuseppe Calvaruso* (resident) e *Gabriele Camiolo* (Lumìa organic restaurant)

Fonderia – *Angelo Gennaro* (resident), *Luca Cai* (Il magazzino), *Alessandro Maniaci* (Des Terres) e *Luisa Agostino* (La Paisanella). Ospiti: Gae Saccoccio e Maurizio Blatto

Il gruppo Virga&Milano

Fondato dall'incontro tra **Franco Virga e Stefania Milano**, il Gruppo Virga&Milano è oggi **un'importante realtà della ristorazione siciliana**, ed in particolare del centro storico di Palermo.



Stefania Milano e Franco Virga (Foto © Ufficio stampa).

Il progetto prende avvio **l'11 novembre 2011** con l'apertura di **Gagini Restaurant**, **anticipando un percorso di rigenerazione urbana attraverso la ristorazione** che negli anni ha contribuito alla riqualificazione del quartiere Vucciria. Nel tempo il Gruppo si è ampliato dando vita a realtà complementari come **Buatta Cucina Popolana, Aja Mola, Maison Bocum Suites & Bakery e Fonderia**, oltre a progetti culturali **come Uniamo**.

Data di creazione

10/01/2026

Autore

redazione