

Palermo Pizza Experience, a Villa Filippina tre giorni tra gusto, musica e sapori siciliani

Autore: Romina Ferrante

Data: 09 Aprile 2026



Palermo si prepara a vivere tre giorni all'insegna della [pizza](#), tra profumi, sapori e momenti di intrattenimento. **Dal 10 al 12 aprile 2026**, Villa Filippina (piazza San Francesco di Paola, 18) ospiterà **Palermo Pizza Experience**, un evento dedicato alla cultura dell'arte bianca con degustazioni, cooking show e musica live.

La manifestazione è realizzata grazie al contributo dell'**Assessorato regionale alle Attività Produttive**, con il patrocinio del **Comune di Palermo** e la partnership istituzionale di **Confcommercio Palermo**. All'inaugurazione è prevista la presenza dell'assessore **Edy Tamajo**.

PALERMO PIZZA EXPERIENCE

**IL FESTIVAL DELLA PIZZA
PIÙ ATTESO DELLA CITTÀ**

12 TRA LE MIGLIORI PIZZERIE DI PALERMO:



ACCOMPAGNATI DA MUSICA & FORMAT:

10 APRILE • 11 APRILE • 12 APRILE

**I QUARANTA CHE
BALLANO I 90**

**BACK TO 2000'S
VITA DA TEENAGER**

TACHIPIRINA

VILLA FILIPPINA



CON IL PATROCINIO DI:



palermoeventi@gmail.com

349 717 8369

PARTNER ISTITUZIONALI:



POWERED BY EXPOCOOK

Piazza S. Francesco di Paola, 18, 90138 Palermo PA

Pizza e dolci d'autore: i sapori siciliani protagonisti

Al centro dell'evento 12 tra le migliori pizzerie di [Palermo](#) e provincia. Ogni realtà proporrà le proprie specialità, con attenzione anche alle versioni senza glutine, segno di una crescente sensibilità verso esigenze alimentari diverse.

PALERMO PIZZA EXPERIENCE

VILLA FILIPPINA | 10-12 APRILE 2026

Le Pizzerie	Nome Pizza	Gli ingredienti
	MORTAZZA CRUNCH	Focaccia realizzata con miscela di Farina Petra, Mortadella Levoni e crema di patate arrosto
	DELIZIOSA	Farine Mogavero, Salsa di datterino giallo La Tramontina, mozzarella di Bufala campana Dop La Tramontina, Speck Tirolese IGP, julienne di zucchine genovesi, Stracciatella di Bufala, Olio EVO, Basilico
	LA CREMOSA	Farina Naldoni, Pomodorino rosso, Scamorza affumicata, vellutata di Melanzana, Stracciatella in uscita
	LA DELICATA	Farina La Fenice 5 stagioni, Pomodoro giallo spezzato a mano, Fiordilatte in cottura, Crema di Grana Padano 20 mesi, prosciutto Cotto in uscita, crumble di wasabi
	NDUJA	Farina Caputo, Fiordilatte, Datterino rosso e giallo, Filetti di Acciuga, Crema di Nduja, Stracciatella
	PRIMA-VERA	Farina Casillo, Fiordilatte, Crema di Zucchine, Speck, Datterino rosso e giallo, Noci, Crema di Pecorino, Fili di zuccina e basilico, Bocconcini di Mozzarella, Petali di Grana
	MANICOMIO	Farina Denti, Pomodorino rosso, Fiordilatte, Pesto di Pomodoro secco, Stracciatella di Bufala
	COTTO E ORTO	Farina Molino Pizzuti, Pomodorini gialli e rossi, Fiordilatte, Cotto alta qualità a lenta cottura, Origano fresco, Olio Evo
	LA SALVUCCIO - NERANO	Impasto senza Glutine (farina di riso, amido di mais, fecola di patate e fibra), Fiordilatte senza lattosio, Chips di Zucchine croccanti, Pancetta coppata, Pesto di Zucchine, Zeste di Limone candito, grattata di Provolone stagionato
	FUSILLONE MONDELLO	Fusilli freschi, crema di melanzane fritte e basilico, salsa di pomodoro e scaglie di ricotta salata

E per concludere in dolcezza:

il CannoloMisù

New Paradise

Crêpes alla Nutella

LA CREPERIA SICILIANA

La Torta Camelia

Oscar

Biscotti di Mandorla

Mandorla

Accanto alla pizza, spazio anche alle **pasticcerie più rinomate della città**, pronte a presentare i loro "cavalli di battaglia", prodotti che raccontano la tradizione dolciaria siciliana, spesso legata a ricette storiche e lavorazioni artigianali tramandate nel tempo.

Il pubblico potrà degustare le proposte lungo un percorso enogastronomico completo, accompagnato da **birre alla spina selezionate**, pensate per esaltare i sapori delle diverse preparazioni.

Cooking show, laboratori didattici e tanta musica

Il programma si arricchirà con una serie di **cooking show** dedicati ai piatti simbolo della cucina siciliana e italiana, di recente riconosciuta dall'**Unesco** come [Patrimonio culturale immateriale dell'umanità](#).

Accanto alle dimostrazioni pratiche, sono previsti **panel tematici** su pizza, panificazione e **grani antichi**, con la partecipazione di chef, pizzaioli e professionisti del settore.

Non mancheranno i **laboratori didattici**, rivolti sia ai bambini sia agli appassionati. Qui il pubblico potrà mettere le mani in pasta e comprendere da vicino i processi che stanno dietro alla preparazione di pane e pizza. Un percorso che metterà al centro il **sapere artigianale**, restituendo valore ai gesti e alle materie prime.

PALERMO PIZZA EXPERIENCE

10 | VEN
APR

I QUARANTA
CHE...
Ballano



11 | SAB
APR

BACK TO
2000's



12 | DOM
APR

TACHIPIRINA
LA TUA DOSE DI INDIE

☎ 349 717 8369

VILLA FILIPPINA

✉ palermoeventi@gmail.com

Oltre al cibo, il programma prevede momenti di intrattenimento musicale. Venerdì 10 aprile, alle **19,30**, salirà sul palco la tribute band dei Beatles **"The Fan Experience"**, seguita dalle **20,30** da una selezione musicale anni Novanta.

Sabato 11 aprile, dalle **16,00**, spazio al format **"Back to 2000"**, mentre domenica chiuderà la manifestazione il gruppo **"Tachipirina, la tua dose di Indie"**.

L'evento seguirà questi orari: **venerdì 10 aprile dalle 17 alle 24; sabato 11 aprile e domenica 12 aprile dalle 10 alle 24.**

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/palermo-pizza-experience-villa-filippina-festival-gusto/>

Generato il 05/06/2026