

Al via “Sapori e Saperi degli Iblei 2026”: il 10 e l’11 Ottobre a Canicattini Bagni

Il centro storico di Canicattini Bagni sabato 10 e domenica 11 ottobre 2026, con inaugurazione alle ore 17:30, si prepara ad accogliere “Sapori e Saperi degli Iblei 2026”, l’evento territoriale dedicato alla promozione in Sicilia e nella vicina realtà commerciale di Malta delle eccellenze enogastronomiche, artigianali, salutistiche e culturali dell’altopiano ibleo.

L’iniziativa, promossa dall’Amministrazione comunale di Canicattini Bagni guidata dal Sindaco Paolo Amenta, è cofinanziata dall’Assessorato Regionale delle Attività Produttive della Regione Siciliana nell’ambito dell’Avviso “Sicilia che piace 2026”, e apre ufficialmente le celebrazioni per il Bicentenario dell’Autonomia Amministrativa del Comune, 1827-2027, che prenderanno il via il 18 ottobre 2026 per concludersi nell’ottobre 2027.

Per due giorni, con la collaborazione di Slow Food Siracusa e di Strada del Vino Val di Noto, insieme alle imprese e agli operatori commerciali, Piazza XX Settembre, nel cuore del centro storico della “Città del Liberty, della Musica e dell’Inclusione”, si trasformerà in una grande vetrina esperienziale fatta di degustazioni, incontri con produttori, attività per famiglie, show cooking con grandi Chef, con lo Chef Paolo Di Pietro e lo Chef Gianni Cavallaro, musica live e tradizioni popolari, con il 1° Raduno di Musicisti e Sbandieratori, con l’obiettivo di sostenere le realtà produttive locali e promuovere in Sicilia e nella vicina Malta il territorio con il suo ricco patrimonio storico, architettonico, paesaggistico e delle tradizioni.

Protagoniste saranno le produzioni d’eccellenza, dall’olio extravergine d’oliva DOP Monti Iblei al miele di timo, alle

mandorle, le carrube, i formaggi tipici, la ricotta, e ancora i prodotti da forno, ad iniziare dalle 'nfigghiulate, il tipico piatto rustico canicattinese farcito con la nepitella, senza dimenticare le conserve, i salumi e i vini locali.

A presentare ufficialmente l'appuntamento in Conferenza Stampa venerdì 9 ottobre 2026, alle ore 18:30, nell'Aula Consiliare di via Principessa Iolanda 51, saranno il Sindaco Paolo Amenta, con l'Amministrazione comunale, le realtà di categoria e associative insieme agli operatori protagonisti dell'evento.

«Un evento importante di promozione delle eccellenze del nostro territorio e del comprensorio ibleo – sottolinea il Sindaco Paolo Amenta –, che dà seguito ad una stagione straordinaria di manifestazioni di qualità con migliaia presenze arrivate da tutta la Sicilia, dalle altre Regioni e anche dalla vicina Malta, alla cui rete commerciali ci rivolgiamo, a conferma della centralità culturale e sociale in provincia e nell'Isola che Canicattini Bagni ha assunto in particolare in questi ultimi anni. Sapori e Saperi degli Iblei mira così a potenziare il mercato di prossimità nel Sud-Est siciliano e nella vicina Malta, coinvolgendo la collettività e gli operatori commerciali. Non solo, incontreremo i produttori, conosceremo i loro prodotti, chef che cucineranno in piazza, e come da nostra tradizione avremo tanta musica, spazi per i bambini e domenica il primo Raduno di Musicisti e Sbandieratori con oltre 150 persone provenienti da tutta la Sicilia che si esibiranno nel nostro centro storico».

I Sapori, con i prodotti d'eccellenza, ricette tradizionali e degustazioni guidate, si intrecciano con i Saperi, la conoscenza delle persone, le tecniche di lavorazione, la storia e le tradizioni custodite dalla comunità che diventano bagaglio culturale e identitario per le giovani generazioni.

"Sapori e Saperi degli Iblei 2026", sabato e domenica 10-11 ottobre, con le sue cinque pagode bianche e un'area hospitality in Piazza XX Settembre, all'interno delle quali si articoleranno diverse aree funzionali, accoglierà visitatori, famiglie e operatori del settore agroalimentare:

Area Expo delle Eccellenze: Vetrine dedicate all'Olio Evo DOP

Monti Iblei, all'Oliva Zaituna e al Miele di Timo presidi Slow Food, ai formaggi e alla ricotta, ai prodotti da forno ad iniziare delle 'nfigghiulate il piatto tipico canicattinese farcito con nepitella, grani antichi, mandorle, carrube, conserve e vini locali con stradavaladinoto.

Show Cooking e Degustazioni Guidate ("I Saperi diventano Saperi"): con gli Chef Paolo Di Pietro e Gianni Cavallaro che interpreteranno le materie prime fornite dalle aziende partner in un dialogo aperto con il pubblico e la stampa.

Incontri B2B e "Storie di Produttori": Occasioni dirette di networking per promuovere il Paniere degli Iblei verso i mercati di prossimità (Siracusa, Ragusa, Catania) e la vicina realtà di Malta.

Area Multimediale: Un ledwall per il racconto audiovisivo delle eccellenze paesaggistiche, storiche e produttive dell'altopiano.

Intrattenimento e Spettacolo: L'animazione del centro storico con le esibizioni itineranti del Gruppo Sbandieratori e Musici, laboratori per i bambini, spettacoli serali di musica folk e world music con Saulo's Soul Group – Gianmarco Sigona Sax – DJ set ae.life

Domenica 11 ottobre alle ore 16:00 il 1° Raduno di Musici e Sbandieratori con Sbandieratori e Musici Casale Cannicattini, Sbandieratori e Musici Civitas Nicosiae, Musici di Piazza Medievale, Grifoni di Biscari e Sbandieratori e Musici Arcobaleno di Barrafranca, oltre 150 professionisti che sfileranno per la centralissima via Vittorio Emanuele, pronti ad esibirsi alle ore 20:30 in Piazza XX Settembre, animando il centro storico attraverso colori, musica e spettacolo.

E ancora, Menù promozionali nei Ristoranti e Caffè aderenti (Il Capriccio, La Sfiziosa, Caffè Voltaire).

PROGRAMMA:

Venerdì 9 ottobre 2026 – ore 18:30 – Aula Consiliare via Principessa Iolanda 51 – Conferenza Stampa di presentazione

Sabato 10 ottobre 2026 – Piazza XX Settembre

Ore 17:30 – Apertura Expo, presentazione delle eccellenze degli Iblei, degustazione e laboratori per bambini;

Ore 18:00 – La Strada del Vino Val di Noto incontra il territorio;

Ore 18:30 – Laboratori del Gusto con Slow Food Siracusa, “La ‘nfigghiulata” di Canicattini Bagni;

Ore 19:00 – Show Cooking “I Saperi diventano Saperi” con lo Chef Paolo Di Pietro;

Ore 20:00 DJ set ae.life;

Ore 21:30 – Musica dal vivo con Saulo’s Soul Group.

Domenica 11 ottobre 2026

Ore 12:00 – Apertura Expo presentazione delle eccellenze degli Iblei, laboratori per i bambini, Gianmarco Sigona al Sax;

Menù promozionali “Saperi e Saperi” nelle location Il Capriccio, La Sfiziosa, caffè Voltaire;

Ore 16:00 – Primo Raduno di Musici e Sbandieratori, con la partecipazione di più di 150 professionisti che sfileranno lungo via Vittorio Emanuele;

Ore 18:30 – Laboratorio del Gusto con Slow Food Siracusa “L’oliva Zaituna – Presidio Slow Food”;

Ore 19:00 – Show Cooking “I Saperi diventano Saperi” con lo Chef Gianni Cavallaro;

Ore 20:30 – Esibizione dei Musici e Sbandieratori