

# Uniamo 2026: dal 15 al 18 gennaio, quattro giorni di cene, incontri e contaminazioni nella taverna contemporanea

**Autore:** Community Manager

**Data:** 12 Gennaio 2026



Uniamo – vini e cene non convenzionali svela il calendario completo della sua terza edizione, in programma a Palermo dal 15 al 18 gennaio. Un percorso diffuso che attraversa ristoranti, forni, pizzerie e trattorie, mettendo in dialogo chef, vignaioli, pensatori e artigiani del gusto, in un susseguirsi di cene, momenti conviviali e incontri culturali.

Cuore del progetto di questa edizione è la taverna contemporanea, intesa come luogo vivo, aperto, inclusivo, dove il cibo diventa linguaggio comune e strumento di relazione, che prende forma attraverso un calendario intenso di appuntamenti che coinvolgeranno i locali del gruppo Virga&Milano – Gagini, Buatta, Aja Mola, Maison Bocum e la nuova Fonderia – affiancati da ristoranti e spazi “amici” che condividono la stessa visione caleidoscopica del cibo e della

convivialità: Bebop, CiCala, Forno Santa Maria e Terrazze Santamarina.

Accanto alla cucina, Uniamo apre lo sguardo ad altri linguaggi: musica, pensiero, cultura. Le presenze di Gae Saccoccio, filosofo del vino, e Maurizio Blatto, osservatore e interprete delle tendenze musicali internazionali, arricchiscono il programma di spunti e riflessioni che vanno oltre il piatto, rafforzando l'identità dell'evento come spazio di confronto e contaminazione.

Ogni giornata si sviluppa come un racconto corale: dalle colazioni d'autore di Maison Bocum, pensate come momento di incontro e leggerezza, fino alle cene serali che uniscono stili, territori e sensibilità diverse. Il vino accompagna e completa il dialogo, con la presenza di alcune delle realtà più interessanti del panorama vitivinicolo italiano.

Il percorso si concluderà domenica 18 gennaio con una grande festa finale alla Fonderia, casa simbolica di Uniamo e luogo destinato a diventare punto di riferimento per il dibattito sul futuro del food & beverage. Un momento conviviale e collettivo che celebra lo spirito dell'iniziativa: stare insieme, condividere, immaginare nuovi modi di essere comunità attorno a una tavola.

Calendario e protagonisti

## **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 (Lumia organic restaurant)

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

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)

## **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

Con il patrocinio di: Comune di Palermo, Slow Food Palermo

Sponsor: Alterego Lab, Azienda Agricola Arianna Occhipinti, Azienda Agricola Rallo, Bruno Ribadi, Cantina Marilina, Caravaglio, Confcommercio, Fabio Ferracane, Oikos Food, Maison Charles Heidsieck, Petra, Planeta, Seristampa, Tasca d'Almerita, Triple "A", Visiva

Media Partner: Identità Golose

Uniamo 2026

15-18 gennaio

Facebook: Uniamo

Instagram: @uniamo26

Il gruppo Virga&Milano

Fondato dall'incontro tra Franco Virga e Stefania Milano, il progetto imprenditoriale che porta la loro firma rappresenta oggi una realtà di riferimento nella ristorazione contemporanea siciliana. Nato nel cuore del centro storico di Palermo, il Gruppo ha contribuito in modo significativo alla rinascita gastronomica dell'area della Vucciria, avviata oltre dieci anni fa.

Il percorso prende avvio l'11 novembre 2011 con l'apertura di Gagini Restaurant in via Cassari, allora un contesto urbano poco attrattivo per il settore della ristorazione. Grazie a visione, determinazione e capacità progettuale, l'iniziativa si afferma come un modello di rigenerazione urbana e culturale, contribuendo alla riqualificazione del quartiere e al riconoscimento dei fondatori come promotori di sviluppo territoriale.

Nel tempo, il Gruppo si è ampliato dando vita a brand distintivi e complementari, ciascuno con una chiara identità: Buatta Cucina Popolana (con sedi a Palermo e Torino), Aja Mola, Maison Bocum Suites & Bakery e Fonderia, di prossima apertura, oltre a progetti collaterali come Uniamo.

Tutte le realtà del gruppo condividono una visione comune: creare esperienze gastronomiche di qualità che superino il semplice atto del consumo, un percorso in continua evoluzione, guidato da una visione imprenditoriale solida e da una forte identità culturale.

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/uniamo-2026-dal-15-al-18-gennaio-quattro-giorni-di-cene-incontri-e-contaminazioni-nella-taverna-contemporanea/>

Generato il 16/04/2026