Festival dei Sapori della Tradizione a Monreale: tra gli ospiti Giusina Battaglia, Lello Analfino, Sasà Salvaggio e Chris Clun

Autore: Community Manager

Data: 04 Settembre 2026

MONREALE – Saranno tre giorni dedicati al gusto, alla tradizione e all’identità del territorio quelli del “Festival dei Sapori della Tradizione: Pane, Grani e Comunità”, in programma a Monreale a Piazza Guglielmo II da oggi al 6 settembre 2026, nell’ambito delle celebrazioni del IV Centenario del Santissimo Crocifisso (1626-2026).

Al centro della manifestazione ci sarà il Pane di Monreale, simbolo della cultura e della tradizione locale, attraverso il quale il Festival racconterà il rapporto tra comunità, territorio, grani, produzioni agroalimentari e antichi saperi. Per tre giorni il centro storico sarà animato da Case del Pane e delle Eccellenze del Territorio, degustazioni, street food, talk, laboratori e spettacoli, in un percorso pensato per valorizzare le produzioni locali e offrire a cittadini e visitatori un'esperienza capace di unire memoria e contemporaneità.

Particolare attenzione sarà dedicata alla cultura del pane e alla sua evoluzione, con incontri dedicati alle tecniche di panificazione, ai grani antichi, alle filiere locali e al rapporto tra tradizione e innovazione. Non mancheranno attività rivolte ai bambini, pensate per avvicinare le nuove generazioni alla storia del pane e alla cultura alimentare del territorio.

A dare ritmo alle tre serate sarà Massimo Minutella, protagonista della conduzione degli appuntamenti, insieme a un programma di spettacoli che accompagnerà il pubblico per tutta la durata della manifestazione.

Si parte oggi pomeriggio con l'apertura delle Case del Pane e delle Eccellenze del Territorio e gli appuntamenti dedicati alla storia e alla tradizione del Pane di Monreale. Alle 22.00, grande apertura musicale con Lello Analfino & T Orkestra. Sabato 5 settembre spazio ai laboratori per bambini, agli incontri dedicati ai grani antichi, alle filiere del pane e allo street food siciliano. La serata si concluderà alle 22.00 con la comicità di Chris Clun e il suo spettacolo di cabaret.

La giornata conclusiva, domenica 6 settembre, sarà dedicata ancora una volta al pane come elemento identitario del territorio. Tra gli appuntamenti più attesi, alle 20.30, la presenza di Giusina Battaglia, in arte Giusina in Cucina, con un incontro dedicato al Pane di Monreale tra tradizione religiosa e cultura gastronomica. Alle 21.30 sarà invece Sasà Salvaggio a condurre il laboratorio dedicato al "Pane & Olio di Monreale". La manifestazione si chiuderà alle 22.00 con il Monreale Dance Show.

Il Festival nasce con l'obiettivo di rafforzare la valorizzazione del patrimonio enogastronomico e immateriale di Monreale, mettendo in rete tradizione, produzioni locali, cultura e promozione turistica. Il Pane di Monreale diventa così il simbolo di un racconto più ampio: quello di una comunità che attraverso i propri sapori, i propri mestieri e le proprie tradizioni custodisce la memoria del territorio e, allo stesso tempo, guarda al futuro.

L'evento è inserito nel programma delle celebrazioni del IV centenario del Santissimo Crocifisso (1626-2026) ed è finanziato dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri, Struttura di missione per gli anniversari di interesse nazionale, a testimonianza del valore culturale e identitario di un appuntamento che punta a raccontare e valorizzare il patrimonio immateriale della comunità monrealese e siciliana.

PROGRAMMA

Festival dei Sapori della tradizione: Pane, Grani e Comunità

4 SETTEMBRE 2026

Ore 18.30 – Apertura Case del Pane e dell'eccellenze del territorio

Apertura delle casette gastronomiche dedicati alle eccellenze gastronomiche, ai prodotti tipici e alle

produzioni artigianali del territorio.

Ore 19.00 – Talk & Cooking Show| "Il Pane di Monreale: storia, saperi e tradizione"

Un viaggio nella storia del Pane di Monreale, nelle tecniche di lavorazione, nella lievitazione e nei gesti tramandati nel tempo con Gianni Massaro – maestro fornaio della terza generazione del Panificio Massaro di Monreale.

Cooking show con preparazione dal vivo del tradizionale pane cunzato e degustazione per il pubblico.

Ore 20.00 – Talk | "Le donne e il pane: una storia di famiglia e di successo"

Il racconto di un'impresa familiare costruita attorno all'arte bianca, tra tradizione, passione e capacità imprenditoriale con Deborah e Veronica Velardi – Tusa Arte e Gusti, Due Pani del Gambero Rosso

Ore 22.00 – Concerto | Lello Analfino & Tinturia

conduzione Massimo Minutella

5 SETTEMBRE 2026

Ore 18.00 – Apertura Case del Pane e dell'eccellenze del territorio Eccellenze gastronomiche e prodotti tipici del territorio.

Ore 18.30 – Laboratorio per bambini | "Mani in pasta con la tradizione"

Un'esperienza educativa e divertente per avvicinare i più piccoli al mondo del pane, delle farine e della lavorazione dell'impasto e della storia del pane di Monreale.

Ore 19.30 – Talk | "Le filiere del pane e dei grani antichi per un'alimentazione sana" con Slow Food

Bagheria. Incontro con produttori e artigiani dedicato alle materie prime, alla qualità delle farine, alle produzioni locali e alla valorizzazione delle filiere.

Ore 20.30 – Talk & Cooking Show | "I grani antichi valore del territorio" degustazione con il maestro pizzaiolo Marcello Spingola. Incontro con maestro pizzaiolo nazionale che racconta la qualità delle farine e dei grani antichi siciliani e la valorizzazione delle filiere del grano autoctono.

Ore 21.30 – Talk & Degustazione con Nino ’u Ballerino, premiato Miglior Street Food di Sicilia 2026. |“Il pane che cambia: tradizione, street food e innovazione” Come uno degli alimenti più antichi della nostra cultura può diventare protagonista di nuove forme di ristorazione e street food, mantenendo saldo il legame con l’identità siciliana.

Ore 22.30 | Chris Clun, Spettacolo

Conduzione di Massimo Minutella

6 SETTEMBRE 2026

Ore 18.00 – Apertura Case del Pane e dell’eccellenze del territorio Casette gastronomiche, pani, prodotti tipici e specialità del territorio.

Ore 19.00 – Cooking Show | “Pane Contemporaneo: nuovi linguaggi, antichi saperi” con Ester Cuccia e Michela Costanzo. Un confronto sull’evoluzione del pane tra nuove tecniche, creatività, abbinamenti gastronomici e valorizzazione della tradizione.

Ore 20.00 – Talk & Degustazione | “Dal grano al pane: il valore dell’artigianale con il maestro fornaio Antonio Patellaro di Forno Di Gregorio. Incontro con produttore e artigiano sulle filiere cerealicole, sulle farine, sulla trasformazione e sul ruolo dei panificatori nella tutela delle produzioni locali.

Ore 20.30 – Special Guest: Giusina in Cucina “Il Pane di Monreale: eccellenza tra tradizione religiosa e cultura gastronomica”. Un momento dedicato alla valorizzazione del Pane di Monreale come prodotto identitario del territorio, insieme alla special guest della giornata Giustina in Cucina. Un racconto tra tradizione, cultura e gastronomia per riscoprire il valore del pane monrealese, le sue origini e il suo ruolo nella storia e nell’identità della comunità.

Ore 21.30 – Laboratorio per bambini | “Pane & Olio di Monreale”. Un laboratorio educativo e divertente alla scoperta di un’antica ricetta della tradizione monrealese, per conoscere la storia del pane e dell’olio e imparare, attraverso il gioco e l’esperienza, i principi di una corretta alimentazione

Conduce Sasà Salvaggio

Ore 22.00 – Spettacolo | Monreale Dance Show

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/festival-dei-sapori-della-tradizione-a-monreale-tra-gli-ospiti-giusina-battaglia-lello-analfino-sasa-salvaggio-e-chris-clun/

Generato il 19/11/2026