

Santo Stefano Quisquina celebra il formaggio dei Sicani: due giorni tra sapori, tradizioni e identità rurale

25 Maggio 2026

di **Redazione**



SANTO STEFANO QUISQUINA – Nel cuore più autentico dei Monti Sicani, tra pascoli, boschi e antiche tradizioni casearie, Santo Stefano Quisquina (Agrigento) si prepara a vivere uno degli appuntamenti più identitari dell’entroterra siciliano.

Il 30 e 31 maggio il borgo agrigentino ospiterà infatti la “Sagra del Formaggio e dei Prodotti Tipici Quisquinesi”, manifestazione che negli anni è diventata molto più di una semplice festa gastronomica: un racconto collettivo del territorio, delle sue comunità e di una cultura rurale che continua a resistere allo spopolamento e all’omologazione.

Inserito nel Distretto Rurale di Qualità dei Sicani e immerso in un paesaggio segnato da pascoli fertili e abbondanza d'acqua, Santo Stefano Quisquina custodisce un'antica tradizione lattiero-casearia che rappresenta ancora oggi una delle anime economiche e culturali del territorio.

Non a caso il paese è stato riconosciuto "Città del Formaggio" dall'Onaf, l'Organizzazione nazionale assaggiatori di formaggio, attestazione che premia la qualità delle produzioni locali e il valore di un sapere tramandato di generazione in generazione.

Per due giorni il centro storico si trasformerà in un percorso esperienziale tra degustazioni, laboratori, cooking show e dimostrazioni dal vivo della tradizionale "quagliata" della ricotta. I vicoli e le piazze del paese diventeranno luoghi di incontro dove i profumi dei formaggi freschi e stagionati si intrecceranno ai racconti dei produttori, dei pastori e delle famiglie che custodiscono ancora antiche tecniche di lavorazione.

Protagonisti saranno i grandi classici della tradizione casearia dei Sicani: caciocavallo, ricotta, tuma, primosale e formaggi stagionati, accanto ad altre eccellenze del territorio come miele, olio extravergine e carni locali. Non mancheranno chef ospiti, degustazioni guidate e momenti musicali legati alle sonorità popolari del territorio stefanese.

"La Sagra rappresenta un appuntamento autentico della nostra comunità, simbolo di identità, tradizione e sviluppo", sottolinea il sindaco **Francesco Cacciatore**. "Non è soltanto una vetrina gastronomica, ma il racconto vivo della nostra storia e del lavoro quotidiano dei nostri pastori. Promuovere le nostre eccellenze significa valorizzare il patrimonio culturale, ambientale e umano di questo territorio e creare opportunità concrete per contrastare lo spopolamento delle aree interne".

L'evento sarà anche occasione per presentare il progetto "Rete dei 5 Sensi", patto di cooperazione interterritoriale nato per valorizzare i prodotti agroalimentari locali e rafforzare le connessioni tra produttori, comunità e territori dei Sicani.

Ma visitare Santo Stefano Quisquina significa anche immergersi in uno dei borghi più suggestivi dell'entroterra siciliano. Dalla Chiesa Madre dedicata a San Nicola di Bari al Palazzo Baronale dei Ventimiglia, fino alla monumentale fontana settecentesca di piazza Castello, il paese conserva intatto il fascino della sua storia. A pochi chilometri dal centro abitato si trova inoltre l'Eremo della Quisquina, luogo di spiritualità immerso nel verde dove visse Santa Rosalia.