



COMUNE DI RIBERA

Libero Consorzio Comunale di Agrigento

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE N. 01 del 10/01/2025

IMMEDIATAMENTE ESECUTIVA

OGGETTO: Adesione delle azioni proposte dalla SMAP S.p.A. per Agrigento Capitale della Cultura 2025 e presa d'atto progetto (prima stesura) "Agrigento Capitale della Cultura 2025 e le vie del cibo della lunga vita" elaborata dall'UNIPA di Palermo – Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali.

L'anno duemilaventicinque, il giorno dieci del mese di Gennaio, alle ore 12,45 e seguenti, nella sala delle adunanze di questo Comune, regolarmente convocata si è riunita la Giunta Comunale con l'intervento dei signori:

	<i>Cognome e Nome</i>	<i>Carica</i>	<i>Presente</i>	<i>Assente</i>
1	RUVOLO MATTEO	SINDACO	X	
2	AUGELLO LEONARDO	VICE SINDACO	X	
3	CLEMENTE EMANUELE	ASSESSORE		X
4	DI CARO GIOVANNI	ASSESSORE	X	
5	MICELI ROSALIA	ASSESSORE		X
6	SGRO' GIUSEPPE MARIA	ASSESSORE	X	
		<i>N. presenti</i>	4	2

Presiede la seduta l'Avv. Matteo Ruvolo, nella qualità di Sindaco.

Partecipa alla seduta, ai sensi dell'art. 97, comma 4, lett. a) , del d.lgs. 18 agosto 2000 n. 267, il Segretario Generale Dott. Leonardo Misuraca, il quale cura anche la redazione del presente verbale.

Il Presidente, constatato il numero legale degli intervenuti, dichiara aperta la discussione ed invita la Giunta a deliberare in ordine all'argomento in oggetto indicato.

LA GIUNTA COMUNALE

Visto il Decreto Legislativo 18 agosto 2000, n° 267;

Vista la L.R. 15 marzo 1963, n° 16, recante “Ordinamento amministrativo degli Enti Locali nella Regione Siciliana” e successive modifiche ed integrazioni.

Vista l'allegata proposta di deliberazione, avente per oggetto: **Adesione delle azioni proposte dalla SMAP S.p.A. per Agrigento Capitale della Cultura 2025 e presa d'atto progetto (prima stesura) “Agrigento Capitale della Cultura 2025 e le vie del cibo della lunga vita” elaborata dall'UNIPA di Palermo – Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali.**

Visto che la stessa è munita dei prescritti pareri di legge;

Ritenuta la stessa meritevole di accoglimento, condividendone i contenuti;

Con voti favorevoli unanimi, espressi nei modi di legge;

DELIBERA

Di approvare l'allegata proposta di deliberazione ed in conseguenza di adottare il presente atto con la narrativa, le motivazioni ed il dispositivo di cui alla proposta stessa, che qui si intende integralmente riportata e trascritta.

Successivamente

LA GIUNTA COMUNALE

Su proposta del Presidente, che evidenzia l'urgenza dell'immediata esecuzione del presente provvedimento ai sensi dell'art. 12, comma 2 della L.R. 44/91.

Con voti favorevoli unanimi, resi nelle forme di legge,

DELIBERA

Di dichiarare la presente deliberazione immediatamente esecutiva.



Comune di Ribera
Libero Consorzio Comunale di Agrigento

Settore: 1°

Inserita nella deliberazione di Giunta

n. **01** del **10 GEN. 2025**

Proponente :

OGGETTO: | Adesione delle azioni proposte dalla SMAP S.p.A. per Agrigento Capitale della Cultura 2025 e presa d'atto progetto (prima stesura) "Agrigento Capitale della Cultura 2025 e le vie del cibo della lunga vita" elaborata dall'UNIPA di Palermo – Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali.

Il sottoscritto Augello Leonardo, Assessore alle attività culturali del Comune di Ribera

PREMESSO CHE:

È stato proposto in data 19 settembre 2015 in Expo Milan 2015 un protocollo per la realizzazione del Cluster Biomediterraneo Permanente finalizzato a promuovere e sostenere lo sviluppo sostenibile focalizzato sulla valorizzazione delle identità territoriali, delle produzioni agroalimentari tipiche, delle energie sostenibili, del patrimonio culturale e turistico dei territori coinvolti, oltre che di rafforzare i legami politici, economici, sociali e culturali tra le loro rispettive popolazioni;

I Paesi dell'Area Mediterranea presenti nel Cluster Biomediterraneo di Expo Milano 2015 svolgono un ruolo strategico per lo sviluppo di sistemi alimentari sostenibili e di promozione della Dieta Mediterranea;

Il Trattato che istituisce la Comunità europea e il regolamento (CE) n. 1082/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio del 5 luglio 2006 relativo a un Gruppo Europeo di Cooperazione Territoriale (GECT), nonché i regolamenti (CE) n. 1080/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio del 5 luglio 2006, n. 1081/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio del 5 luglio 2006 e n. 1083/2006 del Consiglio dell'11 luglio 2006;

Preso atto che:

-Il 16 novembre 2010 a Nairobi (Kenya) l'UNESCO ha iscritto la Dieta Mediterranea nella lista del patrimonio culturale immateriale dell'Umanità, aggiungendola agli altri patrimoni immateriali, accreditando non solo la peculiarità nutrizionale ed alimentare di un vasto territorio come quello delle Popolazioni del Mediterraneo, ma soprattutto riconoscendo il valore di uno stile di vita caratterizzato da un'equilibrata contaminazione di natura e cultura, tradizioni enogastronomiche e processi produttivi;

-l'UNESCO ha iscritto la Dieta Mediterranea definendola come *"un insieme di competenze, conoscenze, riti, simboli e tradizioni, che vanno dal paesaggio alla tavola. Nel bacino del Mediterraneo, tutto ciò coinvolge le colture, i raccolti, la pesca, l'allevamento degli animali, la conservazione, la trasformazione, la preparazione e, in particolare, la condivisione e il consumo di cibo. (...) La sua unicità, determinata dalle caratteristiche climatiche e geografiche del bacino del Mediterraneo, ne fanno uno stile di vita decantato nell'ambito degli spazi culturali, delle manifestazioni e dei momenti di aggregazione che la vedono protagonista indiscussa. Tali spazi ed eventi diventano un ricettacolo di gesti all'insegna del riconoscimento e del rispetto reciproco, dell'ospitalità, delle relazioni di buon vicinato, della convivialità, della trasmissione*

intergenerazionale e del dialogo interculturale. Essi offrono lo spunto per condividere il presente e delineare il futuro. Così facendo, queste comunità ricostruiscono il loro senso di identità, appartenenza e continuità, che le pone nella condizione di riconoscere questo fattore alla stregua di un elemento essenziale del patrimonio culturale immateriale che le accomuna";

-Si rileva un'urgente necessità di promuovere e salvaguardare la Dieta mediterranea, secondo i principi definiti dall'UNESCO, attraverso il coinvolgimento dei Paesi del Cluster BioMediterraneo nonché degli enti territoriali, delle istituzioni, dei centri di ricerca e della società civile, nel rispetto delle normative nazionali e internazionali vigenti;

-L'abbandono delle terre alte continua ad essere una delle principali sfide anche per le zone montane del Mediterraneo.

VISTA la Carta dei Valori della Dieta mediterranea Patrimonio UNESCO;

VISTA La L.R. n. 12 del 12 maggio 2022, ed in particolare l'art. 1 che stabilisce:

" 1. La Regione siciliana, in attuazione degli articoli 9 e 117 della Costituzione nonché della Convenzione UNESCO per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale del 17 ottobre 2003 ratificata dall'Italia con legge 27 settembre 2007 n. 167, nel rispetto di quanto previsto dalla Dichiarazione di Chefchaouen del 13 marzo 2010, promuove la Dieta mediterranea quale Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO;

2. La Regione valorizza la Dieta mediterranea attraverso l'accrescimento della visibilità e del dialogo interculturale, dal livello regionale a quello internazionale, nonché attraverso misure volte a sostenere lo sviluppo di filiere enogastronomiche caratterizzate dalla produzione e commercializzazione di prodotti agricoli a filiera corta;

3. La promozione della Dieta mediterranea è obiettivo delle politiche regionali per lo sviluppo del territorio rurale, orientate al sostegno e alla valorizzazione della multifunzionalità e sostenibilità ambientale in agricoltura, del paesaggio, del patrimonio naturalistico e storico-culturale, del turismo e della salute;

4. La Regione attraverso la presente legge persegue i seguenti obiettivi:

a) la preservazione della memoria storico-culturale, espressione dell'identità del territorio siciliano, attraverso la promozione della consapevolezza a livello locale, nazionale ed euro-mediterraneo dell'importanza della Dieta mediterranea quale stile di vita sostenibile rispettoso dei territori, della convivenza tra culture diverse e del dialogo intergenerazionale;

b) la promozione della Dieta mediterranea all'interno del sistema dei siti Unesco e delle aree geografiche caratterizzate da produzioni tipiche con marchi di qualità riconosciuti, come strategia integrata e sinergica di valorizzazione dei patrimoni culturali materiali e immateriali dell'umanità;

c) la promozione di studi e ricerche interdisciplinari sugli effetti della dieta mediterranea sulla salute e sugli stili di vita;

d) l'elaborazione di modelli innovativi di attrazione economica e turistica per la fruizione dei prodotti della dieta mediterranea all'interno degli specifici contesti paesaggistici e storico-culturali dei territori di provenienza;

e) la promozione di stili di vita basati sulla Dieta mediterranea come modello di corretta alimentazione, in funzione di prevenzione delle malattie sociali legate alla nutrizione;

f) la promozione e la diffusione dell'impiego dei prodotti e delle specialità della Dieta mediterranea nelle mense e nei sistemi di ristorazione collettiva, in conformità al decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 nonché delle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica approvate dalla Conferenza unificata il 29 aprile 2010;

g) la programmazione di attività formative e divulgative sulla Dieta mediterranea, sulle culture e sui paesaggi a essa associati;

h) la collaborazione con gli istituti scolastici di ogni ordine e grado, per la programmazione nell'ambito dei piani di offerta formativa integrativa di progetti didattici sui temi della Dieta

mediterranea;

i) la definizione di strategie innovative di tutela e gestione sostenibile dei paesaggi naturali, rurali e storici, con particolare riguardo alle specificità dell'ecosistema della macchia mediterranea, che costituiscono la base ecologica e materiale delle culture e degli stili di vita associati alla Dieta mediterranea;

l) l'inserimento di specifiche misure, nell'ambito delle future programmazioni del PSR Sicilia, volte alla promozione e valorizzazione dei prodotti e delle specialità della Dieta mediterranea;

m) favorire il partenariato pubblico e privato e la progettualità locale con forme di coordinamento fra soggetti pubblici e privati, al fine di valorizzare il territorio regionale a livello nazionale ed internazionale”;

VISTA la prima stesura del progetto “Agrigento Capitale della Cultura 2025 e le vie del cibo della lunga vita” proposta da SMAP S.p.A. e dall'UNIPA di Palermo - Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali, che si allega al presente atto per costituirne parte integrante e sostanziale;

VISTA la nota prot. n.36 del 17 dicembre 2024 acquisita al protocollo generale n.22780 di pari data con la quale il Presidente della S.M.A.P S.p.A. ha invitato questa l'amministrazione comunale alla presentazione della prima stesura del succitato progetto;

VISTO il deliberato del CDA della SMAP S.p.A., seduta del 05/11/2024, con il quale si è deciso di avviare il progetto di che trattasi con il coinvolgimento:

- Comuni ascrivibili alla SMAP e all'area interna dei Sicani: Alessandria della Rocca, Bivona, Burgio, Cammarata, Casteltermeni, Cianciana, Lucca Sicula, Palazzo Adriano (PA), Sant'Angelo Muxaro, San Biagio Platani, San Giovanni Gemini, Santo Stefano Quisquina, Villafranca Sicula;
- Comuni limitrofi all'area interna dei Sicani quali Contessa Entellina, Bisacchino, Chiusa Sclafani, Ribera, Cattolica Eraclea, Castronovo, Prizzi, Montallegro, Siculiana, Realmonte, Santa Elisabetta ed ulteriori comuni interessati alla compartecipazione delle attività progettuali e/o già coinvolti in attività di ricerca e sviluppo territoriale con i soggetti proponenti e/o coproponenti;
- Libero Consorzio di Agrigento, città di Agrigento, Fondazione Agrigento Capitale Cultura 2025 e Distretto Turistico Valle dei Templi;
- Gal Sicani - Distretto Rurale di Qualità Sicani;
- Ristoratori, albergatori ed operatori del settore turistico;
- Aziende agro-alimentari.

VISTO il punto 4.5 “Descrizione degli obiettivi e dei risultati principali” che verranno raggiunti al termine dell'opera progettuale “Agrigento Capitale della Cultura 2025 e le vie del cibo della lunga vita”;

DATO ATTO che il progetto definitivo sarà concordato con i soggetti che aderiscono formalmente, con propria deliberazione di Giunta Comunale;

DATO ATTO, inoltre, che:

- il progetto “Agrigento Capitale della Cultura 2025 e le vie del cibo della lunga vita” è finalizzato a far diventare il territorio interessato protagonista di “Agrigento Capitale della Cultura 2025”, offrendo ai numerosi visitatori cibi, storia, bellezze e la maestria dei ristoratori con la “Strada del cibo della lunga vita”;
- si punta, inoltre, ad una presenza della nostra ristorazione con i prodotti del territorio sin dalle fasi inaugurali di “Agrigento Capitale della Cultura 2025”, e ad una campagna promozionale del “territorio, cibi, storia” e dei luoghi della ristorazione;
- il progetto si svilupperà nel periodo 2025/2027;

RITENUTA meritevole di accoglimento l'iniziativa proposta dalla S.M.A.P. S.p.A. e aderire alla prima stesura del progetto “Agrigento Capitale della Cultura 2025 e le vie del cibo della lunga vita” elaborata dall'UNIPA - Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali, per sostenere il comparto agricolo e quello della ristorazione nell'ambito della valorizzazione della “Dieta Mediterranea”;

Visto il D.Lgs. n. 267/2000 e s.m.i.;

Visto il D.Lgs. n. 165/2001;

Visto il D.Lgs. n. 118/2011;

Visto il vigente Statuto Comunale;

Visto il vigente Regolamento Comunale di Organizzazione degli Uffici e dei Servizi;

Visto il vigente Regolamento Comunale di Contabilità;

Visto il Regolamento Comunale sui Controlli Interni;

Visto l'O.R.EE.LL.;

P.Q.S.

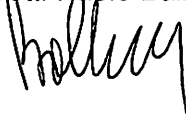
PROPONE

Alla Giunta Comunale:

1. ADERIRE all'iniziativa proposta dall'Agenzia di Sviluppo Locale, SMAP S.p.A., con sede a Bivona, Via Falcone e Borsellino e prendere atto della prima stesura del progetto "Agrigento Capitale della Cultura 2025 e le vie del cibo della lunga vita" promossa dalla suddetta agenzia in collaborazione con il Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali – SAAF dell'UNIPA di Palermo allegata al presente provvedimento per costituirne parte integrante e sostanziale;
2. DARE ATTO che la presente delibera di adesione non comporta spesa a carico del bilancio comunale;
3. DARE ATTO altresì, che è stato acquisito il solo parere di regolarità tecnica da parte del Dirigente ad Interim del 1° Settore posto che la proposta non prevede assunzione di impegno spesa o diminuzione di entrata e non comporta riflessi indiretti sulla situazione economica-finanziaria o sul patrimonio dell'Ente;
4. STABILIRE che, l'Amministrazione comunale si riserva con successivi provvedimenti a reperire le eventuali risorse finanziarie necessarie alla compartecipazione per la realizzazione delle azioni progettuali discendenti dalla presente adesione;
5. TRASMETTERE copia del presente provvedimento all'Agenzia di Sviluppo Locale, SMAP S.p.A., per gli adempimenti consequenziali;
6. PUBBLICARE il presente atto nella sezione Amministrazione Trasparente sottosezione di primo livello "Provvedimenti" sottosezione di secondo livello "Provvedimenti di indirizzo politico";
7. DICHIARARE, la presente deliberazione immediatamente esecutiva.

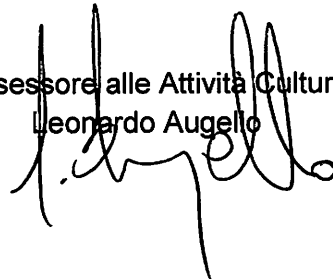
Il Responsabile del Procedimento

Dott. Paolo Ballaera



L'Assessore alle Attività Culturali

Leonardo Augello





Comune di Ribera
Libero Consorzio Comunale di Agrigento

Proposta di Deliberazione ad oggetto: Adesione delle azioni proposte dalla SMAP S.p.A. per Agrigento Capitale della Cultura 2025 e presa d'atto progetto (prima stesura) "Agrigento Capitale della Cultura 2025 e le vie del cibo della lunga vita" elaborata dall'UNIPA di Palermo – Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali.

PARERE DI REGOLARITA' TECNICA

In relazione al disposto di cui all' art. 53, comma 1, della legge 8 giugno 1990, n. 142, come modificato dall'art. 12 della L.R. 23 dicembre 2000, n. 30 e recepito dall'art. 1, comma 1, lett. i), della legge regionale 11 dicembre 1991, n. 48 e degli artt. 49 e 147 bis, comma 1, D. Lgs. 267/2000 (TUEL)

IL DIRIGENTE ad interim DEL 1° SETTORE

esprime parere favorevole di regolarità tecnica attestante la regolarità e la correttezza dell'azione amministrativa.

Ribera ,

9/1/2025

IL DIRIGENTE DEL 1° SETTORE ad interim
(Dott. Raffaele Gallo)



Schema di progetto

1. TITOLO DEL PROGETTO

Agrigento Capitale della Cultura 2025 e le vie del cibo della lunga vita.

2. SOGGETTO PROPONENTE

Il soggetto proponente della presente iniziativa progettuale è la Società per lo Sviluppo del Magazzino Platani (S.M.A.P.).

Nello specifico la S.M.A.P. è una società pubblica/privata che ha il ruolo di adempiere alle disposizioni normative sui patti territoriali. I Comuni che hanno aderito alla S.M.A.P. SpA sono 13 di cui dodici in provincia di Agrigento e uno in provincia di Palermo: Alessandria della Rocca, Bivona, Burgio, Cammarata, Casteltermini, Cianciana, Lucca Sicula, Palazzo Adriano (PA), Sant' Angelo Muxaro, San Biagio Platani, San Giovanni Gemini, Santo Stefano Quisquina, Villafranca Sicula. La S.M.A.P. S.p.A. ha per finalità la realizzazione e la gestione di attività integrate di studio, di ricerca, di progettazione, di formazione e di assistenza tecnica agli enti pubblici e privati. Promuove politiche dello sviluppo del territorio mediante azioni di concertazione con la Provincia, la Regione, lo Stato e l'Unione Europea. L'obiettivo finale è di far conoscere e crescere economicamente, mediante azioni mirate di marketing territoriale, l'intero territorio e impedire lo spopolamento.

2.1 SOGGETTI CO-PROPONENTI

Il soggetto co-proponente è il Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università degli Studi di Palermo. L'Università degli Studi di Palermo è regolarmente iscritto presso Anagrafe Nazionale delle Ricerche - ARIANNA con codice 000421_UNIV in qualità di "Enti, istituzioni e organismi privati di ricerca" (art. 3 D. M. 564 del 28 aprile 2021). L'Università degli Studi di Palermo (UNIPA) svolgerà le attività di Ricerca&Sviluppo nel rispetto delle finalità dell'Accordo e del Programma di Filiera attraverso un supporto di natura tecnica, scientifica, amministrativa e di gestione.

Il Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF) di UNIPA svolgerà attività di dialogo con il Soggetto Proponente del presente Accordo nonché l'attuazione delle attività scientifiche, tecniche ed amministrative di competenza del Soggetto Beneficiario UNIPA.

Attraverso il Dip. SAAF potranno essere coinvolte strutture, laboratori ed ambienti tecnici afferenti ad altri Dipartimenti, quali il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche Chimiche e Farmaceutiche (Dip. STEBICEF) afferenti all'UNIPA che da statuto risultano riconducibili all'unico soggetto giuridico avente stessa partita IVA, ovvero L'Università degli Studi di Palermo con sede centrale a Piazza Marina 61, 90133-Palermo, Codice Fiscale 80023730825, Partita IVA 00605880822, nonché unico rappresentante legale quale il Magnifico Rettore Prof. Massimo Midiri.

Il Dip. SAAF è stato istituito con D.R. 4807/2012 e attivato il 1 gennaio 2013. Le tematiche di ricerca del Dipartimento rientrano nell'ambito generale delle scienze agrarie, agro-alimentari, forestali ed ambientali. Gli scopi del Dipartimento riguardano:

- la promozione, l'organizzazione e il coordinamento delle linee di ricerca di base e applicate su sistemi produttivi agrari, agro-zootecnici e agro-forestali;
- le interazioni che si determinano in ciascun sistema tra i diversi aspetti botanici, agronomici, pedologici, biologici, climatologici, naturali, faunistici, microbiologici fitosanitari e della difesa;
- tutela e valorizzazione del territorio e dei paesaggi agrari e forestali, progettazione di opere di sistemazione idraulico-forestale e di captazione, messa a punto di criteri per la gestione delle risorse idriche territoriali;
- gli ambiti legati all'economia e politica agraria, all'estimo, al mercato e marketing dei beni agro-alimentari, forestali ed ambientali, alle macchine e agli impianti per il comparto agricolo e forestale, per il verde e per l'agro-industria.

Tutte le attività del Dipartimento prevedono la multidisciplinarietà, ovvero l'integrazione degli aspetti connessi allo studio delle problematiche della valorizzazione dei contesti rurali ed ambientali a diverso livello di antropizzazione, delle emergenze di natura ambientale, paesaggistica e agro-forestali. Inoltre, attraverso metodologie innovative in ambito microbiologico, vegetale ed animale si mettono in atto strategie che mirano a definire la tipicità dei prodotti alimentari ed agro-silvo-pastorali.

2.2. ALTRI SOGGETTI COINVOLTI

I soggetti coinvolti nella presente iniziativa progettuale sono sia enti pubblici che soggetti privati, nello specifico:

- Comuni ascrivibili alla SMAP e all'area interna dei Sicani: Alessandria della Rocca, Bivona, Burgio, Cammarata, Casteltermini, Cianciana, Lucca Sicula, Palazzo Adriano (PA), Sant' Angelo Muxaro, San Biagio Platani, San Giovanni Gemini, Santo Stefano Quisquina, Villafranca Sicula;
- Comuni limitrofi all'area interna dei Sicani quali Contessa Entellina, Bisacchino, Chiusa Sclafani (Ribera), Cattolica Eraclea, Castronovo, Prizzi, Monnilegno, Siculiana, Realmonte, Santa Elisabetta ed ulteriori comuni interessati alla compartecipazione delle attività progettuali e/o già coinvolti in attività di ricerca e sviluppo territoriale con i soggetti proponenti e/o co-proponenti
- Libero Consorzio di Agrigento, città di Agrigento, Fondazione Agrigento Capitale Cultura 2025 e Distretto Turistico Valle dei Templi;

- Gal Sicani - Distretto Rurale di Qualità Sicani
- Ristoratori, albergatori ed operatori del settore turistico;
- Aziende agro-alimentari.

2.3. RESPONSABILITÀ SCIENTIFICA E TECNICO-ORGANIZZATIVA

Il responsabile scientifico delle attività progettuali è Nicola Francesca, Professore Associato di Microbiologia AgroAlimentare ed Enologica con Abilitazione Nazionale a Professore Ordinario (Prima Fascia) in Microbiologia Agraria, settore scientifico-disciplinare AGR16 (07/F2) presso il Dip. SAAF-Università degli Studi di Palermo. Ha conseguito la laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari con tesi di laurea sperimentale in Microbiologia Enologica ed un Dottorato di Ricerca nell'ambito della Microbiologia Viticola-enologica per la valorizzazione delle produzioni tipiche siciliane. Ha svolto attività di ricerca come contrattista, borsista e assegnista di ricerca presso l'Università di Palermo occupandosi di Microbiologia Agraria, Alimentare ed Ambientale. Ha svolto attività di docenza per diversi Corsi di Studio con particolare riferimento al controllo

microbiologico degli alimenti. Da diversi anni è coinvolto in progetti di ricerca riguardanti la biodiversità microbica associata alla qualità, alla sicurezza e alle produzioni alimentari ed enologiche. Ha svolto attività di ricerca nell'ambito della filogenesi e tassonomia dei lieviti, funghi filamentosi e batteri lattici di origine agro-alimentare e ambientale. I principali temi di ricerca ricadono nelle aree della biotecnologia dei vini e delle bevande fermentate, delle biotecnologie di numerosi alimenti fermentati e non fermentati di origine vegetale (olive da mensa, sidri e bevande alcoliche, capperi, cucunci e conserve vegetali in salamoia, miele) e animale (salumi, conserve e semi-conserve) inclusi alimenti legati al comparto ittico (secchiughe, sarde in salamoia). Si occupa anche di tecnologie alimentari legate alla produzione di alimenti funzionali, di sicurezza igienica degli alimenti ed anche di Microbiologia del Suolo e Ambientale per la valorizzazione delle produzioni agrarie. Responsabile scientifico e/o Referente scientifico unità di oltre 35 progetti e/o contratti (ricerca e sviluppo in ambito regionale e nazionale, ricerca per trasferimento tecnologico ad imprese nazionali e internazionali) per un totale rendicontato e/o in corso di rendicontazione pari a circa 89.000.000,00 euro tra cui MISE - Bando PON I&C 2014-2020". Prog. n. F050267/01-03/X32 Titolo Progetto: Approccio integrato per lo sviluppo di prodotti innovativi nei settori vitivinicolo e lattiero-caseario trainanti del comparto agroalimentare siciliano"; CUP UniPa: B78117000260008 e MISE Progetto F/200037/03/X45, Asse I, azione 1.1.3, Programma Operativo Nazionale Imprese e Competitività 2014-2020, Codice Progetto: PRJ-0335, CUP: B71B19000620008. Numerosi progetti finanziati dal MIPAAF (CUP n. J57G17000030007; CUP n. J51C18000170007; J58H19000580007) nonché da PO FESR Assessorato Att. Prod. Reg. Sicilia (N. Prog. 07TP1039000074) e da numerose multinazionali di biotecnologie ed imprese private che operano nel settore food&beverage e Contratti di Filiera V Bando - MIPAAF "White Wine Identity" e "Olivicoltura da Mensa Sostenibile".

E' membro di Accademie Scientifiche, componente del comitato scientifico di Enti di Ricerca Regionali - CoReRas, componente del comitato scientifico Centro per la Sostenibilità Ambientale e Transizione Ecologica dell'Università degli Studi di Palermo.

E' stato ed è tutor di 12 dottorati di ricerca in ambito delle produzioni agroalimentari ed enologiche, di cui 10 cofinanziati da imprese del settore delle biotecnologie e produzioni alimentari con finalità di ricerca industriale, sviluppo sperimentale e successivo trasferimento dell'innovazione al settore industriale e delle PMI.

E' stato tutor di 55 borsisti di ricerca per attività di ricerca industriale, sviluppo industriale e trasferimento tecnologico in ambito agroalimentare ed enologico.

E' coautore di oltre 150 articoli tecnico-scientifici di cui 122 pubblicazioni internazionali su riviste internazionali (ISI, referaggio indipendente); 1 capitolo libro internazionale; 1 capitolo di libro nazionale, oltre 60 contributi a convegni nazionali e internazionali (<https://pure.unipa.it/persons/nicola-francesca-4>). Ad oggi la sua produzione scientifica è associata ad un H index pari a 32 con 2.790 citazioni (scopus.com - Scopus-ID 26653595800).

Il Responsabile tecnico-amministrativo delle attività è il Dott. XX

Il Responsabile delle attività di promozione ed gestione eventi comunicazione è il Dott. XXX

3. ANALISI DEL CONTESTO SOCIO-ECONOMICO DELL'AREA DI DESTINAZIONE DEL PROGETTO

Le attività progettuali saranno rivolte all'Area interna dei Sicani, sebbene alcune di esse saranno svolte anche nei comuni limitrofi, nonché nella provincia e nella città di Agrigento (Capitale Italiana della Cultura 2025).

L'Area Interna Sicani si trova al centro della Sicilia ed è composta da 12 Comuni: Alessandria della Rocca, Bivona, Cianciana, San Biagio Platani, Santo Stefano Quisquina, Burgio, Calamonaci, Cattolica Eraclea, Luca Sicula, Montallegro, Ribera e Villafranca Sicula. L'area in questione comprende un'ampia porzione di territorio ubicato nella parte centro-meridionale della regione, assumendo una posizione centrale nella provincia di Agrigento. L'identità territoriale dei diversi centri abitati, ubicati nella montagna dove si concentra la maggior parte della popolazione dell'area, è rappresentata da una derivazione dei comuni montani e collinari che conservano nei loro centri storici un ricco patrimonio culturale. La quasi totalità dei comuni, ovvero 10 di essi, ricade in aree definite periferiche e ultra periferiche e la popolazione dell'intera area è pari a 50.387 di cui l'87,52%, ovvero 44.130, risiede nei suddetti 10 comuni; il tasso medio di urbanizzazione dell'area è del 15,72%, valore che si colloca molto al di sotto di quello regionale (54,60%) e di quello nazionale (46%). La densità abitativa media è di 79,2 abitanti per kmq, valore che si colloca al di sotto di quello regionale che è di 195,7 abitanti per kmq e nazionale (pari a 200,6 abitanti per kmq). I 12 Comuni facenti parte dell'Area Interna Sicani si inseriscono in un contesto più ampio partendo proprio dal territorio che si trova all'interno del Parco Regionale dei Monti Sicani, rappresentante un'area protetta della Sicilia ricca di biodiversità e in cui sono presenti attrattori naturalistici di particolare rilievo. Il paesaggio costituisce un tratto distintivo di questo angolo interno: il territorio dei Sicani, sorprendente, ricco di colline che lentamente declinano verso la pianura, una parte di Sicilia ancora da scoprire ed in cui trovare tracce di un antico passato. È la Sicilia non lambita dal mare, poco conosciuta perché lontana dalle spiagge. Il particolare connubio mare-monti genera una antitetica identità territoriale con i comuni montani e collinari che conservano nei loro centri storici un ricco patrimonio culturale. Questi luoghi hanno un patrimonio di "diversità" caratterizzato da un'alta qualità di vita di base: aria buona, buon cibo, ritmi di vita per nulla frenetici. L'area si trova immersa in un paesaggio agricolo naturale, ricco di grano, di beni storico-culturali diffusi che necessitano di una gestione mirata per poter diventare una complementare fonte di reddito. La perimetrazione dell'area emerge dall'analisi territoriale: i Sicani sono infatti una zona omogenea al suo interno per struttura fisica e ambientale, che racchiude un'area montana della Sicilia centrale. L'omogeneità dell'area è data da:

- una struttura orografica del territorio prevalentemente collinare ed in parte montana, ricco di risorse naturalistiche ambientali;
- molte produzioni enogastronomiche di qualità;
- una potenzialità del settore turistico data dal ricco patrimonio storico, culturale, archeologico e naturalistico, al momento frammentato nell'offerta e sottodimensionato per capacità ricettiva e servizi complementari;
- una bassa densità abitativa e dall'alta;
- una percentuale della popolazione anziana;
- un tessuto economico del territorio, prevalentemente agricolo e con basso reddito, carente nel settore industriale e nei servizi, e con PIL pro capite più basso della media regionale;
- una scarsità ed inadeguatezza dei servizi essenziali, dalla sanità alla scuola, alle difficoltà connesse alla mobilità ed ai trasporti, elementi tutti che influenzano la qualità della vita degli abitanti;

Il settore turistico ad oggi non rappresenta un vero e proprio settore economico poiché è sottodimensionato per la capacità ricettiva, mentre risultano quasi del tutto assenti reti di offerta e servizi complementari. Esso diviene nell'immaginario collettivo una priorità, in quanto si presume che date le potenzialità dell'area, tale settore, in piena espansione, se opportunamente gestito, potrebbe permettere di dinamizzare le attività economiche tradizionali e di valorizzare le specificità culturali locali, offrendo inoltre alle giovani nuove possibilità di impiego e frenando in tale modo l'esodo rurale. Tale questione si integra fortemente con altri ambiti quali l'innalzamento e la specializzazione delle competenze professionali del capitale umano dell'area, l'accessibilità dell'area a fini turistici e il Saper Fare e Artigianato. Il patrimonio naturalistico ambientale dell'area rappresenta uno dei macro-ambiti per lo sviluppo del territorio, il quale si caratterizza per il diversificato e notevole pregio naturalistico, ambientale, paesaggistico e archeologico e la possibilità di innumerevoli percorsi di trekking per visitare tali aree; a tal proposito, di grande rilevanza sono:

- il *Parco Regionale dei Monti Sicani*, istituito nel 2010, copre una superficie di circa 40.000 ettari, ed è al 3° posto fra i parchi naturali siciliani, tra la provincia di Agrigento e Palermo, interessa diversi comuni dell'Area Interna Sicani;
- la *Riserva Naturale Orientata Valle del Sosio*, che interessa i territori dei comuni di Burgio e Bivona, tra le più affascinanti della regione, è conosciuta in tutto il mondo per il grande interesse paleontologico che rivestono i blocchi calcarei fossiliferi ricchi di macro e microfauna marine risalenti al Permiano;
- la *Riserva Naturale Orientata della foce del fiume Platani* tra i comuni di Ribera e Cattolica Eracles, protesa tra la spiaggia di Borgo Bonsignore e il promontorio di Capo Bianco offre un panorama naturalistico, ambientale e archeologico di inestimabile valore;
- la *Riserva Naturale Orientata Monte Cammarata* ha un'estensione totale di 2.049,37 Ha e interessa i comuni di Cammarata, San Giovanni Gemini e Santo Stefano Quisquina. La riserva, inoltre, è caratterizzata da testimonianze storico-religiose, in particolare il territorio di Santo Stefano Quisquina che ha avuto il privilegio di ospitare Santa Rosalia;
- la *Riserva Naturale Torre Salsa* interessa i territori di Siculiana e Montallegro caratterizzati dal Giardino delle orchidee e della Valle del ginepro;
- i Fiumi Platani, Magazzolo e Sosio.

Tutte queste risorse sono estremamente vicine a grandi attrattori turistici quali:

- il *teatro greco di Heraclia Minoa*, riportato alla luce nel 1957, esso presenta una cavea a dieci gradoni, divisa in nove settori, che guarda verso il mare costruito ad incastro con conci di marna;
- la *Scala dei Turchi*, parete di marna bianca rocciosa il cui nome deriva dalle passate incursioni di pirateria da parte dei saraceni, nella vicina Realmonte, a pochi km di distanza la Valle dei Templi di Agrigento; quest'ultima dichiarata nel 1997 dall'Unesco "patrimonio mondiale dell'umanità".
- il *Teatro Andromeda di Santo Stefano Quisquina*, un teatro di pietra all'aperto con un belvedere con una visuale mozzafiato su una vallata scoscesa.

• La Piazza di Palazzo Adriano;

• La Grotta del principe di S. Angelo Muxaro, già Dedalo;

- *Vigata* (Porto Empedocle) la città del "Commissario Momalbano" il personaggio dello scrittore Andrea Camilleri.

L'Area Interna Sicani si contraddistingue inoltre per le innumerevoli manifestazioni legate alla cultura e alle tradizioni locali che nell'arco dell'intero anno danno la possibilità di proporre un calendario molto ricco e che sono elemento importante della possibilità di attrattività turistica, quali:

- "Festa degli Archi di Pasqua" di San Biagio Platani, che riesce ad intercettare nell'arco di un mese più di 40.000 visitatori,
- La sagra dell'olio di Lucca Sicula, Alessandra della Rocca;
- La Sagra della ricotta, a gennaio, e dell'asparago selvatico a Sant'Angelo Muxaro;
- Il 31 luglio a Cianciana si svolge la Festa del raccolto dei grani antichi, cereali e legumi;
- La sagra della Pescabivona, IGP, con una esposizione dei prodotti tipici dei Sicani;
- A Castelminori la Sagra, tanto famosa, del Tataratà e la Sagra della Cucula;
- Cammarata e San Giovanni Gemini, durante la Fiera della Montagna, espongono i formaggi e tutti i prodotti caseari oltre ad altri prodotti della filiera agricola.
- A maggio, da oltre vent'anni, si svolge a S. Stefano Quisquina la Sagra del formaggio, che si contraddistingue per un aroma particolare;
- La Festa di San Giorgio di Prizzi si tiene a settembre. E' una Fiera di animali che vuole esaltare anche la riscoperta delle tradizioni culinarie di Prizzi ed in particolare la "Gidata", un fagotto di grano duro ripieno di "giri" e lardo di grasso. La gidata è gustosissima e proviene dalla cucina povera, oggi così ricercata;
- Castronovo di Sicilia per un weekend diventa protagonista con le eccellenze gastronomiche del suo territorio, con la Sagra della Trusciedda, che prende il nome del fagotto (truscia). Con la truscia i contadini si portavano in campagna, per desinare, le gustose identità locali, formaggi, olio, salumi, pitirri e i "cudduredda cù savucu";
- Lercara
- La Festa di S. Calogero a Realmonte si svolge ad agosto ad anni alterni con quella di S. Giuseppe con la distribuzione di "pane votivo";
- A Siculiana si tiene la Festa di "lu Cuddiruni Sicilianisi";
- La Sagra del pomodoro Siccagno si svolge a Montallegro, una esperienza unica, nella quale si possono assaporare diversi piatti tradizionali ed innovativi, tutti preparati con pomodoro fresco;
- La Sagra di San Martino a Cattolica Eracles porta in trionfo olio e vino del territorio dell'Antica Eracles;
- La manifestazione Olio Folk a Caltabellotta promuove l'olio di oliva della cultivar Biancolilla, una delle più antiche della Sicilia;
- Ribera Winter Festival a Ribera è una sagra dedicata all'arancia DOP e rappresenta uno straordinario viaggio di gusto. Ribera diventa, in quella occasione, la Capitale dell'Arancia;
- I festeggiamenti di Maria SS. Del Mirto a Villafranca Sicula è una occasione di ricordo delle proprie storiche tradizioni e un momento per la degustazione dei prodotti tipici, tra cui il profumato e delicato olio;
- La Sagra di "Virgineddi" a Burgio. I "Virgineddi" a Burgio descrivono un particolare modo di interpretare e vivere l'atto sociale più antico dell'umanità: "il mangiare";
- A Palazzo Adriano l'evento San Martino Experience valorizza storia, tradizioni e cibi tipici di una secolare tradizione artistica;
- La Sagra delle ciliegie, DUP riconosciuto, con la varietà cappuccia, permette di gustare il frutto più bello e più dolce di Sicilia, con la degustazione di altri prodotti locali;
- La Festa della cipolla e dell'olio Bisacquino è la manifestazione dedicata al prodotto di punta del territorio, la "Cipolla Busacchinara";
- L'evento "Terre Sicane Wine Fest" rappresenta l'essenzialità del vino con i tanti significati che rappresenta per Contessa Entellina e per la Sicilia.
- La sagra del vino a Cattolica Eracles,
- La sagra della ricotta a Calamonaci,

- La sagra della pesca a Bivona prodotto IGP,
- Il Sicani wine festival a Contessa Emellina,

Purtroppo le attività del turismo nella Provincia di Agrigento, in generale, sono poco sviluppate rispetto alle medie regionali. In particolare, nel complesso, la provincia di Agrigento presenta un tasso di turisticità (indicatore elaborato da Istat che esprime il rapporto tra le giornate di presenza di visitatori italiani e stranieri nel complesso degli esercizi ricettivi e il numero degli abitanti) pari al 350%, ma di fatto le sole aree con forte attrattività sono quelle costiere, da Agrigento a Licata. Dei circa 1,12 milioni di presenze registrate nella provincia nel 2019, solo 18.185 erano riconducibili ai comuni dell'Area Interna Sicani. Il solo dato utile per ricostruire l'offerta turistica del territorio è quindi quello relativo alla presenza di strutture ricettive che mostra una concentrazione di tali attività nei comuni costieri (anche se inferiore a quella registrata nelle aree limitrofe di Sciacca e Agrigento) e, al contrario, una dotazione molto scarsa in quelli dell'entroterra. In particolare, nel 2023 i dati sul turismo fanno registrare nei comuni dell'Area presa in esame, 11.339 arrivi e presenze pari a 21.032, con una media turistica di permanenza di 1,85 giorni.

Rispetto al 2013, gli arrivi sono aumentati del 40,4%; di contro, la permanenza si è ridotta del 50% circa (passando da 3,6 giorni a 1,85), indicando anche come il modello di turismo si sia modificato. A conferma di ciò, i comuni dell'area fanno registrare al 2023 la presenza di n. 27 "strutture ricettive alberghiere ed extraalberghiere", 14 in meno rispetto al 2013, per un totale di 445 posti letto distribuiti nel territorio esaminato. Cammarata e Santo Stefano di Quisquina sono i due comuni con il numero più alto di strutture ricettive (5 per ognuno) e di posti letto; alcuni comuni tra quelli in analisi non riportano la presenza di strutture ricettive (da dati ISTAT 2023). In generale, si osserva che nell'ultimo decennio, si registra una riduzione complessiva delle attività alberghiere ed extra-alberghiere del 34%. È stato calcolato il numero totale di posti letto sul numero totale degli arrivi di turisti/visitatori in tutta la provincia di Agrigento che è risultato pari, in valore percentuale, al 4% dimostrando l'elevato livello di attrattività della Provincia di Agrigento (che comprende quindi non soltanto la città di Agrigento, forte attrattore turistico, ma anche i comuni del territorio costiero). Inoltre, è stato calcolato il rapporto percentuale tra numero di visitatori sul numero di abitanti nella provincia di Agrigento, che è risultato pari al 103%, confermando quanto sopra descritto riguardo alle potenzialità di sviluppo del turismo non del tutto sfruttate. Mentre, per quanto riguarda i soli comuni del territorio dell'area interna Sicani, il tasso di turisticità è risultato pari al 102%, il rapporto tra il totale dei posti letto sul numero totale degli arrivi di turisti/visitatori è pari al 9%, in linea con i dati provinciali. Ciò evidenzia il potenziale turistico che possiede questa Provincia ma la difficoltà di indurre questi turisti a spostarsi e visitare anche le aree interne dei Sicani e pernottare presso le strutture alberghiere di questo territorio, che purtroppo attualmente non sarebbero sufficienti a soddisfare la domanda complessiva. Risulta anche interessante l'elemento di novità che vede il comune di Cianciana meta di diversi soggetti che hanno acquistato le abitazioni in disuso al fine di soggiornare nell'area e immergersi nelle comunità locali per vivere un'esperienza nuova. I dati sulle presenze non significano però che manchino elementi di attrattività, sia per quanto riguarda il turismo marittimo (a partire da Ribera e Cattolica Eraclea), che per quello culturale e montano: i comuni facenti parte dell'Area Interna Sicani si inseriscono nel Contesto montano del Parco Regionale dei Monti Sicani, un'area ricca di biodiversità, in cui sono presenti attrattori naturalistici di particolare rilievo e in cui il particolare connubio mare-monti genera una autentica identità territoriale con i comuni montani e collinari che conservano nei loro centri storici un ricco patrimonio culturale. Questi luoghi hanno un patrimonio di "diversità" caratterizzato da un'alta qualità di vita di base: aria buona, buon cibo, ritmi di vita per nulla frenetici. Elementi questi ultimi che possono essere attrattivi per nuovi residenti e per visitatori. In questi ultimissimi anni, il trend sembra assumere un valore positivo, forse anche per via del rilancio di Porto Empedocle che ha avuto effetti positivi nello sviluppo del turismo delle aree limitrofe, compresa quella interna dei Sicani.

Un altro elemento di particolare rilevanza è quello degli itinerari turistici, i quali intercettano in parte i comuni dell'Area Interna Sicani e in parte i comuni delle aree adiacenti non ricadenti nell'area Snai ma comunque facenti parte, costosi come i comuni dell'area Snai, dell'area LEADER Distretto Rurale di Qualità (DRQ) del Sicani. Gli itinerari messi a regime hanno rappresentato sicuramente un elemento strategico per creare una maglia della rete del sistema turistico locale i quali nodi sono rappresentati dalle strutture che hanno aderito al percorso, tra cui, (agriturismi, fattorie didattiche, aziende agricole, laboratori dell'artigianato artistico e tipico e dai siti di interesse naturalistico, museale culturale, ristoranti, osterie, trattorie, etc.). Il modello di turismo relazionale proposto con il DRQ Sicani è quindi naturalmente orientato ad un'accoglienza di nicchia, per piccoli gruppi e famiglie; dunque, un turismo "lento", in un territorio non vocato per un turismo di massa ma per attrarre per turisti ma per viaggiatori e "camminatori", un territorio per chi non ama correre. Ed è proprio in questo contesto che è nato quasi in maniera naturale, con il supporto imprescindibile di alcuni attori locali che sono divenuti una sorta di intermediari culturali, il "turismo delle esperienze". Seppur vi sia uno spirito imprenditoriale presente con idee adatte al territorio, dal confronto fra gli attori emerge un'incapacità di risposta alla domanda turistica a causa dell'assenza di un'offerta integrata o carenza di servizi. Il territorio dell'Area Interna Sicani è caratterizzato da un tessuto imprenditoriale di piccole e microimprese che stanno cercando di emergere nei mercati locali e nazionali, con qualche esperienza nei mercati internazionali.

I principali settori sono:

- caseario (formaggio e ricotta);
- oleario (olio extravergine di oliva);
- seminativi (grano duro e leguminose da granella);
- frutticolo (pesca, sranca etc.) e trasformazione orticola;
- dolcificario legato alla coltura del pistacchio e della mandorla;
- bevande alcoliche fermentate (vino e birra principalmente).

Dal punto di vista della demografia imprenditoriale, possiamo notare come il sistema produttivo dell'area sia caratterizzato ancora, e nonostante la massiccia emigrazione agricola e il conseguente abbandono delle campagne negli ultimi 50 anni, da una netta prevalenza delle attività agricole sul territorio. L'area interna presenta livelli di PIL pro capite inferiori a quelli medi della Regione. Gli addetti alle attività industriali e dei servizi nell'Area interna sono solo 4.503 (dato Istat, 2019), concentrati soprattutto nel comune di Ribera, e hanno visto nel periodo 2012-2019, prima della crisi covid, un calo pari al -2,3% (dato Istat, 2019). La debolezza del sistema produttivo locale è espressa anche dal dato relativo all'export, che è molto basso: a livello provinciale (il solo per il quale siano disponibili dati) conta meno del 2% dell'export regionale. È da notare come il tessuto produttivo (industria e servizi privati) sia prevalentemente composto da microimprese e piccole imprese: il 98,6% delle unità locali nei comuni dell'Area Interna Sicani ha meno di 10 dipendenti e non sono presenti medie imprese con più di 50 dipendenti. Guardando alle specializzazioni economiche, nell'Area interna (così come nel contesto provinciale) emerge l'importanza delle filiere agroalimentari: oltre la metà delle imprese registrate sono imprese agricole (fattore che contribuisce a produrre un dato piuttosto alto per quanto riguarda il tasso di imprenditorialità, e in numerosi comuni la percentuale di imprese agricole supera i due terzi del totale (ad esempio, arriva a toccare il 79% a Lucca Sicula), mentre una buona parte degli addetti del manifatturiero sono occupati nel settore dell'agroalimentare e bevande (setore che nell'ultimo decennio ha mostrato una buona tenuta in termini di occupazione). La mappatura degli utilizzi del suolo, effettuata con i dati di Corine Land Cover, mostra in molti comuni della sezione costiera occidentale e dell'entroterra una diffusa presenza di terreni agricoli, coltivati a uliveto o dedicati a pascolo: non si registrano però in queste aree fenomeni di crescita sostenuta del settore agricolo e agroalimentare paragonabili a quelli in atto in altre aree della costa sud siciliana (nel ragusano, nel siracusano, in parte del trapanese). In relazione all'attività prevalente, quella agricola, nella provincia di Agrigento sono presenti 23.244 aziende agricole che si estendono per un totale di 153.363 ettari coltivati, con una SAU media aziendale pari a 6,59 ettari. Se si focalizza l'analisi sul territorio in esame, sono 4.961 le aziende agricole ancora attive sul territorio (come rilevato dal 7° censimento dell'agricoltura del 2020), con una distribuzione media di 413,42 aziende per comune ed una SAU totale media pari a 2,59 ettari. La SAU media dell'azienda agricola operante nei comuni in analisi è pari a 6,26 ettari. I 12 comuni in analisi

coprono un totale di 31.440 ettari di superficie distribuita come segue:

- 35,3% investita a seminativi (11.106 ha) detenuta da 3.083 aziende;
- 42,5% occupata da coltivazioni legnose agrarie (13.352 ha) detenuta da 5.769 aziende;
- 14,5% destinata a prati permanenti e pascoli (4.549 ha) detenuta da 2.131 aziende;
- 7,7% destinata al riposo dei terreni (2.433 ha) detenuta da 1.607 aziende.

Nonostante il progressivo abbandono delle campagne, l'agricoltura dell'area continua ad essere l'attività più importante tra i settori produttivi. Va notata nel territorio dei Sicani la presenza di numerosi prodotti DOP e IGP:

- IGP della pesca di Bivona;
- IGP Sicilia per l'olio extravergine di oliva;
- DOP Val di Mazara sempre per l'olio extravergine di oliva;
- DOP Arancia di Ribera
- DOP pecorino siciliano.

Secondo i dati ISTAT (2017), per i 12 comuni in analisi, sono 560 i produttori attivi di prodotti DOP e IGP, mentre sono 35 i trasformatori. Alcuni di questi prodotti con certificazione di qualità commercializzati e apprezzati a livello regionale e internazionale (Olio di Sicilia IGP, Vino delle Terre Siciliane IGP, le pesche IGP di Bivona, l'arancia di Ribera "Riberella" DOP, e l'Olio Val di Mazara. Sono, d'altro canto, scarsi i servizi per l'innovazione dell'agroalimentare e per l'internazionalizzazione, e i sistemi delle competenze delle imprese sono generalmente molto deboli: ciò si traduce in bassi tassi di innovazione, nonché in vincoli alla competitività e all'export. Oltre alle attività agricole e agroalimentari è presente nel territorio dell'area interna un artigianato di qualità di particolare rilevanza, anche se non espresso da alti numeri di occupati. Il comune di Burgio vanta l'unica fonderia di campano in bronzo della Sicilia, tra le più antiche fonderie d'Italia, oltre alla presenza di un artigianato di rilevante qualità per quanto riguarda la lavorazione della ceramica. Questo punto di forza finora si è scontrato e si scontra con la difficoltà di operare in rete dei diversi imprenditori. Le imprese locali perdono opportunità e fette di mercato perché non riescono a costruire reti o filiere locali (produzione, trasformazione, confezionamento e distribuzione); le unità locali a carattere industriale risultano, infatti, poco significative. La comunità dei Monti Sicani ha cercato di utilizzare diversi strumenti (Patti Territoriali, GAL, Programmi Leader, PIT, PIST) di programmazione negoziata per rafforzare e costruire i processi di rete del territorio, con visioni d'insieme e strategie operative orientate all'integrazione delle specifiche filiere produttive, al fine di rafforzare l'identità territoriale, la coesione sociale, e la tutela dello straordinario territorio e del patrimonio ambientale, paesaggistico e culturale.

Il settore della ristorazione nell'area interna dei Sicani, riflette una forte identità legata alla tradizione culinaria locale e all'utilizzo di prodotti del territorio. È caratterizzato da una combinazione di elementi tipici della cucina siciliana con specifiche declinazioni legate alla cultura contadina e pastorale, risultando in un'offerta gastronomica autentica e legata alla stagionalità.

Sono presenti numerose attività che sorgono in contesti rurali, come agriturismi che offrono piatti a chilometro zero, spesso preparati con prodotti di produzione propria, come olio d'oliva, formaggi e ortaggi. Ma troviamo anche osterie e trattorie che si trovano soprattutto nei centri abitati, con gestione familiare e una cucina che rispecchia le ricette tramandate di generazione in generazione. Qui si valorizzano piatti come le minestre di legumi, la pasta con sardie e finocchietto selvatico, e carni locali come agnello e capretto.

La ristorazione dell'area offre numerosi prodotti, ma tra i prodotti tipici e tradizionali abbiamo:

- formaggi e latticini: il caciocavallo e la ricotta fresca di Santo Stefano Quisquina o il pecorino siciliano sono prodotti rinomati;
- legumi e verdure: lenticchie, fagioli e altre coltivazioni locali sono la base di piatti tradizionali. La cucina fa largo uso di finocchietto selvatico e altre erbe spontanee;
- frutta: la pesca di Bivona IGP è una delle eccellenze della zona, insieme agli agrumi di Ribera (Arancia di Ribera DOP);
- vini e oli: il settore viticolo è in crescita, con piccoli produttori locali che valorizzano vitigni autoctoni, oltre alla presenza di oli extravergine di oliva di alta qualità.

Negli ultimi anni, l'interesse per il turismo enogastronomico ha portato allo sviluppo di iniziative:

- corsi di cucina tradizionale: gli agriturismi e le aziende locali offrono esperienze di cucina, dove i visitatori possono imparare a preparare piatti tipici.
- percorsi del gusto: itinerari enogastronomici che combinano la degustazione di prodotti locali con visite a cantine e frantoi.
- feste e sagre: le sagre locali, come quella della ricotta e della pesca, sono occasioni importanti per promuovere i sapori del territorio e attrarre turisti (es. Sicani Wine Festival).

Il calo della popolazione nei piccoli comuni rappresenta una sfida per la gestione di ristoranti e attività ricettive. Tuttavia, l'interesse crescente per il turismo sostenibile, lento e le esperienze autentiche costituisce un'opportunità per promuovere l'enogastronomia locale. Inoltre, iniziative di rete tra ristoratori e piccoli produttori locali stanno emergendo per rafforzare la filiera corta e offrire un prodotto distintivo ai visitatori.

La ristorazione nell'area interna dei Sicani è profondamente radicata nelle tradizioni locali e offre un'esperienza autentica, valorizzando i prodotti del territorio e mantenendo vive le antiche ricette. L'impegno verso un turismo esperienziale e la promozione della sostenibilità possono rappresentare un'importante leva per il rilancio economico e culturale della zona.

Secondo gli studi di Ancel Keys e la definizione dell'UNESCO, la Dieta Mediterranea non è solo un modello alimentare sano, ma riguarda un patrimonio culturale che riunisce lo stile di vita consolidato nei secoli delle popolazioni del bacino del Mediterraneo e le loro tradizioni sociali, tradizionali e agricole. Pertanto, la Dieta Mediterranea è un *modus vivendi*, uno stile di vita che comprende la pratica di un'attività fisica quotidiana almeno leggera e un modo di mangiare basato sulla moderazione delle porzioni durante i pasti, sull'uso di prodotti locali di stagione per la preparazione dei cibi e sulla convivialità. La convivialità è un altro pilastro della Dieta Mediterranea in quanto promuove il mangiare in comune e l'interazione sociale (*slow food*). In sintesi, la Dieta Mediterranea è:

Attività fisica

Attività fisica moderata e regolare significa semplicemente praticare un'attività fisica leggera (ad esempio, camminare, fare una passeggiata).

(ad esempio, camminare, correre, nuotare o andare in bicicletta, fare giardinaggio, salire le scale, ecc.)

30 minuti al giorno e per almeno 5 giorni alla settimana. È molto importante per prevenire molte delle malattie odierne, come l'obesità, l'ipertensione e l'arteriosclerosi.

Convivialità

La convivialità è il piacere di stare con gli altri. Durante un pasto conviviale, le persone possono socializzare mentre mangiano. Grazie al mangiare insieme, si rafforzano le basi culturali delle relazioni interpersonali e si

possono prevenire i disturbi alimentari.

Stagionalità

La stagionalità delle verdure è importante. È stato infatti dimostrato che i prodotti vegetali di stagione presentano le migliori caratteristiche merceologiche e nutrizionali. Il ritmo delle stagioni corrisponde meglio alle esigenze dell'organismo in quel periodo dell'anno e contribuisce al rispetto della terra, della biodiversità e dell'ambiente. La DIETA MEDITERRANEA è un sistema alimentare sostenibile che può arrestare il degrado degli ecosistemi e preservare la biodiversità vegetale e animale.

Prodotti locali e tradizionali

Scegliere prodotti tradizionali e locali è un modo per proteggere dall'oblio sapori, ricette e tradizioni di un territorio geografico. Stabilisce un rapporto di conoscenza e di gusto davvero unico con la cucina e la produzione alimentare tradizionale, senza trascurare il piacere del cibo e, a volte, scoprire insieme la storia dei nostri piatti contribuisce a conoscere la storia delle comunità mediterranee.

La Dieta Mediterranea dovrebbe essere valorizzata per riorientare la domanda di modelli alimentari verso modelli più sostenibili. Tuttavia, i risultati di questo studio hanno rivelato una mancanza di conoscenze adeguate, anche tra i clienti e i proprietari dei ristoranti siciliani, su cosa sia la Dieta Mediterranea. Tale disinformazione è ancora più elevata tra i clienti siciliani dei ristoranti del campione. Infatti, i risultati hanno evidenziato che la Dieta Mediterranea è considerata dalla maggioranza del campione esclusivamente come una dieta alimentare. In particolare, una dieta basata sul consumo regolare di pasta, pane e altri alimenti della tradizione italiana, senza alcun riferimento alla moderazione e al contenimento delle porzioni. Nessuna informazione sulle porzioni (moderazione dei pasti) e sulle proporzioni tra quantità di calorie e nutrienti alimentari (carboidrati, vitamine, minerali, proteine vegetali/animali, grassi saturi/insaturi). Inoltre, non sono state evidenziate informazioni sulla Dieta Mediterranea come sistema alimentare sostenibile (ad esempio, l'uso di prodotti agricoli secondo la loro naturale stagionalità). Lo studio condotto in Sicilia da Ingrassia et al., (2023) [https://doi.org/10.3390/foods12132463] ha evidenziato l'attuale situazione di disinformazione ai vari livelli della gente comune e degli esperti di alimentazione. Questo risultato è scoraggiante dopo che si è tanto parlato di dieta mediterranea ad alti livelli (accademici, politici, esponenti della cultura) sia in Italia che in Sicilia. È quindi importante sottolineare la rilevanza dell'implementazione diffusa di una comunicazione adatta ai diversi stakeholder della MD e la sua importanza non solo dal punto di vista della salute delle persone, ma anche per la sua rilevanza a livello ambientale e sociale, il modello Dieta Mediterranea, nonostante il suo indiscusso valore, tanto da essere considerato patrimonio dell'umanità dall'UNESCO, non può essere imposto alle popolazioni, ma deve essere promosso.

Per fare ciò appare necessario veicolare una corretta e attenta informazione sul MD con comunicazione ai vari livelli. Questo perché, sia che il modello MD venga conosciuto e vissuto conosciuto e sperimentato direttamente dalle persone, potrebbe essere adottato volontariamente e adeguatamente diffuso. La promozione del modello Dieta Mediterranea richiederà certamente azioni diverse e tipi di strumenti informativi diversi, a diversi livelli di profondità, a seconda del pubblico di riferimento. La comunicazione istituzionale da parte delle autorità pubbliche appare cruciale in questo caso, come in altri casi simili.

Inoltre, all'interno dei ristoranti, potrebbe essere utile formare il personale di cucina e di sala a saper narrare il significato e la cultura del Modello Mediterraneo e le caratteristiche dei piatti offerti che la rappresentano. Attraverso una sorta di formazione, si potrebbe formare un nuovo professionista, come ad esempio un "esperto di Dieta Mediterranea", che abbia le competenze per fornire ai turisti clienti dei ristoranti del territorio, informazioni dirette sui prodotti (materie prime alimentari), sulle ricette stagionali, sulle tradizioni alimentari e in tal modo poter "raccontare" la Dieta Mediterranea mediante un approccio olistico. In questo modo, sarà possibile da parte dei cuochi/ristoratori contribuire a diffondere le conoscenze delle caratteristiche agricole e ambientali del territorio, legate alla stagionalità dei prodotti, che rendono unici i piatti. Questo esperto di gastronomia e territorio dovrà conoscere e comunicare gli aspetti produttivi combinati con le elaborazioni gastronomiche. Potrà utilizzare una varietà di strumenti di comunicazione basati sulla combinazione con l'elaborazione gastronomica. Potrà utilizzare una varietà di strumenti di comunicazione basati principalmente sull'esistenza di un modello di flusso comunicativo a doppia via input-feedback tra cliente ed esperto. Questo tipo di comunicazione può adottare due strumenti da utilizzare come input: storytelling e i menu.

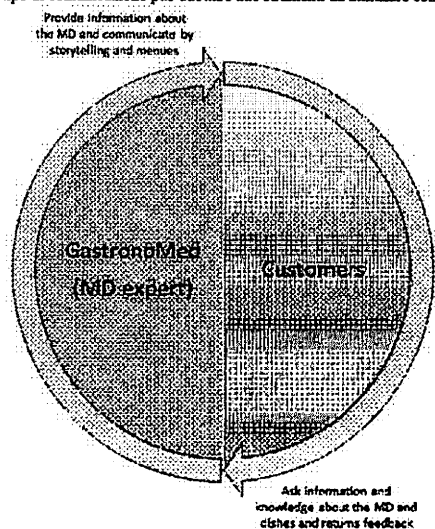


Figura 1. Concettualizzazione del modello di flusso comunicativo tra l'esperto e i clienti del ristorante (input-feedback) sulla dieta mediterranea. Fonte: Ingrassia et al., (2023) [https://doi.org/10.3390/foods12132463]

Studi recenti hanno dimostrato che quando il cibo viene consumato in contesti piacevoli ed emotivamente soddisfacenti - come ristoranti, alberghi o luoghi particolarmente suggestivi (barche, cantine, parchi naturali, ecc.) - la soddisfazione percepita è maggiore. I social media influenzano le emozioni, le esperienze e, in generale, il comportamento delle persone. Inoltre, al giorno d'oggi, i social network sono utilizzati per condividere esperienze piacevoli della vita quotidiana di ognuno e anche esperienze alimentari. La letteratura scientifica ha messo in evidenza il potere dei social network nella maggior parte dei settori economici, come il turismo, la moda, il vino e il cibo. Pertanto, anche i social network sembrano essere uno strumento efficace per la comunicazione del modello agroalimentare di un territorio come simbolo del territorio stesso e attrattore turistico. I risultati di questo studio di Ingrassia et al., (2023) [https://doi.org/10.3390/foods12132463] hanno mostrato che l'informazione effettiva attraverso i social network e i siti web riguarda principalmente la sfera gastronomica e dietetica della Dieta Mediterranea, piuttosto che uno Stile di Vita. Tuttavia, allo stesso tempo, i social network sono un potente strumento di comunicazione utilizzato da tutti (giovani, anziani, turisti, ecc.). Attraverso i social network, quindi, sarebbe possibile comunicare un territorio a forte connotazione identitaria, unendo informazioni, conoscenze ed esperienze di istituzioni e professionisti del settore, comunicando in modo interattivo e condividendo istantaneamente con gli utenti contenuti - testi, foto e video di momenti di convivialità, cibo, cultura e conoscenza del territorio. Negli ultimi anni, lo storytelling e lo story-making sono diventati importanti strategie creative di contenuto nella comunicazione, in un approccio tradizionale one-to-many (ad esempio, campagne pubblicitarie). Pertanto, la dimensione persuasiva della comunicazione appare importante per le finalità di questo progetto. Infine, passando gradualmente da elementi di informazione teorica ad altri sempre più caratterizzati dall'esperienza, l'espressione migliore della comunicazione di questo territorio intriso di storia e elementi di attrazione sarebbe quella che passa attraverso l'esperienza. Per esempio la realizzazione di un percorso tematico (dimensione integrativa della comunicazione), magari similmente a quanto

già esistente in Sicilia per il Parco Mondiale dello Stile di Vita Mediterraneo. Un percorso esperienziale, infatti, può facilmente consentire ai turisti/visitatori di fare un'esperienza reale del significato del modello di vita e della cultura (fatta di storia, tradizioni e gastronomia) del territorio dell'area interna Sicani.

4. DESCRIZIONE DEL PROGETTO

4.1. Descrizione delle tematiche di progetto, ambiti applicativi e key words

Il progetto nasce dalla necessità di recuperare e valorizzare un aspetto fortemente connotante il territorio dei Sicani: *l'identità rurale*. Spesso tale carattere viene occultato o addirittura percepito come un'attribuzione negativa, con un non celato collegamento implicito a preconcette idee di arretratezza, isolamento e sottosviluppo. Si è andata cristallizzando così una fotografia desolante delle aree rurali e delle sue comunità. Ma la ruralità è un valore identitario, e la riscoperta delle tradizioni antiche sono elementi imprescindibili per lo sviluppo dell'identità di un territorio, così come la conservazione e valorizzazione del patrimonio culturale, ambientale e storico rappresenta un fattore strategico di sviluppo economico e sociale non solo di un territorio, ma anche delle comunità che lo abitano. Lo afferma in modo inequivocabile la Convenzione Europea del paesaggio, trattato internazionale promosso dal Consiglio d'Europa nel 2000, che allarga il concetto di paesaggio da proteggere, definendolo l'esito della combinazione di fattori naturali ma anche umani, specificando tra questi, le strutture abitative, le forme d'uso del suolo e le coltivazioni. Il paesaggio diventa quindi risorsa identitaria che concorre a costituire l'identità di una comunità. Il paesaggio rurale finalmente trova una sua definizione, e, seppur con notevole ritardo, un suo meritato riconoscimento.

E quindi le key words sono: ruralità; identità; paesaggio; valori tradizionali; comunità; sviluppo e innovazione. Promuovere lo sviluppo territoriale attraverso il recupero delle identità rurali, vuol dire non solo preservarle, ma sviluppare nuove forme di percezione, fruizione e promozione dei luoghi, significa investire sull'arricchimento della vita dei cittadini, stimolando il turismo, accrescendo le opportunità occupazionali e generando un impatto economico sul territorio. Il territorio dei Sicani è certamente ricco di produzioni agricole e agroalimentari tradizionali di qualità, insieme alla forte presenza di risorse naturali e storico-culturali, ma che tuttavia presentano ancora un basso livello di integrazione. Quest'integrazione deve partire dal trinomio: territorio, prodotto, comunità. Un progetto di promozione, che rappresenti una nuova modalità di gestione delle risorse del territorio e delle sue peculiarità, e di conseguenza un nuovo modo di comunicarle. Questo progetto nasce, quindi, per dare rilievo non solo ai prodotti autentici locali, alle tante realtà economiche ad essi collegate o turisticamente collegabili, ma per dare voce e vita alla comunità locale e al suo inestimabile patrimonio di valori e tradizioni. Il Progetto vuole perciò rispondere a questo gap con la strutturazione di azioni che facciano emergere l'identità rurale locale, sinora mai considerata come punto di forza distintivo. *La stessa Comunità Europea indica lo sviluppo rurale come il "secondo pilastro" della politica agricola comune (PAC) che rafforza il "primo pilastro" del sostegno al reddito e delle misure di mercato che favoriscono la sostenibilità sociale, ambientale ed economica delle zone rurali.*

Aumentare la conoscenza del territorio e delle sue bellezze culturali, riscoprire i prodotti tradizionali, educare al consumo delle autenticità locali, anche attraverso nuove modalità di preparazione di piatti tipici della dieta mediterranea, può dunque aumentare l'attrattiva territoriale, rafforzarne la competitività e definire un nuovo posizionamento in chiave turistica, passando da forme di promozione di filiera, a forme di promozione integrate e sostenibili del territorio. *Il concetto stesso di turismo, non deve essere inteso come un insieme di attività e servizi depersonalizzati, ma il turista deve essere portato ad interagire attivamente con le persone del luogo, immergendosi totalmente nelle relative tradizioni, dando vita a forme di turismo esperienziale. Prevedendo una diversa fruizione dell'esperienza turistica, il visitatore, da ruolo passivo, diventa egli stesso attore dell'offerta. Si innescano così nuove relazioni tra l'identità locale e l'ambiente tali da rendere le aree rurali ricercate dal turista, che sempre di più negli ultimi anni ricerca uno stile di vita lento e sostenibile e prodotti di qualità. Il territorio diventa quindi uno strumento per commettere turismo e identità rurale, stimolando lo sviluppo di un turismo che si basa sulla multifunzionalità offerta. I territori dell'area sicana sono una fonte di biodiversità agricola, animale e vegetale, e possono contare su un patrimonio di culture, tradizioni e processi produttivi unici e autentici, e un numero considerevole di prodotti tipici da valorizzare. Ma la difficoltà nel riconoscere il capitale dei propri luoghi come valore, è il vero ostacolo allo sviluppo in chiave turistica di molte aree rurali, in cui invece l'emersione delle tipicità andrebbe incentivata.*

Inoltre la valorizzazione dell'identità rurale, non deve comportare necessariamente l'ancoraggio ad un modello granitico e inviolabile, vuol dire invece preservare principi e valori consolidati ed identitari, ma rapportarli al vivere quotidiano e utilizzarli come volano di sviluppo di un territorio e di una comunità.

Realizzare manifestazioni ed eventi culturali di rilievo, che prevedano l'integrazione tra prodotto, territorio e racconto di una comunità e delle sue tradizioni, può costituire un elemento strategico di valorizzazione ed integrazione tra cultura e turismo, di sviluppo, anche economico, del territorio e di coesione sociale. Un grande evento non costituisce solo una promozione del prodotto, esso possiede un intrinseco contenuto di comunicazione del luogo, pertanto oltre a caratterizzare l'offerta territoriale, ne rappresenta anche uno strumento di comunicazione. Non solo quindi progettare eventi culturali deve porsi degli obiettivi di *destination awareness*, ma deve intrecciarsi anche con strategie di valorizzazione dei prodotti tipici dell'eno-gastronomia locale, fattori culturali o risorse naturali. Realizzando attività di marketing territoriale integrato, si potrà promuovere e rilanciare l'area dei Sicani, e gli eventi rappresentano uno strumento efficace per coinvolgere la comunità e creare un'immagine positiva del territorio, dove gli abitanti devono sentirsi parte integrante dell'evento, contribuendo attivamente alla sua realizzazione.

Gli eventi dovranno avere un fil rouge comune: il prodotto tipico sarà utilizzato allegoricamente come protagonista di un racconto. Sarà inizialmente guardato come sintesi di un territorio, espressione non solo delle bellezze paesaggistiche, ma anche di quelle culturali e si farà portavoce delle tradizioni locali. Il prodotto evocherà i luoghi ospitanti, la comunità e la loro storia, poi sarà guardato nei suoi aspetti nutrizionali e salutistici, e verrà impiegato per la produzione di piatti della dieta mediterranea, ma rielaborati ed innovati da chef e ristoratori locali che ne preserveranno, e al contempo esalteranno, gli aspetti identitari e tradizionali, poiché le tradizioni di un popolo emergono e sono tramandate tramite il cibo, ed in particolare tramite il momento della condivisione dello stesso. In questo senso le ricette della tradizione possono essere definite come una fotografia del passato di un territorio, che ne rafforzano l'identità ed il senso di appartenenza. Per tale ragione, la cultura culinaria deve essere motivo di orgoglio, tanto da essere tramandata e preservata.

Si realizzerà in tal modo una sensibilizzazione verso il consumo dei prodotti locali, dei prodotti a km zero e dei prodotti che sono alla base della dieta mediterranea, inserita dall'UNESCO nella lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità. La designazione della Dieta Mediterranea come Patrimonio Immateriale dell'Umanità, osservata dal punto di vista antropologico, mette in luce come tale riconoscimento non è dato solo dalle sue ormai note proprietà nutrizionali, ma soprattutto per i principi culturali e sociali che incarna. Nelle nazioni in cui la Dieta Mediterranea si è sviluppata nel corso dei secoli, ed è ancora adottata come stile di vita, ha assunto nel tempo un significato che supera il nutrimento: *rappresenta la trasformazione del mangiare insieme in uno strumento di armonia sociale, favorendo il senso di appartenenza onnicomprensiva e solidale che rafforza il fondamento delle associazioni interpersonali, al fine di garantire l'identità e la continuità culturale delle comunità e degli individui che le costituiscono.* In questo senso, la trasmissione di tradizioni e costumi orali da una generazione all'altra durante i pasti comuni e le riunioni sociali ha svolto un ruolo cruciale nelle società coinvolte, con l'effetto di riunire culture diverse, promuovere l'armonia sociale, riscoprire radici e celebrare antiche tradizioni. La dieta mediterranea ha contribuito in modo significativo a plasmare l'identità dei popoli che l'adottano che si estende oltre i confini territoriali e culinari, mostrando un equilibrio armonioso tra culture umanistiche e scientifiche. Tanto che, questo modello alimentare, è considerato una soluzione praticabile per affrontare le sfide poste dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite per gli obiettivi di sviluppo sostenibile e dalla strategia Farm to Fork Europea.

A tal proposito anche la regione Sicilia ha recepito gli orientamenti internazionali in materia e ha provveduto a promulgare la legge n.12 del 12 maggio 2022 "Riconoscimento e promozione della Dieta mediterranea". In particolare l'art. 1 che stabilisce: "1. La Regione siciliana, in attuazione degli articoli 9 e 117 della Costituzione nonché della Convenzione UNESCO per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale del 17 ottobre 2003 ratificata dall'Italia con legge 27 settembre 2007 n. 167, nel rispetto di quanto previsto dalla Dichiarazione di Chefchaouen del 13 marzo 2010, promuove la Dieta mediterranea quale Patrimonio Culturale

Inmateriale UNESCO.

2. La Regione valorizza la Dieta mediterranea attraverso l'accrescimento della visibilità e del dialogo interculturale, dal livello regionale a quello internazionale, nonché attraverso misure volte a sostenere lo sviluppo di filiere enogastronomiche caratterizzate dalla produzione e commercializzazione di prodotti agricoli a filiera corta.

3. La promozione della Dieta mediterranea è obiettivo delle politiche regionali per lo sviluppo del territorio rurale, orientate al sostegno e alla valorizzazione della multifunzionalità e sostenibilità ambientale in agricoltura, del paesaggio, del patrimonio naturalistico e storico-culturale, del turismo e della salute.

4. La Regione attraverso la presente legge persegue i seguenti obiettivi:

- a) la preservazione della memoria storico-culturale, espressione dell'identità del territorio siciliano, attraverso la promozione della consapevolezza a livello locale, nazionale ed euro-mediterraneo dell'importanza della Dieta mediterranea quale stile di vita sostenibile rispettoso dei territori, della convivenza tra culture diverse e del dialogo intergenerazionale;
- b) la promozione della Dieta mediterranea all'interno del sistema dei siti Unesco e delle aree geografiche caratterizzate da produzioni tipiche con marchi di qualità riconosciuti, come strategia integrata e sinergica di valorizzazione dei patrimoni culturali materiali e immateriali dell'umanità;
- c) la promozione di studi e ricerche interdisciplinari sugli effetti della dieta mediterranea sulla salute e sugli stili di vita;
- d) l'elaborazione di modelli innovativi di attrazione economica e turistica per la fruizione dei prodotti della dieta mediterranea all'interno degli specifici contesti paesaggistici e storico-culturali dei territori di provenienza;
- e) la promozione di stili di vita basati sulla Dieta mediterranea come modello di corretta alimentazione, in funzione di prevenzione delle malattie sociali legate alla nutrizione;
- f) la promozione e la diffusione dell'impiego dei prodotti e delle specialità della Dieta mediterranea nelle mense e nei sistemi di ristorazione collettiva, in conformità al decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 nonché delle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica approvate dalla Conferenza unificata il 29 aprile 2010;
- g) la programmazione di attività formative e divulgative sulla Dieta mediterranea, sulle culture e sui paesaggi a esso associati;
- h) la collaborazione con gli istituti scolastici di ogni ordine e grado, per la programmazione nell'ambito dei piani di offerta formativa integrativa di progetti didattici sui temi della Dieta mediterranea;
- i) la definizione di strategie innovative di tutela e gestione sostenibile dei paesaggi naturali, rurali e storici, con particolare riguardo alle specificità dell'ecosistema della macchia mediterranea, che costituiscono la base ecologica e materiale delle culture e degli stili di vita associati alla Dieta mediterranea;
- l) l'inserimento di specifiche misure, nell'ambito delle future programmazioni del PSR Sicilia, volte alla promozione e valorizzazione dei prodotti e delle specialità della Dieta mediterranea;
- m) favorire il partenariato pubblico e privato e la progettualità locale con forme di coordinamento fra soggetti pubblici e privati, al fine di valorizzare il territorio regionale a livello nazionale ed internazionale. ""

Ricalcando i principi enunciati nella Convenzione UNESCO per la salvaguardia del patrimonio immateriale dell'umanità, viene esaltato il ruolo della dieta mediterranea quale espressione ed identità del territorio siciliano e la necessità di promuovere il consumo dei prodotti locali e di un corretto stile di vita basato sui dettami della dieta mediterranea.

In conclusione, possiamo affermare che valorizzare e comunicare il patrimonio culturale attraverso eventi significa investire nel futuro della nostra comunità e del nostro territorio, dimostrando che ogni investimento in cultura torna indietro sotto forma di benessere sociale e sviluppo economico

4.2. Focus sulle motivazioni per i quali è stato presentato il progetto in relazione alla realtà produttiva coinvolta nell'areale di interesse e le motivazioni specifiche adottate per l'individuazione dell'areale e delle azioni in relazione ai prodotti territoriali oggetto di promozione.

Negli ultimi anni, la globalizzazione ha aumentato la competitività delle imprese agroalimentari a livello globale. In questo scenario, la Commissione Europea ha focalizzato l'attenzione sulla promozione dell'agricoltura sostenibile e sull'unicità territoriale dei prodotti alimentari per rafforzare la competitività sui mercati internazionali. La Dieta Mediterranea, profondamente radicata nella cultura siciliana, è un modello alimentare e di stile di vita che riflette un sistema alimentare sostenibile. Per queste caratteristiche, nel 2010 l'UNESCO ha riconosciuto la Dieta Mediterranea come Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità, identificando la Sicilia come suo sito fisico ufficiale.

L'iscrizione della Dieta Mediterranea nella Lista del Patrimonio Immateriale dell'Umanità ha significato il riconoscimento non solo delle sue qualità nutrizionali ma, soprattutto, dei valori culturali e sociali che essa sottende. Consumare un pasto, nei paesi che hanno elaborato nei secoli la Dieta Mediterranea e continuano ad adottarla come stile di vita significa molto di più che nutrirsi: vuol dire trasformare il mangiare insieme in uno strumento di coesione sociale e di consolidamento del senso di appartenenza ad una patria culturale inclusiva e solidale in grado di rafforzare il fondamento culturale delle relazioni interpersonali a garanzia dell'identità e della continuità sociale e culturale delle comunità e degli individui che le compongono (**Carta dei valori della Dieta Mediterranea**).

In particolare, Ingrassia et al., (2023) hanno condotto uno studio con lo scopo di conoscere la domanda di mercato della Dieta Mediterranea da parte degli italiani e dei turisti stranieri in Sicilia e il livello di conoscenza da parte degli utenti, sia consumatori che esperti. Di fatto, è stata condotta un'indagine presso i migliori ristoranti tradizionali siciliani con i proprietari/chef e i loro clienti.

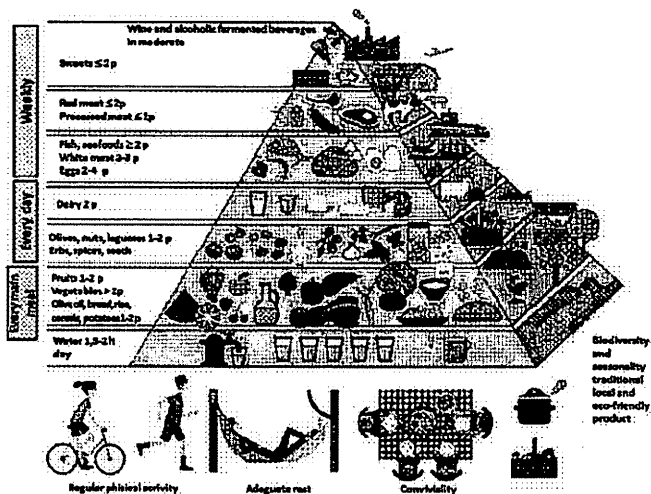


Figura 1. Piramide della dieta mediterranea sostenibile Fonte: Ingrassia et al., (2023) [<https://doi.org/10.3390/foods12132463>]

Tra i principali risultati ottenuti si evidenzia come quasi meno del 50% del campione ha dichiarato di sapere che la dieta mediterranea fa parte del patrimonio culturale immateriale dell'umanità dell'UNESCO. Inoltre, il 38,3% degli intervistati la considera una risorsa immateriale locale per valorizzare il territorio siciliano o i prodotti agroalimentari italiani. Pertanto, i risultati hanno evidenziato la necessità di promuovere un cambiamento nell'attuale percezione della Dieta Mediterranea come risorsa di sviluppo sostenibile nel Mediterraneo a livello nazionale e regionale. Inoltre, per consolidare l'iniziativa della Conferenza Mondiale sulla Dieta Mediterranea come forum permanente per i Paesi mediterranei, appaiono cruciali ulteriori dialoghi e azioni per accelerare l'applicazione di politiche stimolanti più sane.

Di fatto, gli obiettivi sinergici del progetto sono quello di valorizzare e promuovere la Dieta Mediterranea e allo stesso tempo di promuovere prodotti agroalimentari tipici e di interesse salutistico dell'areale dei Monti Sicani, strettamente legati alla tradizione e alla biodiversità di questo territorio. Pertanto, ispirandosi alla Carta dei Valori della Dieta Mediterranea, l'iniziativa punta a preservare e promuovere la cultura alimentare locale, fondata su pratiche agricole sostenibili, il rispetto della stagionalità, e l'uso di prodotti autoctoni. In questo contesto, la Dieta Mediterranea non viene solo intesa come uno stile alimentare, ma come un sistema culturale e sociale che favorisce il benessere, la tutela della biodiversità, e il legame con le tradizioni e le comunità locali. In questo contesto, è chiaro che l'Area dei Sicani rappresenta un patrimonio di biodiversità alimentare grazie alla quale è possibile far conoscere il valore della Dieta Mediterranea. Infatti i Monti Sicani rappresentano un'area di grande importanza dal punto di vista agricolo e zootecnico, dove si coltivano varietà autoctone e si producono alimenti di alta qualità e di interesse salutistico. Il progetto nasce anche dalla necessità di mettere in luce il valore di questo patrimonio, che include formaggi, legumi, oli, carni, cereali e miele, tra gli altri. La promozione di questi prodotti contribuisce a conservare le tradizioni locali. La produzione agroalimentare nei Monti Sicani è strettamente legata alla storia e alla cultura della popolazione locale, che ha mantenuto pratiche di coltivazione e allevamento tradizionali per generazioni. Promuovere questi prodotti significa preservare questo patrimonio culturale.

Ma il progetto mira anche a sostenere l'economia locale, in quanto l'agricoltura e la produzione agroalimentare sono pilastri dell'economia dell'areale. Inoltre, incrementare la visibilità e il consumo di questi prodotti aiuta a sostenere i produttori locali e favorisce lo sviluppo economico del territorio.

La scelta dei Monti Sicani come area di intervento è strettamente legata alla ricchezza della biodiversità locale. La presenza di colture autoctone, come i grani antichi (Russello, Tuminia), legumi (lenticchie e ceci) e specie zootecniche come i bovini e gli ovini locali, dimostra l'importanza del mantenimento di un'agricoltura sostenibile. Il progetto intende promuovere pratiche agricole che rispettano l'ambiente, la coltivazione e l'allevamento nei Monti Sicani, già orientati ai principi della sostenibilità, con un uso limitato di fertilizzanti chimici e una gestione razionale delle risorse naturali. La promozione di questi prodotti sottolinea l'importanza di preservare l'ambiente locale, e

la possibilità di sviluppare e promuovere un modello di filiera corta, che valorizzi i prodotti a chilometro zero. Inoltre il progetto mira anche a valorizzare l'area da un punto di vista del turismo enogastronomico, che sta diventando sempre più una forma di turismo esperienziale. La promozione dei prodotti tipici permette di attrarre visitatori interessati a vivere un'esperienza autentica e a scoprire la cucina tradizionale siciliana.

L'areale dei Monti Sicani è caratterizzato da una ruralità autentica, che non è ancora stata completamente scoperta dal turismo di massa, ma che conserva intatta la sua identità culturale e paesaggistica. Questo permette di offrire un'esperienza unica e genuina. Molti dei prodotti agroalimentari dei Monti Sicani sono già riconosciuti a livello regionale e nazionale per la loro qualità, come il peccorino siciliano e i grani antichi. Questo dà al progetto una base solida da cui partire per una promozione più ampia.

Ma questi prodotti nel tempo sono stati poco promossi e soprattutto riteniamo molto interessante inserirli in un paniere di prodotti facenti parte della Dieta mediterranea, e quindi di capire come poterli trasformare al meglio, con la collaborazione sinergica dei migliori chef locali, dei produttori e dei professori e ricercatori dell'Università degli Studi di Palermo.

In sintesi, il progetto mira a collegare in sinergia la produzione agroalimentare tradizionale con nuove opportunità di sviluppo economico e turistico, promuovendo i Monti Sicani come destinazione enogastronomica di eccellenza. L'obiettivo è divulgare conoscenza riguardo i benefici della Dieta Mediterranea, esaltando i produttori locali e il patrimonio culturale, e allo stesso tempo tutelare l'ambiente naturale, integrando sostenibilità e autenticità nella promozione del territorio.

4.3. Il/i gruppo/i destinatario/i delle attività di promozione. Tali gruppi devono essere individuati con precisione e coerentemente con la strategia del progetto, segmentati (ad esempio, per istruzione o per censo o per stili di vita ecc...).

Il progetto di promozione prevede diverse attività destinate a specifici gruppi target, selezionati in modo strategico in base a caratteristiche demografiche, interessi e stili di vita. Questi gruppi sono stati segmentati per massimizzare l'efficacia delle azioni promozionali e per creare un impatto positivo sia sulla percezione dei prodotti locali che sullo sviluppo del turismo enogastronomico e della Dieta mediterranea. La promozione verrà inoltre coordinata con l'importante evento di Agrigento Capitale Italiana della Cultura 2025, sfruttando l'aumento del flusso turistico e l'attenzione mediatica sull'intera regione. Nello specifico i gruppi coinvolti saranno:

- ristoratori e chef locali: professionisti del settore gastronomico che possono essere ambasciatori dei prodotti tipici dei Monti Sicani, integrando gli ingredienti locali nei loro menù;
- giornalisti e influencer del settore enogastronomico e turistico, come giornalisti specializzati, food blogger, influencer del turismo e dell'enogastronomia. Questo gruppo ha la capacità di amplificare il messaggio e di dare visibilità al progetto grazie ai loro canali di comunicazione;
- tour operator e agenzie di viaggio: professionisti del settore turistico che possono integrare i Monti Sicani nei loro pacchetti turistici, arricchendo l'offerta di itinerari che includono visite alle aziende agricole e degustazioni di prodotti tipici.
- turisti enogastronomici, persone con un forte interesse per la cucina, la cultura locale e i prodotti tipici, come viaggiatori che cercano esperienze autentiche e che valorizzano la qualità dei prodotti alimentari;
- studenti e giovani: giovani in formazione (scuole alberghiere, istituti agrari, università), con un interesse specifico per l'agricoltura, l'ambiente e la cucina;
- abitanti locali e comunità rurali: la popolazione locale, in particolare titolari di aziende agroalimentari, agricoltori, allevatori e piccoli produttori, è un gruppo chiave per il successo del progetto. Sono i custodi delle tradizioni produttive e devono essere coinvolti attivamente nelle attività promozionali.

4.4. Prodotti agro-alimentari e potenziali applicazioni culinarie coinvolte nelle attività progettuali

I monti Sicani, situati nel cuore della Sicilia tra le province di Palermo e Agrigento, sono una terra ricca di tradizioni agricole e culinarie. Il territorio si distingue per la varietà dei suoi prodotti agroalimentari tipici e di interesse salutistico, che riflettono la biodiversità e la cultura locale. Questi prodotti possono essere trasformati in piatti tipici ed identitari, mettendo in risalto le eccellenze del territorio, anche in un'ottica di promozione di questi prodotti all'interno della Dieta mediterranea. Ecco alcuni dei prodotti principali dell'areale:

- Pesca di Bivona (IGP);
- Olio extravergine di oliva (IGP Sicilia e DOP Val di Mazara);
- Arancia di Ribera (DOP);
- Formaggio pecorino siciliano (DOP);
- Grani antichi siciliani e pani tradizionali (archi di pane San Biagio Platani);
- Vini e bevande alcoliche prodotti con materie prime del territorio;
- Pesce pescato nelle coste dell'agrigentino.

Di seguito alcune potenziali applicazioni culinarie con potenzialità salutistiche grazie all'elevata biodiversità su cui la materia prima si basa che a sua volta è fortificata dai risultati della ricerca, condotta da tempo da Università regionali ed Enti di ricerca, che hanno migliorato ed innovato caratteristiche sia sensoriale che nutrizionali di molti alimenti tipici. A titolo di esempio:

• **Formaggi Tipici dei Sicani**

- Pecorino Siciliano DOP: formaggio a base di latte di pecora, stagionato o fresco, con sapori decisi e aromatici. È perfetto per essere servito in antipasti, grattugiato su piatti di pasta, o usato in ripieni.
- Applicazione culinaria: Pecorino in crosta di pistacchi, pasta ai 4 formaggi Sicani, involtini di melanzane ripieni di pecorino;
- Tuma e ricotta fresca: formaggi freschi e morbidi, perfetti per la preparazione di dolci come la cassata siciliana o piatti salati come ravioli di ricotta.
- Applicazione culinaria: cannoli con ricotta dei Sicani, ravioli di ricotta al sugo di maiale, insalata di ricotta e fichi.
- Prodotti innovativi: formaggi locali tipo pecorino prodotti con microrganismi (batteri lattici) selezionati e arricchiti con essenze vegetali quali estratti salutistici di erbe spontanee e coltivate tipiche dell'areale.

• **Olive da mensa e Olio Extra Vergine d'Oliiva**

- La produzione di olio nei Monti Sicani è di alta qualità, grazie a varietà autoctone come la Biancolilla e la Nocellara del Belice. L'olio è frutato e leggero, ottimo sia a crudo che per cucinare.
- Applicazione culinaria: condimento ideale per insalate di campo con verdure locali, bruschette con pomodori secchi, o come base per il pane cunzato tradizionale.
- Prodotti innovativi: olive da mensa prodotte con microrganismi selezionati, ricche in batteri lattici, con elevato contenuto di sostanze bio-attive disponibili e con ridotto contenuto di sodio.

• **Legumi autoctoni**

- Lentichie e ceci dei Monti Sicani: Questi legumi hanno un sapore intenso e sono alla base della cucina tradizionale locale.
- Applicazione culinaria: zuppa di legumi con erbe selvatiche, polpette di ceci con crema di yogurt, purea di fave e cicoria.
- Fagioli Badda di Polizzi Generosa: fagioli colorati, tondi, e piccoli che hanno un sapore dolce e delicato.
- Applicazione culinaria: insalata di fagioli Badda, fagioli con salsiccia e finocchietto selvatico, pasta e fagioli alla siciliana.
- Prodotti innovativi: zuppe fortificate in sostanze bio-attive grazie all'aggiunta di estratti vegetali (polveri) da erbe spontanee e/o coltivate con proprietà bio-attive, soprattutto antiossidanti da utilizzare come aromatizzante e riduttore di sodio.

• **Cereali antichi**

- Grani antichi siciliani: Russello, Tumminia, Perciasacchi etc. utilizzati per la produzione di pane e pasta artigianali.
- Applicazione culinaria: pane di Tumminia cotto a legna, tagliatelle di grano Russello con ragù di maiale nero, focaccia siciliana con grani antichi e erbe aromatiche.
- Prodotti innovativi: pani con farine di grani antichi prodotte con lievito madre, potenziato con batteri lattici e lieviti territoriale ad azione salutistica ed aromatizzante; pani fortificati grazie all'aggiunta di estratti vegetali ricchi di sostanze bio-attive, antiossidanti in sinergia con lievito madre selezionato e farina di grani antichi.
- Prodotti innovativi: birre prodotte con grani antichi siciliani maltati e con lieviti siciliani non convenzionali per aumento del contenuto di proteine, amminoacidi e vitamine a forte azione salutistica.

• **Carni e Salumi Tradizionali**

- Suino nero dei Nebrodi: originario dei Nebrodi ma è ampiamente usato nei Monti Sicani. Carne tenera e saporita, spesso utilizzata per salumi.
- Applicazione culinaria: salsiccia al sugo, arrosto di maialino nero con patate, guanciale di suino su crostini con mele.
- Capretto e agnello dei Sicani: usati nelle ricette di arrostiti tradizionali.
- Applicazione culinaria: agnello al forno con patate e rosmarino, capretto arrosto con limone e rosmarino.
- Prodotti innovativi: salumi fortificati con essenze erbacee tipiche del territorio e condotte con fermentazioni spontanee.

• **Miele dei Monti Sicani**

- La zona dei Monti Sicani è famosa per la produzione di mieli di qualità, soprattutto miele di zagara e miele di castagno.
- Applicazione culinaria: miele su formaggi locali, dessert al miele e mandorle, glassa di miele su carni arrosto.
- Prodotti innovativi: bevande alcoliche fermentate (idromele) prodotto con lieviti non convenzionali e protocolli innovativi.

• **Vino**

- I Monti Sicani producono ottimi vini grazie a vitigni autoctoni come il Nero d'Avola, Cattarrato e Grillo. Questi vini possono accompagnare piatti di carne o essere usati in cucina.
- Applicazione culinaria: riduzione di Nero d'Avola per carni, polpette al vino rosso, caponata con sfumatura di Grillo.
- Prodotti innovativi: vino prodotto con lieviti non convenzionali e protocolli innovativi al fine di esaltarne la composizione aromatica. Vino con ridotto utilizzo o assenza di solfiti. Vini a lunga macerazione per aumento del contenuto di sostanze bio-attive.

• **Erbe selvatiche e Spezie**

- Finocchietto selvatico: molto usato nella cucina locale per aromatizzare piatti di carne, pesce e verdure;

- Applicazione culinaria: pasta con le sarde e finocchietto, insalata di finocchietto e arance.
- Origano, timo e rosmarino: utilizzati per condire carne e pesce, rendono ogni piatto più aromatico e profumato.
- Applicazione culinaria: pollo alle erbe aromatiche, pane cunzato all'origano, timo su arrosto di agnello.
- Prodotti innovativi: utilizzo di miscele di erbe aromatiche e specie fortificate con l'aggiunta di estratti vegetali a basso impatto aromatico ma con elevato contenuto di sostanze bio-attive.
- Frutta e ortaggi locali
 - Mandorle e fichi Secchi: tipici delle zone collinari dei Monti Sicani, spesso usati per dolci o come snack.
 - Applicazione culinaria: dolci di mandorla, torta di fichi secchi, salame di fichi e mandorlo.
 - Melanzane, pomodori secchi e peperoni: molto presenti nelle ricette della tradizione siciliana.
 - Applicazione culinaria: caponata siciliana, parmigiana di melanzane, peperoni arrostiti con aglio e origano, il tutto in combinazione con i prodotti innovativi precedentemente elencati.
 - Prodotti innovativi: utilizzo dei legumi e degli scarti di lavorazione della frutta secca, ricchi in polifenoli, come fortificanti in ricette dolci e salate.
- Frutta di bosco e agrumi
 - Agrumi locali: limoni e arance, usati sia in piatti salati che dolci.
 - Applicazione culinaria: insalata di arance con finocchio, crostata di limone, pollo agli agrumi. Prodotti innovativi: utilizzo di oli essenziali, estratti ed idrolati da prodotti di seconda e terza scelta come aromatizzanti in pasticceria, gelateria e gastronomia salata per un aumento della frazione anti-ossidante.

4.5. Descrizione degli obiettivi e dei risultati principali che verranno raggiunti al termine della seguente opera progettuale.

Il progetto di promozione, in sinergia con l'organizzazione di "Agrigento Capitale Italiana della Cultura 2025", mira a raggiungere una serie di obiettivi strategici legati allo sviluppo economico e culturale dell'area attraverso la conoscenza, divulgazione tecnico-culturale e promozione dei prodotti agroalimentari di interesse salutistico del territorio. Di seguito i principali obiettivi e relativi risultati attesi:

1. Valorizzazione del patrimonio agroalimentare locale nella Dieta Mediterranea (n. XX eventi, n. XX interviste)

Obiettivo: promuovere e valorizzare in chiave salutistica, i prodotti tipici dei Monti Sicani (formaggi, legumi, miele, oli, carni, ecc) grazie alla collaborazione di un team di ricercatori universitari ed esperti del settore. Tale apporto sarà funzionale a mettere in luce, dal punto di vista tecnico-scientifico, le caratteristiche salutari dei prodotti, i valori nutrizionali, e di come tali aspetti possano essere valorizzati nella preparazione di ricette tipiche della tradizione mediterranea. **Risultato atteso:** aumentare la conoscenza e la consapevolezza del pubblico sia riguardo la Dieta Mediterranea che riguardo i prodotti tipici con valore salutistico del territorio, con un incremento della domanda e una maggiore riconoscibilità sul mercato di questi prodotti. Si prevede un incremento della consapevolezza dei benefici della Dieta Mediterranea ed inoltre del consumo e della vendita dei prodotti locali, sia attraverso canali locali che su mercati più ampi, oltre che un aumento della visibilità e conoscenza dei prodotti agroalimentari con valore salutistico.

2. Promozione del turismo enogastronomico e culturale

Obiettivo: attirare turisti, in particolare quelli interessati a esperienze enogastronomiche e culturali, creando un legame tra la cucina locale e il patrimonio storico-culturale dei Monti Sicani e della provincia di Agrigento.

Risultato atteso: incrementare il flusso turistico nell'area dei Monti Sicani (n. notti e pasti), integrando l'offerta culturale di Agrigento Capitale della Cultura con itinerari enogastronomici. Si prevede un aumento del numero di visitatori e della permanenza media nel territorio, oltre a una crescita delle attività di ristorazione e accoglienza locale.

3. Sviluppo economico locale

Obiettivo: promuovere il potenziamento delle filiere agroalimentari tradizionali attraverso interventi mirati a migliorare l'efficienza produttiva e la qualità dei prodotti tipici, con particolare attenzione alla valorizzazione delle risorse locali e al mantenimento delle tradizioni culturali e gastronomiche. Ulteriormente, incentivare e favorire la filiera corta per ridurre la distanza tra produttore e consumatore, migliorando la trasparenza e la tracciabilità dei prodotti.

Risultato generale atteso: maggiori opportunità di reddito per i produttori locali, grazie all'aumento delle vendite di prodotti tipici. Si prevede anche la creazione di nuove collaborazioni tra produttori, ristoratori e tour operator per sviluppare offerte turistiche integrate, con un impatto positivo sul mercato del lavoro locale e sull'indotto economico.

4. Sensibilizzazione alla sostenibilità e alla biodiversità

Obiettivo: educare il pubblico e i consumatori alla biodiversità locale e all'importanza di pratiche agricole sostenibili, promuovendo una maggiore consapevolezza ambientale.

Risultato generale atteso: aumentare la conoscenza delle varietà autoctone e delle tecniche di agricoltura sostenibile tra i produttori e i consumatori.

5. Coinvolgimento della comunità locale

Obiettivo: creare un senso di appartenenza e coinvolgimento nella popolazione locale, rafforzando la consapevolezza dell'importanza del proprio patrimonio agroalimentare e culturale.

Risultato generale atteso: aumentare la partecipazione degli abitanti del territorio nelle attività promozionali e di valorizzazione, con una maggiore collaborazione tra le realtà produttive locali. Si prevede una crescita della consapevolezza locale circa il valore economico e culturale dei prodotti tipici.

6. Rafforzamento del brand territoriale

Obiettivo: costruire e consolidare un'immagine distintiva dei Monti Sicani come territorio d'eccellenza per la produzione agroalimentare e per il turismo esperienziale.

Risultato generale atteso: la creazione di un brand territoriale riconosciuto che associ i Monti Sicani a prodotti di alta qualità e a un turismo enogastronomico autentico. Questo rafforzamento dell'identità territoriale contribuirà a posizionare l'area come una destinazione d'eccellenza, aumentando la competitività rispetto ad altre aree.

7. Analisi per una Food Policy dei Sicani

Obiettivo: fornire i dati per la costruzione di una Politica del Cibo – Food Policy dedicata all'area interna dei Sicani mettendo insieme il mondo della ricerca universitaria a quello dell'attivismo agro-ambientale.

Risultato generale atteso: la creazione di un tavolo tecnico fatto di esperti in grado di attuare analisi sui temi dell'agricoltura sociale, delle filiere corte, del rapporto tra produzione e consumo alimentare e soprattutto sulle variabili e parametri in grado di definire il valore sociale delle comunità rurali in una ottica di promozione di un territorio.

8. Network e sinergismo con progetti Europei di interesse alimentare e sociale già finanziati su Dieta

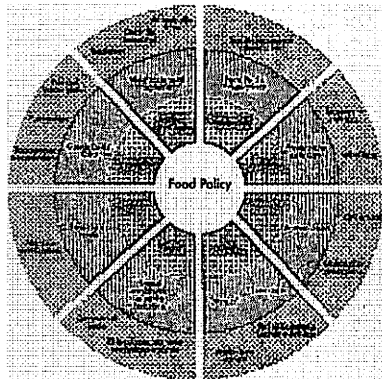
Mediterranea e Aree Rurali-Aree Interne del Mediterraneo

Obiettivo: adesione e attività di rete con progetti EU già finanziati da Fondazione PRIMA, Commissione EU e Ministero della Ricerca e dell'Università.

Risultato generale atteso: condivisione di risultati e di eventi per promozione area Sicani e della cultura della Dieta Mediterranea mediante delegazione di esperti del settore provenienti da diversi paesi europei (Spagna, Francia, Portogallo, Germania, Lussemburgo) ed extra-europei (Tunisia, Marocco ed Algeria) in seno al progetto internazionale PRIMA-2022 Mediet4All "Transnational Movement to Support the Sustainable Transition towards a Healthy and Eco-friendly Agri-Food System through the Promotion of MEDIET and its Lifestyle in Modern Society" già finanziato (CUP B73C2300060001) e di cui è proponente per l'Italia il Dip. SAAF dell'Università degli Studi di Palermo.

Risultati specifici attesi dalle attività progettuali:

- aumento della visibilità dei prodotti agroalimentari dei Monti Sicani a livello regionale e nazionale, con un riconoscimento più ampio dei marchi e delle denominazioni di origine;
- crescita delle vendite di prodotti tipici attraverso l'incremento della domanda locale e nazionale, anche grazie all'apertura di nuovi canali di distribuzione, sia fisici che online;
- sviluppo del turismo enogastronomico nell'area dei Monti Sicani, con un incremento misurabile del numero di visitatori legati a percorsi enogastronomici, eventi culturali e fiere locali;
- rafforzamento delle collaborazioni tra produttori locali, ristoratori, agenzie turistiche e istituzioni per lo sviluppo di progetti comuni e di pacchetti turistici integrati;
- maggiore coinvolgimento delle nuove generazioni nelle attività legate all'agroalimentare e alla promozione territoriale, attraverso iniziative di formazione e sensibilizzazione, garantendo la continuità delle tradizioni locali;
- incremento della consapevolezza ambientale e della sostenibilità tra produttori e consumatori, con un impatto positivo sulle pratiche agricole e zootecniche locali e sulla tutela della biodiversità.
- calibrare e promuovere la Dieta Mediterranea con collegamenti sinergici ai prodotti agroalimentari tipici e di interesse salutistico dell'areale dei Monti Sicani, strettamente legati alla tradizione e alla biodiversità di questo territorio;
- consolidamento del legame tra cultura e gastronomia in occasione dell'evento Agrigento Capitale della Cultura 2025, che permetterà di collegare il patrimonio culturale della Sicilia alla sua ricca tradizione gastronomica, creando un'esperienza integrata per i visitatori;
- creazione di un Living Lab definito "Mediet4Sicani" che sia in sinergia con l'attuale progetto Europeo Mediet4All già finanziato dalla Fondazione PRIMA, MUR e Commissione EU di cui l'Università degli Studi di Palermo è capofila italiano, dedicato alla conoscenza e alla valorizzazione dei principi della dieta mediterranea;
- Living Lab Mediet4Sicani come promotore del percorso di creazione della "Sicani Food Policy" in sinergia con le attività avviate già nelle grandi città di Roma, Milano e Capitali Europee al fine di promuovere la conoscenza dei prodotti dei Sicani attraverso reti del food già strutturate, attraverso il coinvolgimento delle organizzazioni e rappresentanti del mondo della ricerca, della produzione, della ristorazione ed ospitalità nonché della società civile attivo sui temi dell'agricoltura, del cibo e della solidarietà in Sicilia. La Sicani Food Policy, come ogni sana politica del cibo, sarà volta a sviluppare sinergie virtuose tra salute e cibo locale, relazioni tra città e aree rurali, rapporti intra e inter-filiere, sostenere i diritti dei lavoratori e favorire il radicamento di pratiche agricole, alimentari e ristorative sostenibili;



Fonte: Principi e proprietà di una Food Policy. Una Food Policy per Roma.

- partecipazione attraverso il Living Lab Mediet4Sicani, in sinergia con Mediet4All-PRIMA 2022 al programma internazionale 100 Resilient Cities utilizzando le produzioni e ricette gastronomiche dei Sicani come esempi di biodiversità e sostenibilità agroalimentare;
- connessione tra il Living Lab Mediet4Sicani con gli Alternative Food Networks italiani e internazionali che utilizzano, in quanto filiere alternative, schemi diversi di gestione, vendita e promozione degli alimenti, quali box schemes, communities supported agriculture, public procurement con prodotti locali, progetti di alimentazione comunitaria, gruppi di acquisto locale;
- creazione del format didattico-gastronomico "CAMI-Food" "Capire - Applicare - Migliorare Insieme" basato sull'uso delle materie prime locali, sulla riformulazione delle ricette tradizionali in chiave anche contemporanea per un ampio coinvolgimento di consumatori giovani e under 40. Una particolare sezione gastronomica sarà dedicata ai cibi vegetali fermentati, alla formulazione di ricette "easy to make" e al valore salutistico degli alimenti fermentati;
- creazione di un tavolo tecnico Rural Food Council, inclusivo e partecipativo, basato su una strategia alimentare rurale per la cooperazione con strutture nazionali già operative nel settore della strategia alimentare urbana e sociale, quali Eating city, Rete Italiana Politiche Locali del Cibo, Distretti regionali e nazionali del Cibo. Tutte strutture che mettono al centro il diritto al cibo locale e di qualità, la promozione ed equa remunerazione del lavoro agricolo, l'accesso al mercato delle piccole imprese, l'adattamento al cambiamento climatico così come dichiarato nella proposta di Food Policy di Roma Capitale in aderenza all'Agenda 2030 ma soprattutto al Milan Urban Food Policy Pact, un patto tra più di 200 città in tutto il mondo impegnate a vari titoli nella promozione e applicazione di politiche alimentari urbane e sostenibili istituzione di un Gruppo Operativo per la Multifunzionalità Turistica attraverso il quale costruire un'offerta turistica specifica, integrata e complementare a quella tradizionale ma fortemente rivolta al potenziamento culturale del concetto di "Ruralità" da promuovere come fattore valoriale di socialità e comunità. Attività rivolte ad un target di viaggiatori culturalmente interessati al cibo tradizionale, alle pratiche di agricoltura sostenibili attraverso la creazione di percorsi culturali basati sulla percezione sensoriale;

- protocolli d'intesa con le Città Metropolitane di Palermo, Catania e Messina per la promozione della educazione alimentare e salute presso scuole ed associazioni territoriali;
- amplificazione dei risultati dei risultati attesi dalla Strategia Nazionale per le Aree Interne in ambito Dieta Mediterranea e sostenibilità nella somministrazione e consumo del cibo.

4.6. Descrizione del contenuto dei messaggi da diffondere in relazione alle specifiche azioni intraprese, fornendo indicazioni sui temi che saranno trattati nelle azioni di comunicazione

Durante le attività progettuali saranno diffusi messaggi chiave per mettere in evidenza la qualità, l'autenticità, la sostenibilità e il valore culturale del patrimonio enogastronomico locale. I temi trattati nelle azioni di comunicazione mirano a sensibilizzare diversi pubblici target, rafforzando la connessione tra i prodotti tipici locali e lo stile di vita sano della dieta mediterranea, patrimonio UNESCO. Gli slogan pubblicitari e i messaggi saranno formulati per essere efficaci e chiari, adattandosi alle diverse piattaforme e canali di diffusione, dai social media alle campagne pubblicitarie tradizionali, fino agli eventi in loco.

Di seguito, i temi che saranno trattati nelle azioni di comunicazione e i messaggi che verranno diffusi:

- **autenticità e tradizione:** valorizzare l'origine autentica e tradizionale dei prodotti agroalimentari dei Monti Sicani, sottolineando il legame con la storia e la cultura rurale del territorio. Ogni prodotto racconta una storia secolare, legata a metodi di produzione tramandati di generazione in generazione.
- **sostenibilità e biodiversità:** promuovere la produzione agricola sostenibile e rispettosa dell'ambiente, evidenziando la ricchezza della biodiversità locale. I prodotti tipici dei Monti Sicani sono il frutto di una natura incontaminata e di pratiche agricole che preservano l'ecosistema.
- **dieta mediterranea e benessere:** collegare i prodotti tipici alla dieta mediterranea, evidenziando i benefici per la salute e il benessere. La dieta mediterranea, riconosciuta dall'UNESCO come patrimonio immateriale dell'umanità, è basata su ingredienti freschi, locali e genuini come quelli dei Monti Sicani: olio extravergine d'oliva, legumi, formaggi, miele, ortaggi e carne di alta qualità.
- **qualità e eccellenza:** comunicare la qualità superiore dei prodotti, frutto di lavorazioni artigianali e di un controllo rigoroso lungo la filiera. La qualità è garantita da tradizioni antiche e da materie prime eccellenti, come il formaggio pecorino, il miele di montagna e l'olio extravergine d'oliva, che possono competere sui mercati nazionali e internazionali.
- **esperienza culturale e turistica:** promuovere l'esperienza di viaggio enogastronomica che lega la scoperta dei sapori locali a quella delle bellezze naturali e culturali dei Monti Sicani. L'invito è a vivere un'esperienza immersiva, fatta di degustazioni, visite a produttori e ristoranti locali, partecipando ad eventi e fiere legate all'anno di Agrigento Capitale della Cultura.
- **innovazione nella tradizione:** sottolineare come i produttori locali, pur rispettando le antiche tecniche di lavorazione, siano capaci di innovare per rispondere alle nuove esigenze dei consumatori e dei mercati. La combinazione di tradizione, innovazione e ricerca dà vita a prodotti moderni, pronti per affrontare le sfide del futuro.

4.7. Descrizione dettagliata e personalizzata, delle azioni e delle attività che si intendono realizzare. Tale descrizione deve consistere in una descrizione dettagliata delle attività programmate e deve fornire elementi specifici al fine di consentire anche una valutazione del rapporto tra costi e benefici delle attività pianificate. La descrizione deve riguardare ciascuna azione, e relative attività, nonché gli strumenti utilizzati per la loro esecuzione, indicandone il numero, il volume e/o le dimensioni nonché i costi unitari stimati, da riportare in apposite tabelle dettagliate. Per ciascuna attività si richiede inoltre di indicare gli indicatori di impatto, il target di riferimento e i contatti attesi.

Le attività del progetto sono state strutturate per massimizzare l'impatto in termini di promozione dei prodotti agroalimentari dei Monti Sicani, sfruttando la visibilità e le opportunità offerte dall'evento Agrigento Capitale della Cultura 2025. Ogni azione è progettata per coinvolgere target specifici, garantendo un adeguato rapporto tra costi e benefici. Le attività saranno suddivise come descritto di seguito, inoltre si riportano anche gli strumenti necessari per la realizzazione delle attività:

Campagna di Comunicazione e Promozione Digitale

La campagna digitale avrà lo scopo di promuovere i prodotti dei Monti Sicani attraverso i social media, siti web e influencer del settore enogastronomico. Saranno creati contenuti visivi e testuali (video, foto, post) per raccontare le storie dei produttori locali, promuovere ricette tradizionali e informare sul legame tra i prodotti e la dieta mediterranea.

Attività specifiche:

- Creazione di un sito web dedicato al progetto.
- Gestione di account social (Instagram, Facebook, TikTok).
- Collaborazioni con XX influencer enogastronomici.
- Produzione di XX video promozionali e XX post sui social media.

Strumenti utilizzati:

- Sviluppo del sito web
- Creazione di contenuti digitali
- Collaborazione con influencer

Indicatori di impatto:

- Numero di visualizzazioni dei video: XX.
- Interazioni sui post social: XX like/commenti/condivisioni.
- Traffico sul sito web: XX visitatori unici.
- Costo totale stimato: XX €.
- Target: Pubblico nazionale e internazionale interessato a enogastronomia, dieta mediterranea, cultura e turismo esperienziale.

Contatti attesi:

XX visualizzazioni totali.

Organizzazione di Eventi Locali e Degustazioni

Gli eventi saranno dedicati alle attività sopra descritte e saranno organizzate in collaborazione con ristoratori locali, chef e produttori. Nello specifico sono previsti i seguenti eventi:

Festival del Cibo salustico ed innovativo a km 0: un evento che celebri i piatti preparati con ingredienti locali dei Monti Sicani, accompagnato da degustazioni di bevande come vini e birre autoctone ed innovative.

Tour gastronomici: un percorso turistico che includa degustazioni nei cascifici, nei frantoi e nelle aziende agricole locali.

Laboratori di cucina tradizionale: offrire ai turisti ed agli studenti esperienze pratiche per imparare a cucinare piatti tipici con gli ingredienti dei Monti Sicani, coinvolgendo chef locali.

Attività specifiche:

- Organizzazione di 1 fiera del gusto nei comuni dei Monti Sicani (Cammarata, Bivona, Santo Stefano Quisquina, ecc.) e 1 nella città di Agrigento.
- Organizzazione di 1 show-cooking con chef di fama locale e nazionale.
- Degustazioni gratuite di prodotti locali e di prodotti innovativi frutto di sperimentazioni condotte dall'Università degli Studi di Palermo.

Strumenti utilizzati:

- Costi per allestimenti, materiali promozionali e catering.
- Costi per materiale di consumo;
- Incarichi per chef e collaboratori;
- Spese per personale organizzatore ;

Indicatori di impatto:

- Numero di partecipanti agli eventi: xxx
- Numero di degustazioni offerte: xxx
- Costo totale stimato: xxx
- Target: Abitanti locali, turisti, giornalisti, food blogger, studenti.

Contatti attesi:

xxx partecipanti.

Workshop Educativi sui prodotti agroalimentari dei Sicani e della ricerca e il loro ruolo nella Dieta Mediterranea

Inoltre, saranno organizzati dei Workshop rivolti a studenti delle scuole, abitanti locali e appassionati di cucina, con l'obiettivo di educare sulla dieta mediterranea, i benefici dei prodotti dei Monti Sicani e l'importanza ed il ruolo della ricerca nella valorizzazione di questi prodotti. A tal fine, i professori e ricercatori di UNIPA condurranno delle lezioni dove descriveranno il ruolo della ricerca riguardo la tematica in oggetto e con focus su diverse materie oggetto di indagine (es. microbiologia agroalimentare e relativi studi su olive da mensa probiotiche, formaggi e birra/vino low alcool). Inoltre, durante i workshop saranno effettuate delle riflessioni da parte tutti gli stakeholder riguardo il tema in oggetto.

Attività specifiche:

- Organizzazione di X workshop/incontri nelle scuole locali e nelle università, in collaborazione con chef locali, professori e ricercatori universitari.

Strumenti utilizzati:

- Costi di trasporto degli studenti presso le sedi scelte;
- Costi per materiale di consumo;
- Compensi per relatori e formatori;
- Compensi per personale organizzatore e accompagnatore;

Indicatori di impatto:

- Numero di partecipanti ai workshop: XX studenti, XX professionisti del settore.
- Aumento della conoscenza degli argomenti trattati (valutato tramite questionari pre-post).
- Costo totale stimato: XX
- Target: Studenti, ristoratori, appassionati di cucina e sostenibilità.

Contatti attesi: XX partecipanti.

Campagna Stampa e divulgazione dati

Si prevede la pubblicazione di articoli e inserzioni su riviste specializzate in enogastronomia, salute e turismo, sia a livello nazionale che locale, per promuovere i prodotti e l'area dei Monti Sicani.

Attività specifiche:

Pubblicazione di XX articoli su riviste nazionali e locali.

Strumenti utilizzati:

Costo di pubblicazione per articolo XXX.

Indicatori di impatto:

Numero di lettori raggiunti con la campagna stampa: XXX.
Numero di visualizzazioni delle affissioni: XXX.
Aumento del riconoscimento dei prodotti tra i consumatori (misurato tramite sondaggi).
Costo totale stimato: XXX €.
Target: Pubblico nazionale, turisti, consumatori, appassionati di cucina.
Contatti attesi: XXX lettori e visualizzazioni.

AZIONI Attività

Azioni in materia di relazioni pubbliche, promozione e pubblicità, che mettano in rilievo gli elevati standard dei prodotti dell'Unione, in particolare in termini di qualità, di sicurezza alimentare o di ambiente

TOTALE AZIONE A

Partecipazione a manifestazioni, fiere ed esposizioni

TOTALE AZIONE B

Campagne di informazione, in particolare sui sistemi delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e alla produzione biologica vigenti nell'Unione

4.8. Durata del progetto, date e i luoghi in cui si svolgeranno le attività e le azioni. Cronoprogramma dettagliato.

Fare elenco delle migliori e più esclusive località culturali Es. Teatro di Andromeda, Piazza del Film Cinema Paradiso a Palazzo Adriano, etc

Cronoprogramma comparabile con tempistiche di Agrigento Capitale della cultura, con alcuni mesi in più.

5. PIANO E CRONOPROGRAMMA FINANZIARIO

Per ciascuna attività prevista nell'ambito delle azioni previste, si allega piano finanziario per ogni attività prevista (indicando gli importi e il relativo dettaglio della spesa).



AZIONI Attività Voce di spesa

unità di misura

nr unità

Costo unitario

Importo n. eventi
e/o n. acquisti

Costo Totale

Indicare una delle azioni previste dall'art. 7 del DM 331843/2023

Specificare

l'attività - -
programmata nell'ambito dell'azione di cui
all'art. 7 del DM. 331843/2023
come definita al paragrafo 4.6
dell'allegato 7 (Schema di Progetto)

- -

- -

- -

- -

- -

- -

- -

- -

- -

- -

- -

- -

- -

- -

- -

- -
- -
- -
- -

TOTALE ATTIVITA'

- -
- -

Si dettaglia di seguito il cronoprogramma finanziario delle attività previste.

Il/la sottoscritto/a dichiara inoltre di essere informato/a, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 13 del Regolamento (UE) n. 2016/679 (GDPR) che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

Luogo e data

FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

Proposta di deliberazione approvata nella seduta di Giunta del 10-01-2025 ore 12.45

Votazione *Unanime*

Immediata esecutività si no

Il Sindaco
(Avv. Matteo Ruvolo)

Il Segretario Generale
(Dott. Leonardo Misuraca)

I Componenti

AUGELLO LEONARDO

CLEMENTE EMANUELE

DI CARO GIOVANNI

MICELI ROSALIA

SGRO' GIUSEPPE MARIA

Firma

L. Augello

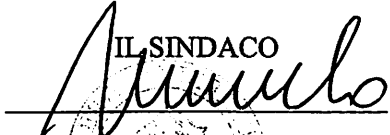
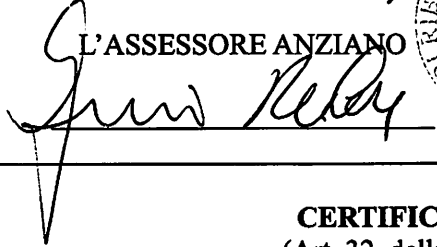
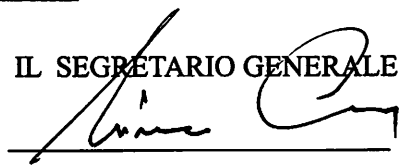
Assente


Giuseppe Di Caro

Assente

GG

La presente deliberazione viene letta, approvata e sottoscritta.

IL SINDACO

L'ASSESSORE ANZIANO

IL SEGRETARIO GENERALE




CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE
(Art. 32 della Legge 18 giugno 2009, n 69)

Il sottoscritto Segretario Generale certifica che copia della presente deliberazione è stata pubblicata all'Albo Pretorio on-line di questo Comune per gg.15 consecutivi a partire dal giorno _____ e fino al _____ Prot. n. _____

IL SEGRETARIO GENERALE

CERTIFICATO DI ESECUTIVITA'

Il sottoscritto Segretario Generale, visti gli atti d'ufficio,

ATTESTA
Che la presente deliberazione è divenuta esecutiva il 10 GEN. 2025

() Decorsi 10 giorni dalla data di inizio della pubblicazione.

Dichiarata Immediatamente Esecutiva (Art. 12, Comma 2 L.R. n. 44/91 s.m.i.)

Ribera, li 10 GEN. 2025

IL SEGRETARIO GENERALE



ATTESTAZIONE DI CONFORMITA' DI ORIGINALE ANALOGICO

Il sottoscritto Segretario Generale attesta che la presente copia informatica in formato PDF è conforme all'atto analogico originale.

IL SEGRETARIO GENERALE *

(Dott. Leonardo Misuraca)

* Documento firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. 82/2005 e norme collegate.