Sfincione Fest, vince lo sfincione bianco di Bagheria

Autore: Redazione

Data: 05 Marzo 2019

Si è concluso con la vittoria dello **sfincione** dell'Antica Forneria Scaduto di Bagheria lo Sfincione Festival. Ospitato dal **Sanlorenzo Mercato di Palermo**, ha visto trionfare per il secondo anno consecutivo lo sfincione bianco: il titolo, l'anno scorso è stato vinto dall'Antico Forno Valenti.

L'evento è un vero e proprio gemellaggio, che tiene accesi i riflettori su questa pietanza tipicamente palermitana. Una preparazione nata nel capoluogo, che nei comuni della cintura orientale della città ha trovato la maniera di affinarsi e differenziarsi.

Protagonisti di questa edizione erano infatti anche l'**Antico Forno Lombardo di Altavilla Milicia**, apprezzatissimo dalla giuria tecnica, e il panificio Martorana di Casteldaccia, oltre al forno tutto palermitano di Sanlorenzo Mercato.

Dal 1 al 3 marzo è stato possibile assaggiare tutti gli sfincioni in gara e in più anche quello dell'Antico Forno Valenti, **ospite d'onore fuori concorso**. Alla fine di ogni degustazione è stato possibile esprimere il voto "popolare" che ha influito nella premiazione finale, accanto alla degustazione tecnica della giuria: il prof. Mario Liberto, il critico e blogger Maurizio Artusi, il panificatore dell'Associazione Cuochi e Pasticcieri di Palermo Alessandro Scordi e la foodblogger Martina Maggiordomo di Unpizzicodisalerosso.

LEGGI ANCHE: La ricetta dello Sfincione Bianco di Bagheria

Sfincione di Bagheria, piatto gourmet

Sabato 9 marzo, dalle 10.30 alle 22.30, lo sfincione vincitore, quello dell'Antica Forneria Scaduto, torna a Sanlorenzo Mercato con una postazione speciale per celebrare la vittoria e far degustare a tutti la specialità che ha conquistato giuria popolare e tecnica. Alle 18, Massimo Scaduto mostrerà dal vivo la preparazione del proprio sfincione spiegando la ricetta che risale al 1950 e tutti i passaggi.

"Lo **sfincione bianco di Bagheria** –ha spiegato il Prof. Mario Liberto durante la premiazione – è una pietanza che merita l'appellativo di piatto "gourmet" e non più solo cibo di strada, per il valore nutritivo, per la qualità e la genuinità dei prodotti a Km 0 utilizzati.

LEGGI ANCHE: I tipi di sfincione che si preparano in Sicilia

Lo sfincione diventa così un vero esemplare ambasciatore del territorio, per l'equilibrio del gusto che lo rende delizioso, unico e impareggiabile al palato, con una forte caratterizzazione e una presentazione e un'estetica che lo accosta ad un prodotto di alta cucina. Tanto da rendere il "bianco di Bagheria" un prodotto gastronomico maturo per la conquista di mercati di dimensione più vasti".

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/sfincione-fest-vince-lo-sfincione-bianco/

Generato il 13/11/2026