San Cono celebra la 40ª Sagra del Ficodindia: tre giorni tra gusto, tradizioni e futuro della filiera

Autore: Community Manager

Data: 24 Settembre 2026

Dal 2 al 4 ottobre il paese che detiene il primato europeo nella produzione festeggia il frutto che ne ha modellato il paesaggio e l’economia. Oltre il 23 per cento del territorio comunale è occupato da ficodindieti

(Palermo, 23 settembre 2026) – San Cono celebra quarant’anni della sua manifestazione più identitaria. Da venerdì 2 a domenica 4 ottobre, piazza Gramsci e il centro cittadino ospiteranno la

40ª Sagra del Ficodindia, tre giornate dedicate al prodotto che più di ogni altro ha modellato il paesaggio, l'economia e la storia della comunità. Il programma riunirà gastronomia, tradizioni popolari, spettacoli, percorsi turistici e momenti di approfondimento sul presente e sul futuro della filiera. A conferire alla Sagra una rilevanza che supera i confini locali è il primato europeo detenuto da San Cono nella produzione di fichi d'India. Un ruolo che si inserisce nel più ampio primato della Sicilia, prima regione in Europa per estensione delle coltivazioni e principale produttrice italiana di questo frutto.

Particolarmente significativo è il rapporto tra l'estensione delle coltivazioni e le dimensioni del Comune. Dei circa 650 ettari sui quali si sviluppa il territorio comunale di San Cono, ben 150 ettari sono occupati da ficodindieti: oltre il 23 per cento della superficie complessiva, dunque quasi un quarto dell'intero territorio. Se gli altri centri del comprensorio dispongono di superfici comunali più ampie, è a San Cono che la coltivazione assume un'incidenza percentuale eccezionale, fino a diventare un elemento dominante del paesaggio e dell'economia locale. Il comprensorio produttivo legato al Ficodindia di San Cono comprende anche i territori di Piazza Armerina, Mazzarino e San Michele di Ganzaria, raggiungendo complessivamente circa 2.500 ettari coltivati e una produzione annua stimata in 400 mila quintali. Secondo i dati forniti dal comparto, si tratta della più vasta area specializzata al mondo dedicata alla coltivazione del ficodindia. All'interno di questo sistema, San Cono rappresenta il centro identitario, produttivo e commerciale della filiera.

Un ruolo centrale nell'organizzazione della produzione è svolto dall'OP Opuntia, Organizzazione di Produttori composta da 35 produttori, con 26 aziende e quattro organismi associativi. La superficie dedicata dai soci dell'OP alla coltivazione specializzata del ficodindia ammonta a circa 300 ettari, con una potenzialità produttiva annua di oltre 5 mila tonnellate, pari a circa 50 mila quintali. Nell'area si coltivano principalmente tre cultivar: la gialla, detta anche surfarina, la rossa sanguigna e la bianca muscaredda. La destinazione commerciale del frutto fresco comprende due tipologie: i frutti "agostani", che maturano naturalmente alla fine dell'estate, e i "bastardoni", ottenuti attraverso la tecnica della "scozzolatura" e raccolti più avanti nella stagione.

L'edizione del quarantennale punta a rafforzare la dimensione nazionale della manifestazione, affiancando alla festa popolare momenti di confronto tra produttori, chef, giornalisti enogastronomici, imprese, istituti alberghieri, tecnici e operatori del settore. Al centro resta il Ficodindia di San Cono DOP, patrimonio agricolo, economico e culturale della comunità. «San Cono vanta un primato storico nella produzione e nella commercializzazione del Ficodindia e la 40ª Sagra deve essere all'altezza di questa identità – afferma il sindaco Cono Calaciura –. Parliamo di una coltura che caratterizza il nostro paesaggio, genera economia e lavoro e rappresenta un patrimonio che vogliamo promuovere sempre più sui mercati nazionali ed europei».

«In questi anni abbiamo lavorato per dare alla Sagra un'identità nuova – sottolinea l'assessore comunale all'Agricoltura Emilio Grassenio –. Il Ficodindia rimane il protagonista assoluto, ma attorno al prodotto abbiamo costruito un format che coinvolge chef, giornalisti enogastronomici, imprese, istituti alberghieri e operatori della filiera. Vogliamo che San Cono diventi, nei giorni della Sagra, un luogo d'incontro tra produzione agricola, alta cucina, innovazione e mercato, con un respiro sempre più nazionale e internazionale».

IL PROGRAMMA

La manifestazione prenderà il via venerdì 2 ottobre alle 17.30 con l’annullo filatelico speciale realizzato da Poste Italiane per il quarantennale. Alle 18.30 si terranno il taglio del nastro e la cerimonia inaugurale, seguiti dalle degustazioni dedicate ai sapori della tradizione, dalla preparazione della mostarda e dal taglio della torta celebrativa. La serata proseguirà con il IV Festival Internazionale del Ficodindia e con “San Cono INN”, tra musica, moda e spettacolo. Uno degli appuntamenti centrali sarà, sabato 3 ottobre alle 11 in piazza Gramsci, “Spine di Gusto – Young Chef Contest”, curato dal quotidiano enogastronomico Cronache di Gusto. Quattro giovani chef emergenti in Sicilia saranno chiamati a interpretare il Ficodindia di San Cono, con piatti capaci di coniugare tecnica, creatività e legame con il territorio. A presiedere la giuria sarà Ciccio Sultano, chef del ristorante Duomo di Ragusa Ibla, due stelle Michelin. Con lui valuteranno i piatti Alberto Lupini, direttore di Italia a Tavola, e Angela Petroccione di Luciano Pignataro Wine Blog. A presentare il contest sarà Giada Giaquinta di Cronache di Gusto. Domenica 4 ottobre, dalle 19 alle 21 nell’Area Food, gli studenti dell’Istituto Alberghiero Carlo Alberto Dalla Chiesa di Mineo replicheranno davanti al pubblico il piatto vincitore del contest e lo offriranno in degustazione.

Sempre sabato, la Fico Food Experience proporrà piatti gourmet, carni alla brace, birre artigianali, dolci e focacce accomunati dall’impiego del ficodindia. Il programma comprenderà inoltre visite guidate, mostre, carretti siciliani, folklore, attività per bambini e una biciclettata attraverso le campagne sanconesi. Alle 21 saliranno sul palco Jady DJ & Wlady – From Articolo 31.

Domenica 4 ottobre la manifestazione proseguirà con show cooking, degustazioni, musica e tradizioni popolari. Alle 18, nell’Aula consiliare, l’incontro “La filiera del Ficodindia di San Cono: DOP, resilienza e prospettive di sviluppo” riunirà tecnici, rappresentanti degli organismi di certificazione e operatori del settore per discutere il futuro produttivo e commerciale del comparto. La quarantesima edizione si concluderà domenica sera, alle 21, con il concerto dei Cugini di Campagna in piazza Gramsci.

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/san-cono-celebra-la-40a-sagra-del-ficodindia-tre-giorni-tra-gusto-tradizioni-e-futuro-della-filiera/

Generato il 19/11/2026