

ORE 16.30 | PIAZZA DELLA VITTORIA

Presentazione di una Mousse alla ricotta e ai sapori di Sicilia, realizzata dal Maestro pasticcere Vincenzo Di Stefano, della Di Stefano Dolciaria, in collaborazione con la Pasticceria TAHINI di Domenico Marino. Seguirà la distribuzione e la degustazione.

IL SINDACO

Francesco Cacciatore

L'ASSESSORE ALLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE

Teresa Giambartino

### COSA VEDERE E FARE A SANTO STEFANO QISQUINA:

- > Eremo di Santa Rosalia alla Qisquina > Chiesa di San Calogero
- > Chiesa Madre > Fontana di Piazza Castello > Villa comunale
- > Escursioni naturalistiche nel Parco dei Monti Sicani

### PER VISITE GUIDATE E INFORMAZIONI SU DOVE MANGIARE O ALLOGGIARE:

ProLoco di Santo Stefano Qisquina  
0922.989805 - 347.5963469

### NUMERI UTILI

- > Carabinieri 0922.993228
- > Vigili urbani 0922.989550
- > Comune 0922.982595



**XXI**  
edizione

**Sagra**  
**del Formaggio**  
e dei prodotti tipici quisquinesi

**Quisquina Cheese Festival**

**9 giugno 2019**  
Santo Stefano Qisquina

**PROGRAMMA**

ORE 09.00 | VIA REINA

Apertura collettiva fotografica e pittorica **"Di nuvole, di vento e di pastori"** a cura dei giovani artisti stefanesi

ORE 09.00 | CENTRO STORICO

Ingresso de **"I tamburi della Quisquina"**

ORE 10.00 | CENTRO STORICO

Apertura stand / Degustazione di formaggi e altri prodotti tipici del territorio (ricotta, dolci con crema di ricotta, pane, olio) / Laboratorio del latte: **"L'antico mestiere del casaro e le tecniche di preparazione dei prodotti caseari"** / Dimostrazione e degustazione della tradizionale **"quagliata"**

ORE 10.30 | PIAZZA MADDALENA

Percorsi e visite guidate **"Piccole guide per grandi opere"** a cura degli alunni dell'Istituto Comprensivo **"Maestro Lorenzo Panepinto"**

ORE 10.30 | PIAZZA DELLA VITTORIA

Cooking show **"Giovani chef a confronto"** a cura della Consulta Giovanile

ORE 10.30 | VIA LORENZO PANEPINTO

Preparazione e degustazione enogastronomica a cura dell'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore **"Luigi Pirandello"** di Bivona - indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera

ORE 11.00 | CENTRO STORICO

Evento Folk a cura dei **"Picciotti del Teatro Ditirammu"**, tempio della tradizione popolare siciliana, offerto dal Gruppo Sanpellegrino S.p.A.

ORE 11.30 | PIAZZA DELLA VITTORIA

Rivisitazione gourmet di piatti tipici della cucina siciliana a base di formaggio e ricotta, a cura dello Chef stefanese Giuseppe Ferlita

ORE 14.00 | VIA REINA

Laboratorio di artigianato a cura dell'Associazione **"Quisquina Creativity"**

ORE 16.00 | CENTRO STORICO

Apertura stand / Degustazione di formaggi e altri prodotti tipici del territorio (ricotta, dolci con crema di ricotta, pane, olio) / Laboratorio del latte: **"L'antico mestiere del casaro e le tecniche di preparazione dei prodotti caseari"** / Dimostrazione e degustazione della tradizionale **"quagliata"**

ORE 16.00 | VIA LORENZO PANEPINTO

Preparazione e degustazione enogastronomica a cura dell'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore **"Luigi Pirandello"** di Bivona - indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera

