



Santo Stefano Quisquina sorge 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 S. Stefano Quisquina.

Da Agrigento

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

Da Sciacca

Uscire e superare Ribera e proseguire in direzione Bivona; superato anche quest'ultimo paese, proseguire per 7 km.

Numeri utili

Carabinieri - 0922 993228

Vigili Urbani - 0922 989550

Comune - 0922 982595

Per visite guidate ed informazioni su dove mangiare ed alloggiare, contattare la Pro Loco di Santo Stefano Quisquina.

0922 989805 - 347 5963469

SANTO STEFANO QUISQUINA (AG)

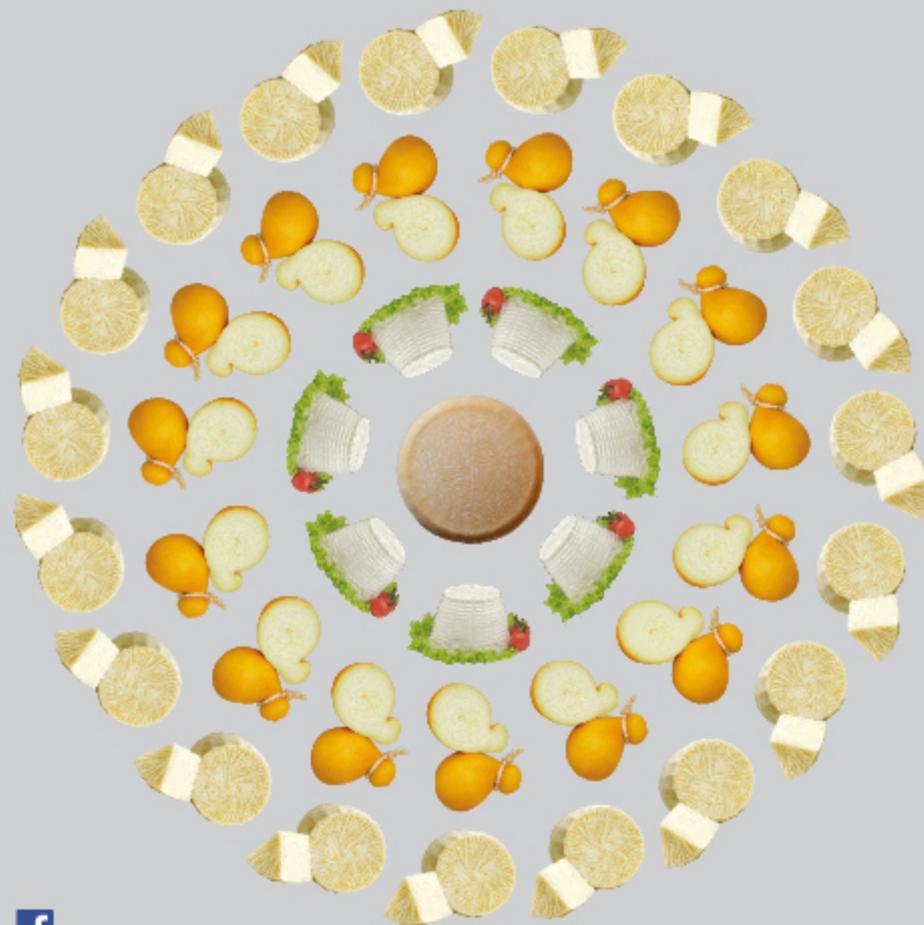
13 - 14 GIUGNO 2015

17^a

SAGRA DEL FORMAGGIO

e dei prodotti tipici quisquinesi

quisquina cheese festival



Sabato 13

Ore 09:30 **Aula Consiliare F. Maniscalco, Comune di S. Stefano Quisquina**

Seminario di presentazione del Distretto Rurale di Qualità dei Sicani, a cura del Gal Sicani.

Presentazione ONAF, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio, "La qualità riconoscibile dal gusto".

Domenica 14

Ore 09:00 **Centro storico**

Percorsi guidati tra sapori e mestieri; preparazione e degustazioni.

Collegio di Maria - **La Via del PANE**

Ex Convento di S. Domenico, Piazza S. Giordano Ansalone - **La Via dell'OLIO**

Via Guggino - **La Via del MIELE**

Ore 10:00 **Via Roma**

Apertura Stand.

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

Ore 10:00 **Centro storico**

Spettacolo musicale itinerante con "Sal Cacciatore e Dixieland Band", offerto dal gruppo *Sanpellegrino spa*.

Ore 10:30 **Via L. Panepinto**

IV Concorso "Le 3 T: tipicità, tradizione e territorio".

Concorso di cucina e pasticceria "Dolce al Quisquina Cheese Festival".

Ore 12:00 **Via Roma**

Cooking show "Giovani chef a confronto".

Degustazione di dolci tipici del territorio, *con contributo da destinare a scopi sociali*.

Ore 16:00 **Centro storico**

Ingresso de "I Tamburi della Quisquina" e del gruppo "Sikania Folk".

Ore 16:00 **Centro storico**

Apertura Stand.

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

Ore 16:00 **Via Roma**

Cooking show "Giovani chef a confronto".

Degustazione di dolci tipici del territorio, *con contributo da destinare a scopi sociali*.

Ore 17:30 **Collegio di Maria**

Laboratori del gusto.

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 19:30 **Piazza della Vittoria**

TEATRO DEL GUSTO.

Evento a cura del Master Chef Salvo Paolo Mangiapane, Slow Food Cammarata Colli Sicani.

Ospite della serata il Maestro pasticcere NICOLA FIASCONARO, che presenterà le eccellenze dell'arte dolciaria siciliana.

Il Sindaco - *Francesco Cacciatore*
L'Assessore alle Attività Produttive - *Pietro Reina*