



Formaggi in festa: a Ragusa tre giorni dedicati alla cultura casearia siciliana

Dall'8 al 10 maggio Piazza San Giovanni ospita degustazioni, laboratori, filature dal vivo e attività esperienziali per raccontare il valore identitario del formaggio nel territorio ibleo

Tradizioni agricole, identità territoriale, cultura gastronomica e convivialità sono gli ingredienti della prima edizione di **"Formaggi in Festa"**, l'evento organizzato da **Slow Food Sicilia** e **Slow Food Ragusa** insieme al Comune di Ragusa, con il supporto della Camera di Commercio e del Libero Consorzio Comunale.

Dall'8 al 10 maggio, in Piazza San Giovanni, si terranno degustazioni, laboratori del gusto, dimostrazioni di caseificazione, incontri e attività per famiglie nell'ambito del programma "[Ragusa Città del Formaggio 2026](#)", riconoscimento assegnato quest'anno da ONAF.

Il formaggio come espressione del territorio

Per tre giorni la città celebrerà una filiera che in provincia di Ragusa è un comparto produttivo importante ma è anche parte integrante del paesaggio rurale, della cultura contadina e

dell'identità gastronomica locale.

Non a caso il riconoscimento di “Città del Formaggio” trova nel territorio ragusano una delle sue espressioni più autentiche grazie alla storia del [Ragusano DOP](#), prodotto simbolo dell'altopiano ibleo e di una tradizione casearia tramandata da generazioni.

«Ragusa ha una storia casearia antica e profonda – ha dichiarato il **sindaco Peppe Cassì** – e “Formaggi in festa” ne rafforza l'identità, mettendo in luce un patrimonio fatto di tradizioni, lavoro e qualità».

L'assessora allo Sviluppo Economico, **Catia Pasta**, ha sottolineato invece il **valore strategico dell'evento**, che punta a valorizzare produttori, aziende agricole e filiere locali attraverso un'esperienza immersiva ispirata all'atmosfera della masseria siciliana.

Degustazioni e laboratori del gusto



Il programma si sviluppa attraverso decine di appuntamenti gratuiti, molti dei quali su prenotazione, ospitati nei ristoranti aderenti, negli spazi di **Piazza San Giovanni** e al **Centro Commerciale Culturale “Mimì Arezzo”**.

Tra gli incontri più attesi, le **degustazioni guidate curate dai maestri assaggiatori ONAF**

dedicate alle diverse stagionature del Ragusano DOP, alle paste filate siciliane e ai formaggi di latte di bufala, pecora e capra.

Accanto agli approfondimenti tecnici, il calendario propone percorsi che intrecciano cucina popolare e cultura gastronomica del territorio. È il caso del laboratorio **“Pane, formaggio e mandorle: la merenda contadina”**, dedicato ai sapori della tradizione rurale, o degli incontri che mettono in dialogo formaggi, miele, cipolla e olio extravergine.

Spazio anche alla cucina identitaria ragusana con appuntamenti dedicati alla scaccia, al **“cosacavaddu”**, alla ricotta e allo **“sfuogghiu”**, preparazioni storiche che esprimono la relazione tra arte casearia e cucina domestica.

Il programma si chiuderà domenica sera con un laboratorio dedicato ai “turciniuni” di agnello con Ragusano DOP abbinati ai vini del territorio, in collaborazione con il Consorzio del Cerasuolo di Vittoria.

Caseificazione dal vivo e attività per famiglie

Uno degli aspetti più interessanti della manifestazione riguarda la dimensione esperienziale. In piazza saranno infatti presenti **filature e caseificazioni dal vivo** che permetteranno ai visitatori di osservare le diverse fasi della lavorazione del latte, dalla cagliata alla forma finita.

Grande attenzione anche ai più giovani con laboratori creativi, attività sensoriali e percorsi didattici dedicati alla biodiversità, al pane e al mondo delle api.

Tra gli appuntamenti in programma **“Mani in pasta”**, laboratorio dedicato alla panificazione tradizionale, e **“W la biodiversità”**, percorso esperienziale che servirà per illustrare il legame tra pascolo, latte e formaggio attraverso attività pratiche.

«Il formaggio racconta una storia che va oltre il gusto: parla di territorio, biodiversità e comunità», ha spiegato **Lorenzo Lauria**.



Foto di gruppo dopo la conferenza stampa di presentazione dell'evento (Foto © Ufficio stampa).

Un messaggio che trova conferma anche nel percorso intrapreso dal comparto lattiero-caseario locale verso la certificazione Qualità Sicura della Regione Siciliana, con l'obiettivo di rafforzare ulteriormente il legame tra qualità produttiva e territorio.

Per tre giorni, dunque, Ragusa diventerà il punto di incontro tra tradizione pastorale, cultura gastronomica e nuove forme di valorizzazione delle filiere locali, riportando il formaggio al centro del racconto identitario della Sicilia sud-orientale.

Per ogni [informazione su Formaggi in Festa](#) è disponibile il sito web dell'evento.

Data di creazione

06/05/2026

Autore

enzo-radunanza