

A Balestrate torna “Tropicalia”, la grande festa del mango: degustazioni, musica e show cooking

21 Agosto 2026

di Redazione



BALESTRATE - Il mango siciliano torna protagonista a Balestrate (Palermo) con “Tropicalia - Le Vie del Mango”, la manifestazione dedicata alla valorizzazione delle colture tropicali, delle produzioni locali e del territorio, in programma dal 27 al 30 agosto.

L’iniziativa è organizzata dalla Cooperativa di Comunità Terre delle Balestrate Ets, in collaborazione con il Comune e la Pro Loco, ed è realizzata con il contributo dell’Assessorato regionale dell’Agricoltura, dello Sviluppo rurale e della Pesca mediterranea e dell’Assemblea Regionale Siciliana.

Fondamentale sarà la presenza dei produttori e delle aziende del territorio. Tra questi Il Filo Tropicale, Muzzikato, Talìa, Azienda Agricola Perrone Francesca, Tenute Liveri, Cremisir e Chiarelli Rossotti Winery, insieme alle altre realtà che animeranno il village.

Tropicalia nasce con l'obiettivo di raccontare una delle produzioni agricole più interessanti e innovative della Sicilia occidentale, mettendo insieme agricoltura, gastronomia, trasformazione agroalimentare, turismo esperienziale e promozione del territorio. Il mango diventa così il filo conduttore di quattro giornate pensate non soltanto per degustare il prodotto, ma anche per conoscere da vicino la filiera, incontrare chi lo coltiva e scoprirne le molteplici possibilità di utilizzo in cucina.

“Con Tropicalia vogliamo raccontare una Sicilia agricola capace di innovare e di cogliere le nuove opportunità offerte dal territorio e dal clima – sottolinea **Riccardo Vescovo**, presidente della Cooperativa Terre delle Balestrate -. Voglio ringraziare di vero cuore il direttivo e i soci della cooperativa e tutti i produttori che ancora una volta hanno speso grandi energie per realizzare questo grande appuntamento. Un grazie anche alla Pro Loco, al Comune, all'assessorato alle Risorse agricole e all'Assemblea regionale per la collaborazione e il supporto. Il mango non rappresenta soltanto una nuova produzione agricola: stiamo lavorando affinché possa diventare sempre di più un elemento di identità del territorio e uno strumento di promozione turistica”.

“Siamo orgogliosi di dare il via a questo grande evento – afferma il sindaco di Balestrate **Vito Rizzo**. – La nostra terra sta dimostrando un'incredibile capacità di innovazione agricola: il mango e le produzioni tropicali locali rappresentano ormai un'eccellenza riconosciuta, frutto della passione e del lavoro di tanti produttori e aziende espositrici del territorio. Tre giorni ricchi di gusto, natura e tradizione, pensati per accogliere cittadini e visitatori con un programma di altissimo livello. Ringrazio la Cooperativa Terre delle Balestrate e la Pro Loco di Balestrate per aver coordinato questo grande appuntamento anche quest'anno, l'Assessorato Regionale dell'Agricoltura e l'Assemblea Regionale Siciliana per il prezioso contributo nell'organizzazione di questo evento”.

Il programma

Giovedì 27 agosto, “Aspettando Tropicalia”

La manifestazione sarà anticipata giovedì 27 agosto da “Aspettando Tropicalia”, con le visite nei campi di mango e degustazione. Un'esperienza che permetterà ai partecipanti di entrare direttamente nelle coltivazioni del territorio, incontrare i produttori e conoscere le caratteristiche del mango coltivato in Sicilia.

La partecipazione all'esperienza prevede un ticket di 15 euro. Per informazioni e prenotazioni è disponibile il numero WhatsApp 333 1552350.

Venerdì 28 agosto, il via al village: talk, Giuseppe Costa e Sicilia Cabaret

Da venerdì 28 agosto, in piazza Rettore Evola, entrerà nel vivo il programma di Tropicalia.

Alle 18 è prevista l'inaugurazione del village, con gli interventi delle autorità. Alle 18.30 spazio al talk "Dalla coltivazione al brand, idee e percorsi per la crescita del mango", un momento di confronto dedicato alle prospettive di sviluppo di questa produzione e alle opportunità per le aziende e il territorio. Alle 19.15 sarà protagonista lo chef Giuseppe Costa, una stella Michelin e anima del ristorante Il Bavaglino, con uno show cooking nel quale il mango incontrerà l'alta cucina.

La serata proseguirà alle 20.30 con la musica live e, alle 21.30, con lo spettacolo di Sicilia Cabaret coordinato dall'Associazione Culturale Ricreativa Sac. Filippo Evola

Sabato 29 agosto arriva Sonia Peronaci

Il programma riprenderà sabato 29 agosto alle 18.30 con l'apertura degli stand.

Alle 19.15 uno degli appuntamenti più attesi dell'edizione 2026: lo show cooking di Sonia Peronaci, fondatrice di GialloZafferano, che mostrerà al pubblico le potenzialità del mango e i suoi possibili utilizzi in cucina. A seguire spazio alla musica live, mentre per tutta la serata sarà possibile visitare gli stand e conoscere le produzioni presenti nel village.

Domenica 30 agosto, Sushi & Mango con Filippo Gugino

La giornata conclusiva, domenica 30 agosto, prenderà il via alle 18.30 con l'apertura degli stand.

Alle 19.30 Tropicalia proporrà l'incontro tra il frutto simbolo della manifestazione e la cucina internazionale con lo show cooking "Sushi & Mango", realizzato dallo chef Filippo Gugino di Sushilab. Un appuntamento che mostrerà come il mango siciliano possa trovare spazio anche in preparazioni lontane dalla tradizione gastronomica dell'Isola. A seguire, musica live per accompagnare la serata conclusiva della manifestazione.

Durante le giornate di Tropicalia saranno presenti aziende e produttori con prodotti freschi e trasformati, offrendo ai visitatori la possibilità di conoscere una filiera che negli ultimi anni sta assumendo un ruolo sempre più significativo nell'agricoltura siciliana. L'edizione 2026 punta con particolare attenzione proprio sulla componente agricola ed enogastronomica, allargando il racconto alle altre eccellenze del territorio. Accanto alle aziende specializzate nella coltivazione del mango e dei frutti tropicali troveranno spazio altre produzioni, dal melograno

alle mandorle, fino al vino, costruendo un percorso tra sapori, produzioni agricole e trasformazioni. Le visite nei campi permetteranno di vedere dove nasce il mango siciliano, mentre gli appuntamenti nel village consentiranno di scoprirne gli utilizzi attraverso il confronto con produttori, esperti, chef e operatori del settore.