

Il festival del tonno rosso, tra cultura, gusto, tradizione e intrattenimento

30-31 | 01 ₂₀₂₅ maggio | giugno

Piano Stenditore • Porticello

PATROCINIO











INSTITUTIONAL PARTNERS



CAMERA DI COMMERCIO PALERMO ENNA













Artigiani Imprenditori d'Italia

Palermo

TOP SPONSOR



































































SUPPORTERS















OFFICIAL PARTNERS

















Mercato Ittico di Porticello

Venerdì 30 Maggio 2025

Giornata finale e premiazione del concorso "Identità Tradizione e Cultura" con la partecipazione dell'Istituto Comprensivo Statale "Karol Wojtyla" di Santa Flavia

Modera: Mario Liberto – Giornalista ed esperto di enogastronomia mediterranea

Ore 9.00 Accoglienza e registrazione degli intervenuti

Ore 9.30 Saluti e interventi istituzionali
Giuseppe D'Agostino – Sindaco di Santa Flavia

Francesca Puleo – Dirigente Scolastica I.C.S. "Karol Wojtyla"

Presentazione del Concorso e dell'evento Thunnus Fest

Ore 10.15 Il Tonno Rosso del Mediterraneo eletto dalla comunità come prodotto ittico tipico della tradizione a cura del prof. Mariano Lanza

Ore 10.45 Le giovani generazioni e il recupero della memoria storica della grande tradizione marinara a cura dei/lle docenti dell'Istituto Comprensivo Statale "Karol Wojtyla" di Santa Flavia

Ore 12.00 Il Tonno Rosso del Mediterraneo come fonte di ricchezza culturale ed economica a cura dell'esperto enogastronomo Angelo Concas

Ore 12.30 Conclusioni

MUSEO DEL MARE (Largo Trizzanò)

MOSTRA PITTORICA "IL CANTO DEL MARE"

a cura dell'artista Silvana Lanza che esporrà le sue opere sul tema della cultura e tradizione marinara la pittrice Orari apertura – Ore 10-13 / 17-20

THUNNUS EXPO' (Piano Stenditore) Ore 17.30 INAUGURAZIONE DELL'EVENTO SALUTI ISTITUZIONALI

Giuseppe D'Agostino – Sindaco di Santa Flavia

Consegna del Premio Personaggio dell'anno 2025

PRESENTA: Nadia La Malfa - Giornalista

THUNNUS VILLAGE (Piano Stenditore) Ore 18.00 – 23.00

APERTURA E VENDITA DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI

MOSTRE FOTOGRAFICHE:

- La gloriosa storia della Tonnara di Solanto
- Porticello, un mare d'amare: tra storia, fede e natura.



Mercato Ittico di Porticello Sabato 31 Maggio 2025

Obiettivo 2030: La proiezione della crescita dei flussi turistici nel territorio della ex Baronia di Solanto e della Piana di Baaria

Una condivisa strategia tra pubblico e privato per l'attivazione di servizi per un turismo, attrattivo, sostenibile e funzionale allo sviluppo locale

Modera: Mario Liberto – Giornalista ed esperto di enogastronomia mediterranea

Ore 9.00 Accoglienza e registrazione degli intervenuti

Ore 9.30 Saluti e interventi istituzionali

Giuseppe D'Agostino – Sindaco di Santa Flavia Elvira Amata - Assessore Regionale al Turismo

Ore 9.45 Talk: La Piana di Baaria e l'ex Baronia di Solanto, destinazione turistica unica, opportunità e criticità

Ore 10.45 Implementazione dei servizi (mobilità, decoro urbano, cartellone eventi) per un turismo sostenibile e integrato

Ore 11.45 La programmazione partecipata tra il settore privato e gli operatori istituzionali come metodo per la definizione di un modello di marketing territoriale, di attrattività e promozione turistica.

MUSEO DEL MARE (Largo Trizzanò) MOSTRA PITTORICA "IL CANTO DEL MARE"

a cura dell'artista Silvana Lanza che esporrà le sue opere sul tema della cultura e tradizione marinara la pittrice Orari apertura – Ore 10-13 / 17-20

THUNNUS VILLAGE (PIANO STENDITORE) Ore 18.00 - 23.00

APERTURA E VENDITA DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI

MOSTRE FOTOGRAFICHE

- La gloriosa storia della Tonnara di Solanto
- Porticello, un mare d'amare: tra storia, fede e natura.

CASA DEL PESCATORE

Ore 16.00 Incontro con i direttori dei G.A.L. (Gruppi di Azione Locale) nazionali "I GAL e lo sviluppo locale di tipo partecipativo: sosteniamo territori LEADER"

Presentazione della Piattaforma Digitale Eco-Turismo a cura di

Toti Piscopo - Amministratore di Logos

Introduce: Salvatore Tosi - Direttore del GAL Metropoli Est



THUNNUS EXPO' (Piano Stenditore) Ore 18.00 - 22.00 - COOKING SHOW

Domenica 1 Giugno 2025

PARCO ARCHEOLOGICO DI SOLUNTO

Ore 9.30 INGRESSO E VISITE GUIDATE GRATUITE

a cura dell'associazione Sabikah

MUSEO DEL MARE (Largo Trizzanò) MOSTRA PITTORICA "IL CANTO DEL MARE"

a cura dell'artista Silvana Lanza che esporrà le sue opere sul tema della cultura e tradizione marinara la pittrice Orari apertura – Ore 10-13 / 17-20

THUNNUS VILLAGE (Piano Stenditore)

Ore 18.00 – 23.00 APERTURA E VENDITA DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI

MOSTRE FOTOGRAFICHE

- La gloriosa storia della Tonnara di Solanto
- Porticello, un mare d'amare: tra storia, fede e natura.

THUNNUS EXPO' (Piano Stenditore) -

Ore 17:00-19:00 - 20:30-22:00 COOKING SHOW

Consegna del Premio "Thunnus Fest 2025"

Ore 19:00-20:00 TALK: "Dalla gloriosa storia della tonnara di Solanto

alla pesca sostenibile del tonno rosso"

Introduzione di Giuseppe D'Agostino - Sindaco di Santa Flavia

Ore 20:00-20:30 "Per una vera storia del Nero d'Avola"

a cura dell'autore Joe Castellano









Conduce Nadia La Malfa

Ore 18.00 TONY LO COCO Patron-chef de "I Pupi" di Bagheria. Ristorante Stella Michelin



Ore 19.00 PAOLO BONANNO Patron-chef di Sushi Way di Bagheria



Ore 20.00 SERAFINO LA CORTE dell'Osteria pizzeria Giovanni & Barone di Bagheria







Ore 21.00 MAURIZIO BALISTRERI Patron-chef del Faro Verde di Porticello



Piano Stenditore Sabato 31 Maggio 2025

Ore 18.00 FABIO POTENZANO

Patron-chef di "Tutti a tavola"

di Bagheria



Ore 19.00 FRANCESCO GIULIANO
Chef dell' dell'Associazione
Provinciale Cuochi e
Pasticcieri di Palermo



Ore 20.00 CLAUDIO OLIVERI

Patron-chef di "Oliveri 1964"

di Bagheria





Ore 21.00 ANGELA MARIA GUZZO

Patron-chef Cuttia Cucina & Putia
di Bagheria





Piano Stenditore Domenica 1 Giugno 2025

Ore 17.00 SALVO MEOLA
Patron di "Binario 450"
di Bagheria



Ore 18.00 SUSHI WAY

Master Class sul tonno
rosso con Paolo Bonanno
Patron-chef di Sushi Way
di Bagheria



Ore 21.00 FRANCU Ù PISCATURI Trattoria Francu ù piscaturi - Chef Alessio Troia





Thunnus Fest, il Festival del Tonno rosso, è un evento organizzato dal Comune di Santa Flavia con un partenariato privato. All'interno della manifestazione si svolgeranno cooking-show, masterclass, degustazioni che vedranno protagonisti gli chef e i ristoratori del territorio. Si proporranno piatti che esalteranno il Tonno Rosso e il pescato locale, con la combinazione dei prodotti agroalimentari biologici, in un mix virtuoso che unisce gusto e salubrità, cultura marinara e cultura contadina, tratto identitario della storia e della tradizione del comprensorio della Piana di Baaria e della costa dell'ex Baronia di Solanto. Una sezione della manifestazione è dedicata a talk-show, seminari, e approfondimenti. Ampio spazio sarà dedicato alla valorizzazione e promozione delle aziende del comparto enogastronomico e agroalimentare che parteciperanno.

La natura innovativa dell'evento risiede nell' individuare intorno a un prodotto come il Tonno Rosso del Mediterraneo, un elemento di identità gastronomica e culturale profondamente inserito nella storia e nella tradizione popolare, attraverso l'attuazione della formula della compartecipazione e condivisione della Comunità nelle sue diverse articolazioni: pescatori, trasformatori, operatori della ristorazione, confezionatori, comunità scolastica, istituzioni e operatori dell'indotto.

Un evento che proverà a mettere in moto le energie e gli sforzi compiuti negli anni scorsi, da diverse componenti della Comunità, per la promozione del prodotto tipico, nell'intento di creare valore aggiunto e ricchezza diffusa intorno a un prodotto simbolo che deve fungere da attrattore anche turistico per un'efficace azione di marketing territoriale.

Obiettivi dell'evento

- Tutelare, promuovere, valorizzare e tramandare il valore storico, culturale, sociale ed economico del Tonno Rosso del Mediterraneo come prodotto tipico della tradizione culturale e storica dei territori dell'ex Baronia, di Solanto.
- Rendere il Tonno Rosso del Mediterraneo uno strumento ed un simbolo per comunicare e veicolare il territorio attraverso un'efficace attività di marketing turistico e territoriale favorendo al contempo lo sviluppo di significative filiere produttive legate all'enogastronomia, all'agroalimentare e alla ricettività turistica.
- **Promuovere l'immagine turistica del territorio** mettendo a sistema i prodotti ittici legati all'identità territoriale.
- Valorizzare il comparto ittico e la storia della marineria locale tra le giovani generazioni come fonte di ricchezza culturale.
- Attivare la partecipazione dei cittadini e del tessuto associativo della Comunità







MEDIA PARTNER





STAFF ORGANIZZATIVO:

Michele Balistreri

Valerio Barone

Sergio Speciale

Domenico Pipitone

Rosellina Mantini

Angela Maria Guzzo