



Progetto grafico di Federica Maniscalco

Santo Stefano Quisquina si trova in provincia di Agrigento, nella fertile vallata del Magazzolo, sui Monti Sicani.

COME RAGGIUNGERCI

Da Palermo

Dallo scorrimento veloce PA - AG, uscire e superare Lercara Friddi; giunti al bivio di Filaga seguire le indicazioni per Santo Stefano Quisquina.

Da Agrigento

Dallo scorrimento veloce PA - AG, uscire e superare San Giovanni Gemini e proseguire per 20 km di strada panoramica.

Da Sciacca

Uscire e superare Ribera e proseguire in direzione Bivona. Superare e proseguire per 7 km.

NUMERI UTILI

Carabinieri | 0922.993228

Vigili Urbani | 0922.989550

Comune | 0922.982595

Per visite guidate ed informazioni su dove mangiare e alloggiare, contattare:

Pro Loco di Santo Stefano Quisquina
0922.989805 | 347.5963469



SANTO STEFANO QUISQUINA (AG)
7 - 8 GIUGNO 2014

XVI SAGRA DEL FORMAGGIO

e dei prodotti tipici
quisquinesi

QUISQUINA CHEESE FESTIVAL



<http://www.facebook.com/quisquinacheesefestival>



Slow Food
Cammarata Colli Sicani



di San Biagio Platani

PROGRAMMA

SABATO

7

ORE 09:00 | PIAZZA G. ANSALONE

Escursione guidata "Dove la fede incontra la natura: trekking dei santuari" a cura della Coop. "La Quercia Grande"

ORE 09:30 | FATTORIA DELL'ARTE ROCCA REINA

Giornata informativa sul tema "Sanità, innovazione e marketing digitale per le aziende lattiero-casearie"
Segue degustazione di prodotti tipici dei monti sicani.

ORE 19:00 | COLLEGIO DI MARIA

Laboratorio del gusto "Formaggi in convento"
Degustazione guidata di formaggi e prodotti tipici del territorio a cura di Slow Food Cammarata - Colli Sicani. Ingresso su prenotazione con contributo da destinare a scopi sociali.

ORE 20:30 | PIAZZA MADRE CHIESA

Quisquina Cheese Festival: Levana e Krita in concerto
I prodotti tipici del territorio si incontrano con le sonorità delle tradizioni popolari meridionali e con i ritmi della musica inedita dei giovani stefanesi.

DOMENICA

8

ORE 08:00 | VIA ROMA

Laboratorio del latte "Crudo o pastorizzato, ma soprattutto che latte è?"
Degustazione di latte fresco e appuntamento con i bambini per giocare con i cibi, i sapori, i nonni e i tanti amici.

ORE 09:00 | CENTRO STORICO

Laboratorio del latte "L'antico mestiere del casaro e le tecniche di preparazione dei prodotti caseari"
Incontro con le aziende casearie del territorio con dimostrazione della tradizionale "quagliata". Degustazione di ricotta.

ORE 09:30 | VIA ROMA

Ingresso gruppo folk "Non più soli"

ORE 09:30 | VIA ROMA

Apertura mercato dei formaggi
Degustazione di formaggi e prodotti tipici del territorio (latte, ricotta, pane, olio, dolci, crema di ricotta).

ORE 10:00 | CENTRO STORICO

Cooking show "Giovani chef a confronto" sotto la supervisione del Master Chef Salvo Paolo Mangiapane
Degustazione di piatti tipici del territorio con contributo da destinare a scopi sociali.

ORE 11:00 | VIA REINA

Degustazione guidata a cura di Slow Food Cammarata - Colli Sicani.

ORE 16:00 | VIA ROMA

Apertura mercato dei formaggi
Degustazione di formaggi e prodotti tipici del territorio (latte, ricotta, pane, olio, dolci, crema di ricotta).

ORE 17:00 | VIA REINA

Degustazione guidata a cura di Slow Food Cammarata - Colli Sicani.

ORE 18:00 | PIAZZA VITTORIA

Teatro del gusto "Pasticceri a confronto"
Evento a cura del Master Chef Salvo Paolo Mangiapane
Slow Food Cammarata - Colli Sicani

ORE 20:00 | PIAZZA VITTORIA

Premiazione concorso di cucina e pasticceria "Dolce al Quisquina Cheese Festival"

Nel corso delle due giornate i turisti saranno accompagnati dalle mini-guide del progetto scolastico "Trekking urbano" per visitare i principali monumenti del centro storico del comune di S. Stefano Quisquina (iniziativa a cura dell'Istituto Comprensivo F. Crispi e della Pro loco di S. Stefano Quisquina).

Il Sindaco | Rag. Francesco Cacciatore

L'assessore alle attività produttive, al turismo e allo sviluppo territoriale | Arch. Daniele Traina