



Città di Salemi



LA SAGRA SEI TU - contest aperto al pubblico

SAGRA DELLA BUSIATA - Salemi 6 agosto 2026

Nell'edizione 2026 della Sagra della Busiata, si sperimenta un nuovo format, ideato da Giusi Battaglia. Il format coinvolgerà SEI PERSONE che diventano protagoniste a pieno titolo della festa della comunità.

Giusi Battaglia (Giusina in Cucina) sarà madrina dell'evento e presidente di giuria.

La giuria sarà composta da: Arianna Rallo (esperta di cibo e food blogger), Antonino La Spina (presidente di UNPLI Unione Proloco d'Italia), Giovanni Giammanco (Vice presidente FIC), Michele Ciaccio (Delegato Umat)

Le candidature dovranno essere inviate entro il 30 luglio all'indirizzo mail lasagraseitu@libero.it

Nella candidatura dovranno essere indicati: Nome, cognome, numero di telefono, città di provenienza e la ricetta dettagliata che si vorrà presentare. Dovrà essere un primo piatto con protagoniste le busiate.

Appena ricevute le candidature si procederà a un sorteggio per individuare i SEI PARTECIPANTI, che verranno informati subito dell'avvenuta selezione.

Le persone selezionate avranno l'opportunità di salire sul palco e raccontare la propria storia attraverso uno dei simboli più rappresentativi della cucina trapanese: la busiata.

Alle 18.00 i finalisti saranno convocati per realizzare nello spazio messo a disposizione dal comune le busiate fresche, con gli ingredienti messi a disposizione dal comune. Il condimento prescelto, invece, dovranno averlo già preparato in precedenza a casa. Se non sarà possibile preparare prima il condimento, basterà comunicare l'occorrente e sarà l'organizzazione a occuparsi di tutto.

La sera sul palco, si avrà una piastra a disposizione che servirà sia alla cottura della pasta, sia all'assemblaggio finale.

I concorrenti avranno a disposizione all'incirca 30 minuti di tempo, a partire dalle 20.30 per portare a compimento la prova. Saranno dati 3 premi:

- LA MIGLIORE BUSIATA (Intesa proprio nella sua realizzazione tecnica)
- IL MIGLIOR PIATTO (come risulta nel complesso al gusto, il piatto più buono)
- LA MIGLIORE IDEA CREATIVA E SOSTENIBILE (piatto creativo nella sua presentazione e nell'utilizzo degli ingredienti).