

Appuntamenti

“Quisquina Cheese Festival”, a Santo Stefano Quisquina la XXIV edizione della “Sagra del Formaggio e dei Prodotti Tipici Quisquinesi”

di: Redazione

26 maggio 2026



Santo Stefano Quisquina, nel cuore dei Monti Sicani, in provincia di Agrigento, è un territorio in cui natura, cultura e tradizione convivono in modo autentico, dando vita a un patrimonio ricco di storia, saperi e identità. Un borgo che conserva ancora oggi il legame profondo con le sue radici, tra paesaggi incontaminati, percorsi naturalistici e una comunità che custodisce e tramanda nel tempo le proprie tradizioni. Il Comune fa parte del Distretto Rurale di Qualità dei Sicani e occupa una posizione quasi centrale rispetto al Parco dei Monti Sicani. Terra di specialità lattiero casearie e non solo, questo angolo della Sicilia vanta un'antica tradizione in un'attività che taluni definiscono "sintesi perfetta tra economia e territorio". Il territorio ricco di acque e di terre fertili ha subito diverse dominazioni e civiltà e i primi dati certi risalgono al 1729 quando il paese venne dedicato a Santo Stefano, probabilmente perché l'area è coronata da monti, dal greco Stefanos che vuol dire corona.

In questo contesto si inserisce la "Sagra del Formaggio e dei Prodotti Tipici Quisquinesi", manifestazione che è diventata uno degli appuntamenti più rappresentativi del territorio e che si terrà il 30 e 31 maggio prossimi. Un evento che, anno dopo anno, celebra le eccellenze agroalimentari locali e il lavoro di produttori e artigiani che, con passione e dedizione, mantengono vive tecniche e conoscenze legate alla tradizione casearia. Durante la sagra, il paese si trasforma: le strade si animano, i profumi raccontano storie di pascoli e lavorazioni antiche, mentre visitatori e comunità si incontrano in un clima di condivisione e partecipazione. Tra degustazioni, momenti culturali e attività legate al territorio, la manifestazione diventa un'occasione per scoprire non solo i prodotti, ma anche il valore umano e identitario che li rende unici divenendo un'esperienza che va ben oltre il gusto e che restituisce il senso più autentico di un territorio capace di raccontarsi attraverso le proprie tradizioni. Molto più che una sagra, l'evento negli anni, è diventato un'esperienza da vivere: dalle vie del paese alle piazze, dalle storie dei produttori ai momenti condivisi con i visitatori, sempre più numerosi, che arrivano per prendervi parte.

"La Sagra rappresenta un appuntamento autentico della nostra comunità simbolo di identità, tradizione e sviluppo – dice il sindaco di Santo Stefano Quisquina Francesco Cacciatore – Questa manifestazione non è soltanto una vetrina gastronomica. È il racconto vivo della nostra storia, del lavoro quotidiano dei nostri pastori, della passione delle famiglie che custodiscono antiche tecniche di produzione tramandate di generazione in generazione. È la celebrazione di Santo Stefano Quisquina come "Città del Formaggio", importante riconoscimento conferito dall'Onaf, l'organizzazione nazionale assaggiatori di formaggio, che premia la qualità delle nostre produzioni e il valore della nostra cultura casearia. Ma vuol essere anche un ulteriore momento di promozione del nostro territorio, delle nostre bellezze".



Il 30 e 31 maggio Santo Stefano Quisquina diventa in un luogo da vivere intensamente, dove ogni angolo racconta qualcosa: profumi, sapori, persone, tradizioni che prendono forma davanti agli occhi dei visitatori. Due giorni intensi, costruiti momento dopo momento, tra degustazioni nel centro storico, dimostrazioni della tradizionale "quagliata" della ricotta, musica, incontri e percorsi che portano gli avventori dentro il cuore autentico del territorio. "Come amministrazione comunale, crediamo fortemente che questa Sagra abbia un valore strategico per lo sviluppo economico e turistico di Santo Stefano Quisquina e dell'intero comprensorio dei Monti Sicani – prosegue il primo cittadino – Promuovere le nostre eccellenze significa valorizzare non solo i prodotti tipici, ma anche il patrimonio culturale, ambientale e umano. Il nostro obiettivo anche grazie al Bando di rigenerazione avuto finanziato dal Pnrr è costruire un modello di sviluppo che parta dalle radici, dalle tradizioni e dalle risorse autentiche del territorio, trasformandole in opportunità concrete per i giovani, per le imprese locali e per tutte le famiglie che continuano a investire in questa comunità per bloccare il drammatico spopolamento che investe soprattutto le aree interne".

La manifestazione ospiterà produttori del territorio che presenteranno diversi tipi di formaggi e prodotti tipici. Un vero e proprio trionfo di sapori e saperi artigianali. La vasta scelta di prodotti sarà arricchita da un intenso programma di intrattenimento adatto a tutte le generazioni: chef d'eccezione delizieranno i visitatori con pietanze creative e degustazioni. Saranno molti i momenti e gli eventi che compongono la Sagra del Formaggio e dei prodotti tipici quisquinesi: le degustazioni dei vari formaggi che vengono prodotti a Santo Stefano Quisquina e nelle zone limitrofe: il caciocavallo, la ricotta, la tuma, il primosale e quello stagionato. Non solo formaggio, ma sarà possibile assaggiare il miele, l'olio e l'ottima carne dei Monti Sicani. Presenti anche gli immancabili cooking show, oltre a momenti musicali e di intrattenimento caratterizzati dalle sonorità, dai linguaggi, dalle tradizioni stefanesi e del territorio dei Sicani.



La Rete dei 5 Sensi

Durante le due giornate verrà presentato il progetto "Rete dei 5 Sensi", un patto di cooperazione interterritoriale nato per valorizzare i prodotti agroalimentari locali, promuovere le identità territoriali e creare connessioni tra produttori, comunità e realtà del territorio.

Cosa vedere a Santo Stefano Quisquina

Da visitare le belle costruzioni del Settecento e in particolare la Chiesa Madre del XVI secolo dedicata a San Nicola di Bari che conserva un Crocifisso ligneo intagliato, la Chiesa del Santuario di Santa Rosalia, posto in luogo ameno, ricco di vegetazione e situato tra i monti Cammarata e delle Rose. Insigni sono le architetture urbane come il Palazzo Baronale dei Ventimiglia del 1745 e la splendida Fontana del XVIII secolo sita in piazza Castello. Il territorio è, in gran parte, adibito a pascolo ma non manca l'attività artigianale. La Riserva Naturale Orientata Monte Cammarata comprende anche il paese di Santo Stefano di Quisquina, ricordato soprattutto come luogo di devozione: a pochi chilometri dal centro abitato, sorge infatti l'Eremo della Quisquina, dove visse Santa Rosalia per dodici anni.

Il programma

SABATO 30 MAGGIO

Ore 10,30 – Scopri Quisquina – Esperienze sensoriali oltre la Sagra (Tra le vie di S.Stefano Quisquina)

Ore 17 – Maestri del Gusto – Consegna diplomi e riconoscimenti. Cerimonia conclusiva del corso Onaf e premiazione (Hub turistico-Ex Mattatoio)

Ore 18,30 – Rete dei 5 sensi – Presentazione e Firma del Patto-Rete interterritoriale per la valorizzazione dei prodotti (Hub turistico-Ex Mattatoio)

Ore 20 – I Prodotti della Rete dei 5 sensi – Degustazione-Un momento per scoprire e assaggiare i prodotti della Rete

Ore 20 – Dimostrazione e degustazione della tradizionale Quagliata (piazza Madrice)

Ore 22 – Serata di Musica e Parole con Antonio Modica Live – Canzoni d'autore – Rock, emozioni e canzoni che restano (Piazza Madrice)

DOMENICA 31 MAGGIO

Ore 9,30: Apertura della Sagra con i Tamburi della Quisquina a cura dell'Associazione "I Tamburi della Quisquina" (Itinerante per le vie di Santo Stefano Quisquina)

Ore 10-19 – Sulle orme di Santa Rosalia – Visita all'Eremo: percorso tra Convento, Santuario e Grotta a cura della Proloco (Monte Quisquina)

Ore 10 – Piccole guide – alla scoperta del territorio a cura della Proloco di Santo Stefano Quisquina e dell'Istituto Comprensivo "A. Manzoni" (itinerante)

Ore 10 – Apertura Stand e degustazione di Formaggi e prodotti tipici del territorio (Centro storico)

Ore 10,30 – Dimostrazione e degustazione della tradizionale Quagliata (Centro storico)

Ore 10,30 – Ingresso Banda Musicale V. Bellini a cura dell'Associazione "Arquam" (itinerante)

Ore 11 – Ingresso ed esibizione gruppo Sikania Folk a cura di "Sikania Folk" (itinerante)

Ore 12 – Laboratori didattici e degustazione a cura degli studenti dell'indirizzo Alberghiero dell'Istituto Pirandello di Bivona (via Panepinto)

Ore 16 – Ingresso Banda Musicale "G. Verdi – G. Spicola" a cura dell'Associazione "Arm (itinerante)

Ore 16,30: Show Cooking con Valeria Raciti (Masterchef) in cucina dal vivo, tra prodotti del territorio e nuovi sapori (Piazza Vittoria)

Ore 21 – Cabaret con Stefano Piazza-Lo spettacolo "4 Cianchi in Padella" (piazza Madrice)

