



COMUNICATO STAMPA

Quisquina Cheese Festival

XVI Sagra del Formaggio e dei prodotti tipici quisquinesi

Santo Stefano Quisquina 7- 8 Giugno 2014

Il Comune di S. Stefano Quisquina fa parte del *Distretto Turistico dei Monti Sicani e della valle del Platani* e occupa una posizione quasi centrale rispetto al *Parco dei Monti Sicani*.

Terra di specialità lattiero casearie e non solo, questo angolo della Sicilia vanta un'antica tradizione in un'attività che taluni definiscono "sintesi perfetta tra economia e territorio". Le aziende che producono latte sono numerose e la produzione di formaggi, ha raggiunto livelli qualitativi altissimi. Dalla sua prima edizione in poi, la "Sagra del Formaggio e dei prodotti tipici quisquinesi", attira visitatori provenienti da tutta la Sicilia per degustare le varietà di formaggi, e se i prodotti lattiero-caseari giocano qui il ruolo di protagonisti, non mancano comunque gustose finestre sulle altre produzioni originali dell'intero territorio dei Monti Sicani.

In questo contesto l'Amministrazione Comunale di S. Stefano Quisquina, presenta l'evento "Quisquina Cheese Festival" XVI Sagra del Formaggio e dei prodotti tipici quisquinesi, manifestazione annuale dedicata alla valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti tipici.

"Quisquina Cheese Festival" definisce già nel nome la sua territorialità, l'importanza del prodotto tipico locale, l'esibizione e la performance di personalità che possono annoverarsi tra i protagonisti più attivi e sperimentali del settore.

La manifestazione prevista nei giorni 7 e 8 del mese di giugno 2014, prevede per il sabato escursione guidata "Dove la fede incontra la Natura: Trekking dei Santuari" a cura della Coop. "La Quercia Grande", giornata informativa sul tema "Sanità, innovazione e marketing digitale per le aziende lattiero-casearie", laboratorio del gusto Formaggi in Convento, Quisquina Cheese Festival: Levana e Krita in concerto, per la domenica laboratorio del latte – Crudo o pastorizzato, ma soprattutto che latte è ?, laboratorio l'antico mestiere del casaro e le tecniche di preparazione dei prodotti

caseari, esibizione gruppo folk “Non più Soli”, apertura mercato dei formaggi con degustazione formaggi e prodotti tipici del territorio, Cooking show - giovani chef a confronto sotto la supervisione del Master Chef Salvo Paolo Mangiapane, degustazioni guidate e Teatro del Gusto “Pasticceri a confronto” a cura di Slow Food Cammarata - Colli Sicani.

L'evento ospiterà produttori del territorio che presenteranno diversi tipi di formaggi e prodotti tipici. Un vero e proprio trionfo di sapori e saperi artigianali.

La vasta scelta di espositori e prodotti sarà arricchita da un intenso programma di intrattenimento adatto a tutte le generazioni: chef d'eccezione delizieranno i visitatori con pietanze creative e degustazioni, e i bambini potranno imparare moltissimo su latte e derivati con laboratori e attività ludico-didattiche pensate per l'occasione.

Durante l'evento si propone un format originale integrante che abbina prodotto tipico e spettacolo. In pratica documentalisti, allevatori, agricoltori ed esperti di gastronomia racconteranno ai partecipanti gli aspetti tecnico-scientifici del formaggio facendo “assaporare” tutte le possibili curiosità nascoste legate alle tradizioni del passato. Ma gli spettatori saranno loro stessi protagonisti attivi, visto che potranno interagire con i personaggi invitati e degustare durante la rappresentazione alcuni assaggi del cibo tema della giornata: un viaggio sensoriale al termine del quale tutti avranno una maggiore cognizione di ciò che hanno appena degustato e la consapevolezza della tecnologia e degli aspetti scientifici nascosti nei cibi.

L'idea nasce per far conoscere al turista i particolari tecnici e la realtà sociale e culturale che nel tempo si è sviluppata nell'ambito delle filiere produttive del formaggio. Accanto al formaggio saranno coinvolti altri prodotti tipici del territorio come il pane, l'olio e i dolci.

L'Amministrazione Comunale ringrazia tutti coloro che hanno contribuito alla stesura del programma e all'organizzazione dell'evento:

- le aziende lattiero-casearie, gli allevatori, le attività artigiane e produttive, i commercianti di formaggi e prodotti tipici del territorio;
- la Provincia Regionale di Agrigento che ha patrocinato la stampa del materiale promo-pubblicitario;
- l'Unione dei Comuni “Platani Quisquina Magazzolo” che ha patrocinato l'inserimento dell'evento nel calendario unico delle manifestazioni turistiche;

- il Distretto Monti Sicani U.O.S. Cammarata che ha finanziato la giornata informativa sul tema “Sanità, innovazione e marketing digitale per le aziende lattiero-casearie”;
- il Servizio Veterinario - ASP AG - Distretto di Bivona;
- la Condotta Slow Food Cammarata - Colli Sicani e il Master Chef Salvo Paolo Mangiapane per l’organizzazione dei Laboratori del Gusto e delle iniziative ludico-didattiche che si svolgeranno durante le due giornate dell’evento;
- il Banco di Credito Cooperativo di San Biagio Platani per aver patrocinato l’evento;
- la Stazione dei Carabinieri e il Comando di Polizia Municipale di S. Stefano Quisquina;
- la Pro Loco di S. Stefano Quisquina, l’Istituto Comprensivo F. Crispi e le mini-guide del progetto scolastico “Trekking urbano” per il servizio di accoglienza e guida nei principali monumenti del centro storico del Comune di S. Stefano Quisquina;
- l’I. I. S. S. “Luigi Pirandello” sezione Alberghiero di Bivona per la collaborazione degli studenti e degli insegnanti al fine di garantire una ottimale accoglienza e ospitalità dei visitatori rivolgendo una specifica attenzione alla presentazione, esposizione e degustazione dei prodotti tipici del territorio;
- il team Quisquina Channel e Radio Santo Stefano per la campagna pubblicitaria radiofonica e su internet ;
- la Consulta Giovanile di S. Stefano Quisquina per l’organizzazione del concorso di cucina e pasticceria “Dolce al Quisquina Cheese Festival”.

Il Sindaco

Rag. Francesco Cacciatore

L’Assessore alle Attività Produttive, al Turismo e allo Sviluppo Territoriale
Arch. Daniele Traina