WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Appuntamenti

Sfincione Fest 2026, dal 19 al 22 novembre 4 giorni tra chef stellati, personaggi tv, pizzaioli e bakers internazionali, food village, concerti e spettacoli

di: Redazione

15 novembre 2026



Quattro giorni per raccontare una delle espressioni più rappresentative della tradizione gastronomica siciliana, ma anche per trasformare il cibo in uno strumento di promozione culturale, turistica ed economica del territorio. Dal 19 al 22 novembre 2026 torna a Bagheria lo **Sfincione Fest**, giunto alla sua nona edizione, con un programma che intreccia gastronomia, cultura e intrattenimento.

Lo **sfincione bianco bagherese**, quello rosso palermitano e le varianti dei diversi territori siciliani saranno i protagonisti. Il pubblico potrà assaggiarli nelle **Sfincione Village**, con un allestimento unico e irripetibile, incontrare i panificatori che custodiscono le ricette e seguire gli chef alle prese con le loro interpretazioni. Alle degustazioni si affiancheranno cooking show, incontri su turismo ed economia locale, concerti e attività per bambini, in un fitto programma che mette in relazione la promozione turistica della città con il lavoro delle imprese e dei professionisti che portano avanti la tradizione gastronomica siciliana.

In questa edizione il festival ospiterà l'esclusiva cerimonia dei **Best Bakers of the World Awards**, promosso dall'*Assessorato Regionale* dell' A*gricoltura*, dello sviluppo rurale e *della* pesca mediterranea, il premio internazionale dedicato al pane e ai lievitati celebrerà il **miglior panificatore del mondo**, il **miglior panificatore d'Europa** e il **miglior panificatore d'Italia**, valorizzando il talento e la tecnica di chi porta avanti e rinnova il mestiere.

Lo **Sfincione Sfincione** e il **Food Village** accoglieranno i visitatori lungo **corso Umberto I** a partire da **giovedì 19 alle 18:00**. Gli appuntamenti gastronomici si articoleranno in due aree distinte, quella dello **Sfincione Taste a Villa Palagonia** e quella dello **Sfincione Tasting in piazza Garibaldi**, differenti per contenuti ma accomunati dalla volontà di valorizzare le professionalità che contribuiscono a custodire e innovare la tradizione siciliana.

Piazza Vittorio Emanuele III, conosciuta anche come **piazza Madrice**, sarà il centro nevralgico dell'intrattenimento con spettacoli, premiazioni e concerti. A guidare il pubblico nei diversi momenti della manifestazione saranno **Barbara Politi, Manila Nazzaro, Massimo Minutella, Lorenzo Branchetti e Sasà Salvaggio**, con **Gianni Marino** nel ruolo di testimonial del festival. Giovedì e venerdì gli appuntamenti si concentreranno dal pomeriggio alla sera. Sabato e domenica il festival accompagnerà il pubblico per l'intera giornata.

A rappresentare gli sfincioni del territorio saranno, per **Bagheria**, **Panificio Conti, Antica Forneria Scaduto, Antica Focacceria dal 1856 e Antico Forno Valenti dal 1887**. **Palermo** sarà rappresentata da **Parisi Bakery, Monreale** dal **Panificio Massaro** e **Corleone** dal **Panificio Ellesse Di – Di Lorenzo Loredana**.



"*Lo Sfincione Fest celebra il nostro piatto simbolo, ma rappresenta anche una straordinaria vetrina per l'identità, l'artigianalità e l'economia del nostro territorio. Ogni anno questa manifestazione si rinnova sapendo coniugare la tradizione dei nostri maestri panificatori con l'attrattività turistica e culturale della Città delle Ville e del Gusto – dichiara il sindaco di Bagheria,* ***Filippo Maria Tripoli*** *e prosegue – Anche in questa nuova edizione, Bagheria è pronta ad accogliere cittadini e visitatori in un percorso che unisce enogastronomia d'eccellenza, intrattenimento e promozione delle filiere locali. Ringrazio l'organizzazione e tutti i panificatori, le associazioni e quanti hanno lavorato per la realizzazione di questo evento, che continua a confermare Bagheria come capitale del gusto e dell'accoglienza"*.

L o **Sfincione Taste a Villa Palagonia** ospiterà cooking show e incontri dedicati al patrimonio enogastronomico dell'Isola, alle produzioni locali e ai professionisti che le valorizzano in cucina, partendo **venerdì 20** con **Giuseppe Costantino**, chef e patron di Terrazza Costantino a Sclafani Bagni, **Riccardo Sculli**, chef stellato del ristorante Gambero Rosso di Marina di Gioiosa Jonica, e **Luca Marchini**, chef stellato de L'Erba del Re di Modena.

Nei giorni successivi, ai fornelli si alterneranno anche **Tony Lo Coco**, chef e patron del ristorante stellato I Pupi, **Fabio Potenzano**, volto della trasmissione «È sempre mezzogiorno!» su Rai 1,, **Il Pastaio Matto**, cuoco e food influencer, **Nino Ferreri**, chef e patron del ristorante stellato Limu di Bagheria, e **Pierluigi Gallo**, chef stellato del ristorante Achilli al Parlamento di Roma.

La proposta di Villa Palagonia comprenderà inoltre due momenti di approfondimento. Il talk *«La Sicilia motore di un turismo senza stagioni con l'enogastronomia e la cultura»*, promosso dall'Assessorato del Turismo, dello Sport e dello Spettacolo della Regione Siciliana, affronterà il rapporto tra cultura gastronomica e attrattività turistica. All'economia del territorio sarà dedicato l'incontro *«Aspra e l'economia del mare: tradizione, industria ittica e nuove prospettive di sviluppo produttivo»*, promosso dal Dipartimento delle Attività Produttive della Regione Siciliana.



In **piazza Garibaldi**, lo **Sfincione Tasting – Moretti Forni** riunirà maestri della panificazione, pizzaioli e pasticcieri per un percorso di degustazioni e dimostrazioni dal vivo. Alla pasticceria darà voce **Pastry Mark**, pasticciere e influencer, mentre **Gianni Marino** affiancherà al proprio cooking show un laboratorio per bambini promosso dal Comune di Bagheria.

La panificazione sarà raccontata da **Marcello Martinez**, premiato con i Tre Pani del Gambero Rosso, e da **Francesco Arena**, insignito dello stesso riconoscimento, il cui cooking show si svolgerà in **piazza Vittorio Emanuele III**.

Per la pizza interverranno **Gioacchino Gargano**, premiato con i Tre Spicchi del Gambero Rosso e inserito tra i cento migliori al mondo, **Matteo La Spada**, premiato con i Tre Spicchi del Gambero Rosso e 41° in Italia nella classifica 50 Top Pizza, **Filippo Volpe**, patron della pizzeria Il Moro di Sommatino, e **Salvo Meola**, pizzaiolo bagherese premiato dal Gambero Rosso.

Il calendario di piazza Garibaldi si arricchirà delle ricette di **Giusina Battaglia**, giornalista e volto noto di Food Network, e del cooking show di **Barbara Conti**, cuoca e food influencer sciclitana. Il comico e appassionato di cucina **Sasà Salvaggio** unirà preparazioni ai fornelli e intrattenimento in uno spettacolo di cooking show.

Nell'area **Sfincione Tasting – Sagrim** troveranno spazio anche i temi dello sviluppo e della sostenibilità. La Camera di Commercio di Palermo ed Enna promuove l'incontro *«Lo Sfincione Fest come marchio di qualità tra innovazione digitale e nuovi mercati»*, mentre il Dipartimento regionale della Pesca Mediterranea propone il talk *«Il mare, una risorsa per il futuro: pesca, sostenibilità e prodotti ittici»*.

Musica, spettacoli e intrattenimento in piazza Madrice

Il palco di **piazza Madrice** accompagnerà le quattro giornate con spettacoli e concerti a ingresso libero. Start atteso per la serata di giovedì 19 con lo spettacolo di **Joey e Rina**, seguito dal concerto di **Lidia Schillaci**. Ad animare il palco venerdì 20 una delle band più iconiche della musica italiana: i **Tiromancino**. Sabato 21 **Chris Clun** porterà una ventata di allegria mentre **domenica 22** il festival si chiuderà con il concerto di **Lorenzo Fragola. I concerti sono promossi dall'Assessorato Turismo, dello Sport e dello Spettacolo della Regione Siciliana.**

Grande attenzione in questa edizione anche ai più piccoli, con due spettacoli dedicati proprio a loro. **Sabato 21 alle 18:00** è in programma lo spettacolo di **Mary Rainbow**, mentre **domenica 22 alle 12:00** sarà **Maestro Lorenzo**, ad animare lo spettacolo per i piccini.

Lo Sfincione Fest è co-organizzato dal Comune di Bagheria con il patrocinio dell'Assessorato regionale dell'Agricoltura, con il contributo del Dipartimento regionale della Pesca Mediterranea e il coinvolgimento della Camera di Commercio di Palermo ed Enna e di Confcommercio-Imprese per l'Italia – Palermo. Lo Sfincione Taste è un progetto co-finanzato dall'Assessorato Attività Produttive della Regione Siciliana nell'ambito di Sicilia che Piace per promuovere le realtà produttive del territorio.

Programma del festival | Biglietteria ufficiale su EventHub