

Quattro giovani chef per il Ficodindia di San Cono: alla 40esima Sagra la sfida di “Spine di Gusto”

29 Settembre 2026

di **Redazione**



SAN CONO – Quattro giovani chef, quattro piatti e un solo protagonista: il Ficodindia di San Cono. Sabato 3 ottobre, alle 11 in piazza Gramsci, la 40esima Sagra del Ficodindia ospiterà “Spine di Gusto-Young Chef Contest”, la competizione curata dal quotidiano enogastronomico Cronache di Gusto che chiamerà i concorrenti a confrontarsi con uno dei prodotti più rappresentativi dell’agricoltura siciliana.

Il contest è uno degli appuntamenti centrali dell’edizione del quarantennale, in programma

da venerdì 2 a domenica 4 ottobre. San Cono, paese che detiene il primato europeo nella produzione di fichi d'India, lega da sempre la propria economia e il proprio paesaggio a questa coltura. Nel territorio comunale, esteso per circa 650 ettari, i ficodindieti occupano 150 ettari, oltre il 23 per cento della superficie complessiva. Il comprensorio produttivo, che comprende anche Piazza Armerina, Mazzarino e San Michele di Ganzaria, raggiunge circa 2.500 ettari coltivati e una produzione annua stimata in 400 mila quintali.

“Spine di Gusto” porterà il Ficodindia di San Cono fuori dai suoi impieghi più consueti, affidandolo alla sensibilità e alla tecnica di quattro chef provenienti da diverse aree della Sicilia. Non una semplice gara di cucina, ma un confronto sulle possibilità gastronomiche di un frutto dalla forte identità territoriale, chiamato a misurarsi con abbinamenti, consistenze e linguaggi contemporanei.

A gareggiare sarà **Martina Dodeci**, chef e patron del ristorante Demenna-Luogo di ristoro di San Marco d'Alunzio, nel Messinese, con il piatto “Giri sul fico d'India”. Da Palermo arriverà **Giovanni Lullo**, chef e patron del ristorante Cortile Pantelleria, che presenterà “Capellini, fichi d'India e tuma persa”. **Luca Fichera**, chef del ristorante Da Rinuccio di Milo, sull'Etna, proporrà “Incontro di Terre”. Completa la rosa dei concorrenti **Gaetano Pirrera**, chef e patron del ristorante Malerva di Borgo Cascino, nell'Ennese, con “È solo un fico d'India”.

Titoli e provenienze anticipano quattro letture differenti del prodotto: dal dialogo con la tradizione casearia siciliana all'incontro fra territori, fino a interpretazioni costruite attorno alla versatilità del frutto. Gli chef dovranno valorizzarne il profilo aromatico senza perdere di vista il legame con San Cono e con una filiera che punta ad ampliare il proprio spazio nella ristorazione.

A presiedere la giuria sarà **Ciccio Sultano**, chef del ristorante Duomo di Ragusa Ibla, due stelle Michelin. Con lui valuteranno i piatti **Giulia De Sanctis**, giornalista de *Il Gusto-la Repubblica*; **Alberto Lupini**, direttore di *Italia a Tavola*; **Angela Petroccione** di *Lucianopignataro.it*; e **Alessandro Russo**, chef e docente dell'Istituto alberghiero “Carlo Alberto Dalla Chiesa” di Caltagirone-Mineo. A presentare il contest sarà **Giada Giaquinta** di *Cronache di Gusto*.

La competizione proseguirà idealmente anche nella giornata conclusiva della Sagra. Domenica 4 ottobre, dalle 19 alle 21 nell'Area Food, gli studenti dell'Istituto alberghiero “Carlo Alberto Dalla Chiesa” di Caltagirone-Mineo replicheranno davanti al pubblico il piatto vincitore e lo proporranno in degustazione. Un passaggio che unirà il lavoro degli chef alla formazione delle nuove generazioni, trasformando il risultato del contest in un'esperienza aperta ai visitatori.

La 40esima Sagra del Ficodindia animerà piazza Gramsci e il centro di San Cono da venerdì 2 a domenica 4 ottobre con degustazioni, show cooking, incontri dedicati alla filiera, spettacoli, folklore, visite guidate e attività per le famiglie. Il programma musicale prevede sabato sera Jady DJ & Wlady - From Articolo 31 e, domenica alle 21, il concerto conclusivo dei Cugini di Campagna.