

Programm Slowfood Düsseldorf goes Sicily 2026

Samstag, 03.10.2026

16.00: Finale di Pollina, Terrasse

Come together, aperitivo mit Mitgliedern von Slowfood Palermo

19.00: Santo Stefano di Camastra

Oktoberfest Stefanese

https://www.facebook.com/oktoberfeststefanese/?locale=it_IT

Santo Stefano di Camastra ist berühmt für seine Keramikhandwerksbetriebe. Seit einigen Jahren veranstaltet die Gemeinde ein Oktoberfest, bei dem hervorragendes italienisches Streetfood sowie lokales Craftsbier verkostet werden kann

Sonntag, 04.10.2026

13.00: Restaurant Foresteria Mongerrati

<https://www.foresteriamongerrati.com/>

gemeinsames Mittagessen. Die Foresteria Mongerrati liegt etwas im Hinterland auf ca. 800 Metern Meereshöhe und bietet neben einem fantastischen Blick jeden Sonntagmittag ein wechselndes Mittagsmenu, bestehend aus unzähligen Vorspeisen, Pasta und Hauptgericht. Es ist kein Essen à la carte, sondern man isst gemeinsam das Menu, das die Köche an dem Tag aus frischen, regionalen und saisonalen Zutaten zusammenstellen. Selbstverständlich wird auf Wünsche, Unverträglichkeiten und Vorlieben eingegangen. Auch Vegetarier werden hier glücklich.

Montag, 05.10. 2026

20.00: Castel de Tusa

Ristorante Al Mare

<https://www.leggimenu.it/menu/almare>

Abendessen Fisch. Hervorragendes Fisch- und
Meeresfrüchterrestaurant, direkt am Meer gelegen. Essen à la carte

Dienstag, 06.10.2026

10.00: Castelbuono

https://maps.app.goo.gl/JtpWs1GgHqhCovxY8?g_st=ac

Besuch Käserei „Caseificio S. Nicola“ Castelbuono. Es wird hier
eine Führung durch die Käserei geben. Mit anschließender
Verkostung

11.00: Castelbuono

Besuch, Sightseeing Castelbuono.

<https://de.wikipedia.org/wiki/Castelbuono>

13.00: Castelbuono

Ristorante Giardino di Venere

<http://www.ristorantegiardinodivenere.com/>

Mittagessen à la carte

Mittwoch, 07.10.2026

15.00: Cefalu

Besuch Cefalù inkl. Sightseeing

18.00: Cefalu

Divino Urban cellar, wine bar , wine and olive oil shop

<http://www.divinocefalù.com/>

Weinprobe inkl. Aperitivo

Manfredi ist ein sympathischer Weinberd, der uns 5 verschiedene Weine der unmittelbaren Region vorstellen wird. Zu den ausgewählten Weinen wird er uns eine Menge zu erzählen wissen. Begleitet wird die Weinprobe durch regionale Spezialitäten

20.00: Finale di Pollina

Rosticceria Gastropoli di Ventimiglia

<https://maps.app.goo.gl/7bj5mwgRyo4VtGGPA>

gemeinsames Abendessen à la carte. Falls gewünscht, stelle ich auch gerne ein gemeinsames Menu zusammen. Ansonsten ist die Rosticceria eine der besten Adressen für gegrillte Hähnchen

Donnerstag, 08.10.2026

Besuch Ölpresse San Mauro inkl. Verkostung und 'Ölseminar"

ALTERNATIV

10.00: Abfahrt Palermo

Tagesausflug Palermo & Umgebung

Gemeinde Anreise mit Bus, Sightseeing, Besuch Märkte

13.00: Palermo

Ristorante Salamino – pane e vino

https://maps.app.goo.gl/HdMxKUzHe6LtrtydA?g_st=ac

Mittagessen

19.00 Uhr: Palermo

Ristorante Grano Granis, Via Salvatore Spinuzza, 33, 90139
Palermo

Freitag, 09.10.2026

10.00: Termini Imerese

Wochenmarkt Termini Imerese, gemeinsames Einkaufen & Lunch

Der Wochenmarkt in Termini Imerese bietet alles, was das Herz begehrt. Wir werden auf dem Markt dasjenige einkaufen, worauf wir Lust haben. Anschließend wird es einen gemeinsamen Lunch in Termini Imerese geben. Es wird entweder eine italienische Trattoria am Hafen

<https://www.lalanternapizzeria.it/>

oder ein hervorragendes japanisches Restaurant

<https://termini-imerese.gohan-sushi.it/it/>

15.00: Santa Flavia

https://maps.app.goo.gl/pn5jeHr7wswYw3YD6?g_st=ac

Gemeinsames Kochen in der Kochschule Porticello.

20.00: Santa Flavia

Gemeinsames Abendessen in der Kochschule. Marta, die Besitzerin und Köchin, hat diesen unmittelbar am Hafen gelegenen Palazzo in 5. Generation geerbt und öffnet ihre Tore für uns. Ich habe mit ihr vereinbart, dass wir das Abendessen gemeinsam aus den Zutaten zubereiten, die wir auf dem Wochenmarkt in Termini Imerese gekauft haben. Gegessen wird dann draußen unter Zitronen- und Olivenbäumen an gedeckten Tischen hinter dem Palazzo.