



[OSPITI SPECIALI](#)

[PROGRAMMA](#)

[ATTIVITÀ COLLATERALI](#)

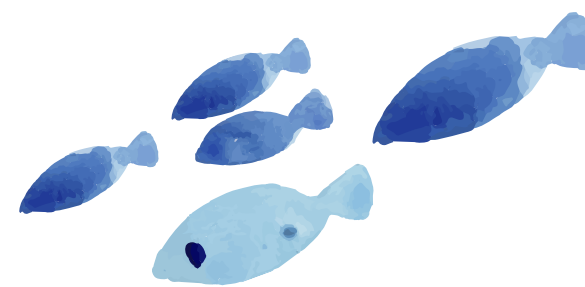
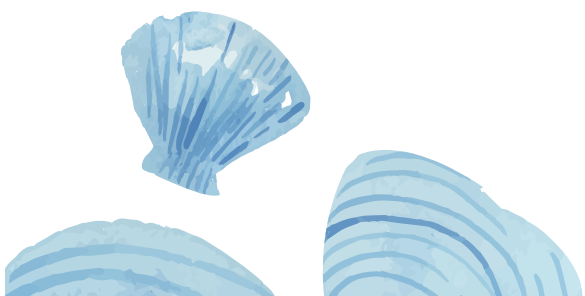
[MENÙ DELLA SAGRA](#)

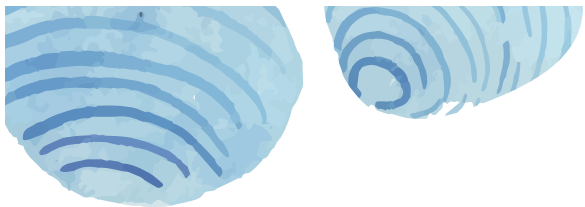
[COME ARRIVARE](#)



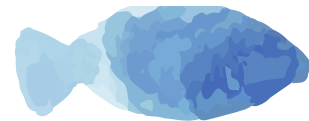
Anima Blu
della Terra

8-9 AGO 2026 | MARINA DI ACATE





Tu ci sarai?



Special guest





Paoletta dj

Ospiti



Paolo Distefano DJ



Alex Florida



Samma DJ



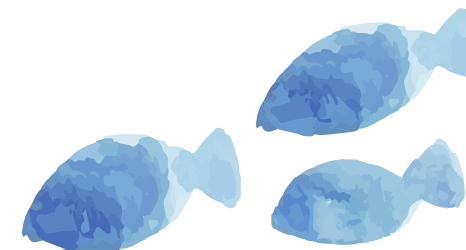
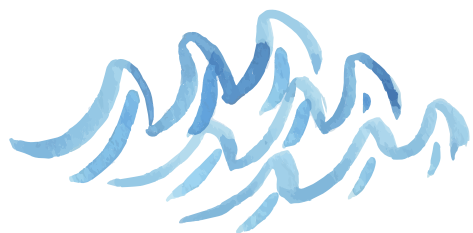
Luca Jacky O.

Scopri il programma dell'evento





Programma della Sagra del Pesce



Sabato 08

| Sabato 80 90

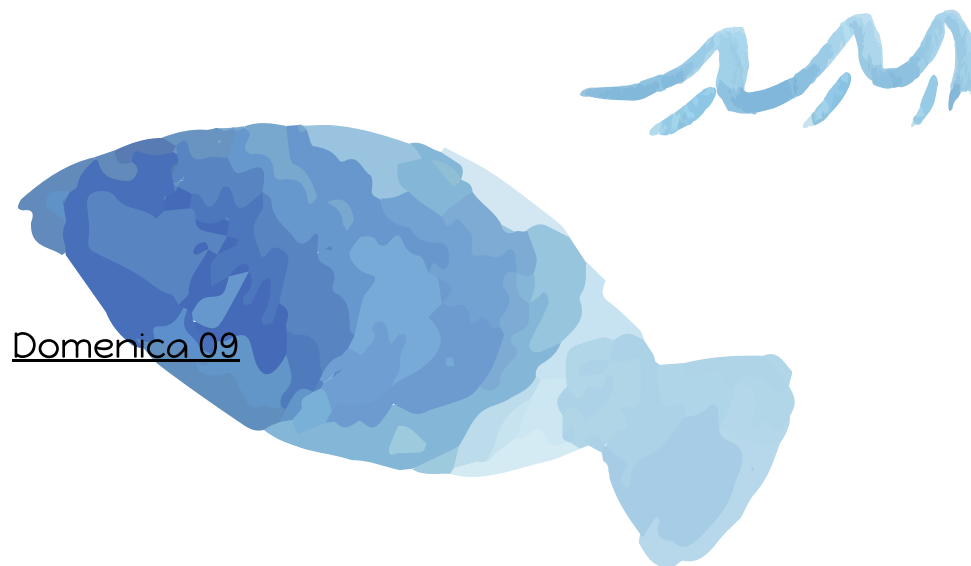
19:30 Convegno - “Dorilli tra Terra e Mare:
Strategie di agricoltura sostenibile e
salvaguardia della biodiversità costiera”

20:30 Showcooking con lo Chef Luca
Giannone

21:30 DJset Paolo Distefano

22:30 Fire Show

23:00 Special Guest Paoletta DJ



Domenica 09



Attività collaterali

8-9 AGO 2026 | MARINA DI ACATE

Gusto, cultura e passione per il mare si incontrano ad Acate! Tra un assaggio e l'altro, immergiti negli showcooking dal vivo, scopri i segreti della biodiversità marina e del pesce povero, e lasciati ispirare da una mostra fotografica che celebra la poesia del Mediterraneo.



Show Cooking

Convegno

Mostra

Modera: Gianna Bozzali – Giornalista

Saluti istituzionali

Interventi

Scopri il menu



Menù della sagra

Riscopri il mare di Sicilia attraverso il gusto: una selezione di piatti freschi che celebrano la nostra tradizione culinaria, rivisitati con un tocco creativo e originale.

Mafalda Tonno e Cipolla

Tonno saporito, cipolla dolce e pane siciliano per un classico intramontabile.

Allergeni: Glutine, Pesce



Coppo di pesce fritto

Anelli di totano, gamberi, pesciolino di paranza

Croccante, profumato, da gustare caldo e appena fritto.

Allergeni: Glutine, Crostacei, Pesce



Cous Cous

Passata di pomodoro, gamberi, calamari, cozze

Il classico cous cous siciliano con tutto il gusto del mare.

Allergeni: Glutine, Crostacei, Molluschi, Pesce



Insalata Mediterranea

Polpo, seppie, cozze, pomodorini pachino, sedano

Freschezza e sapori di mare, con verdure croccanti e frutti di mare tenerissimi.

Allergeni: Molluschi, Sedano



Paella

Riso, gamberi, cozze, calamari, verdure miste

Il classico piatto spagnolo con il profumo del Mediterraneo.

Allergeni: Crostacei, Molluschi, Pesce



Mafalda Spada e Caponata

Il pane mafalda incontra la delicatezza del pesce spada e la dolcezza della caponata siciliana.

Allergeni: Glutine, Pesce, Sedano



Aperifish

Anelli di totano, gamberi, pesciolino di paranza

Croccante, profumato, da gustare caldo e appena fritto. + **Birra**

Allergeni: Crostacei, Molluschi, Pesce



e neglette

Bevande alcoliche e analcoliche

- Acqua
- Caffè
- Analcolici/Lattine
- Cocktail
- Birra
- Vino



FINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA E PROMOSSO DALL' ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA, DELLO SVILUPPO
RURALE E DELLA PESCA MEDITERRANEA E DAL COMUNE DI ACATE



Unione Europea



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO AGRICOLTURA
SVILUPPO RURALE E
PESCA MEDITERRANEA
DIPARTIMENTO PESCA



CON IL SUPPORTO DI



Come arrivare?

 **In auto** – Segui le indicazioni per **Marina di Acate (Macconi)**.

L'area della sagra è facilmente raggiungibile dalla SP87 e dalla SS115. Parcheggi disponibili nelle vicinanze dell'evento.

 **In autobus** – Sono disponibili collegamenti extraurbani da **Ragusa, Vittoria, Comiso e Gela**. Si consiglia di verificare gli orari in anticipo, soprattutto nei giorni festivi.

 **In treno** – Le stazioni ferroviarie più vicine sono **Vittoria** e **Comiso**. Da lì è possibile proseguire in autobus o in auto fino a Marina di Acate.

 **In aereo** – L'**Aeroporto di Comiso** dista circa **30 minuti** in auto, mentre l'**Aeroporto di Catania** è raggiungibile in circa **1 ora e 40 minuti**. Da entrambi gli aeroporti è possibile proseguire con auto a noleggio o autobus.



*Ti aspettiamo per vivere insieme
gusto, musica e tradizione!*



[Ospiti speciali](#)

[Programma](#)

[Attività collaterali](#)

[Privacy policy](#)

[Cookie policy](#)

[Menù della sagra](#)