



## ***SCHEMA TECNICA DELL'INIZIATIVA E DEL SERVIZIO***

### **AZIONE 2.3.2. CREAZIONE DEGLI ITINERARI CULTURALI VITIVINICOLI, OLEICOLI E DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI DI ECCELLENZA DEL COMPRESORIO ELORINO (FEASR)**

*“Sicilia regione europea della gastronomia 2025: eventi di  
valorizzazione delle produzioni agroalimentari e delle eccellenze  
territoriali del comprensorio elorino”*

## **Abstract**

*Il progetto intende sostenere la realizzazione di eventi finalizzati a valorizzare il patrimonio enogastronomico e delle produzioni locali del comprensorio elorino coniugando le specificità produttive agricole ed agroalimentari del territorio con gli attrattori culturali, artistici, storico-architettonici, paesaggistici e naturalistico-ambientali connessi al patrimonio culturale anche immateriale presenti nel comprensorio territoriale di riferimento, con lo scopo di potenziare l'offerta turistica ed associarla a quella propriamente agroalimentare in un'ottica di reciprocità e simultaneo rafforzamento e valorizzazione delle risorse territoriali, nei confronti dei visitatori e dei residenti.*

### **1. Finalità**

Con l'iniziativa in oggetto il GAL Eoro intende contribuire alla programmazione di eventi culturali e di promozione legati al riconoscimento della Sicilia come Regione europea della Gastronomia 2025 e che diano contenuto a specifici itinerari culturali vitivinicoli, oleicoli e delle produzioni agroalimentari di eccellenza del comprensorio elorino.

L'*European Region of Gastronomy* è un riconoscimento assegnato ogni anno dall'Istituto internazionale di gastronomia, cultura, arti e turismo (IGCAT) a una o più città o regioni in Europa che si distinguono in attività volte a sensibilizzare sull'unicità culturale e alimentare, a stimolare la creatività e l'innovazione gastronomica, nonché a promuovere un'alimentazione più sana e a migliorare gli standard del turismo sostenibile.

Il territorio del comprensorio elorino, situato proprio nella zona sud della provincia di Siracusa, non poteva non cogliere tale occasione, considerato che da ventisei anni circa promuove, con i suoi piani di sviluppo locale e progetti di cooperazione, proprio quegli obiettivi e risultati attesi che l'IGCAT propugna a livello internazionale e, dunque, con la presente Azione, il GAL Eoro intende valorizzare il territorio di sua competenza, considerando ancora una volta il binomio "risorse culturali ed ambientali / produzioni agroalimentari d'eccellenza" come un *unicum* espresso dal comprensorio considerato nel suo insieme.

### **2. Obiettivi**

Le finalità dell'iniziativa sono pertanto così sintetizzabili:

- Realizzazione di eventi culturali enogastronomici e delle specialità agroalimentari tipiche del comprensorio Eoro, legati ad itinerari culturali dedicati tra cui i PAT
- Sostegno alla valorizzazione e tutela del patrimonio culturale enogastronomico, architettonico, storico, archeologico, artistico, paesaggistico e naturalistico-ambientale, materiale ed immateriale
- Valorizzazione e promozione del territorio e del suo patrimonio culturale ed ambientale cd. "minore"

Il comprensorio Eoro è un territorio ricco di storia, cultura e tradizioni enogastronomiche che meritano di essere valorizzate e promosse. Per questo, l'organizzazione di eventi culturali dedicati alle specialità agroalimentari tipiche rappresenta un'opportunità non solo per far conoscere i prodotti locali, ma anche per rafforzare il legame tra la comunità e le proprie radici. Attraverso degustazioni, manifestazioni e incontri tematici, si punta a esaltare il patrimonio culinario del territorio, offrendo ai

visitatori un'esperienza autentica e coinvolgente, che li accompagna lungo specifici itinerari culturali, legati a tale patrimonio.

L'iniziativa prevede la realizzazione di un ricco calendario di eventi volti, da un lato, a promuovere le produzioni enogastronomiche, agroalimentare e culturali oltre che dei PAT, ossia i prodotti agroalimentari tradizionali di cui è ricco il territorio del comprensorio del GAL Eoro che comprende i Comuni di Avola, Noto, Pachino, Portopalo di Capo Passero, Rosolini; dall'altro, a segnare le tappe dei percorsi culturali che danno vita agli itinerari oggetto della presente Azione.

In ciascuno dei cinque comuni del comprensorio Eoro, il GAL ha previsto di realizzare, anche nell'ambito di storiche e rilevanti manifestazioni cittadine, molte delle quali di caratura regionale, nazionale ed internazionale, un pacchetto di eventi volti a promuovere le eccellenze enogastronomiche, agroalimentari e dei PAT. I pacchetti di eventi che ne scaturiscono, identificabili all'interno di apposite sub-azioni, costituiscono, tutti insieme considerati, un sistema di offerta di specifici itinerari culturali, volti ad arricchire l'offerta turistico-culturale del comprensorio con attrattori che registrano forti *trend* di crescita, sia nel caso dei visitatori, sia in quello dei residenti.

Oltre al coordinamento della realizzazione degli eventi previsti in ciascuno dei 5 comuni del comprensorio, sarà realizzata da parte del GAL anche un'attività di coordinamento, gestione e regia volta a mettere a sistema l'insieme dei pacchetti ed armonizzarlo con gli altri attrattori culturali, ambientali e identitari presenti nel comprensorio di riferimento.

### 3. Struttura del progetto

Di seguito le sub-azioni in cui è suddivisa l'iniziativa progettuale:

<b>Sub-Azione</b>	<b>Iniziativa</b>
<i>Sub-Azione 1. Identità e Tradizione nel Territorio del GAL Eoro</i>	<i>"PATrimonio di Sapori: Identità e Tradizione nel Territorio del GAL Eoro"</i>
<i>Sub-Azione 2. Avola enogastronomic a</i>	<i>La Pasqua dei Sapori</i>
	<i>Festival Agroalimentare di Primavera</i>
<i>Sub-Azione 3. Noto enogastronomic a</i>	<i>Evento a contenuto storico e rievocativo, la trattazione delle vicende belliche in tempo di Pace e le tradizioni enogastronomiche del territorio</i>
	<i>Benvenuto alla primavera attraverso eventi folkloristici del territorio con la manifestazione "Noto in Folk" e la promozione dei prodotti tipici, delle tradizioni enogastronomiche e dei PAT</i>
	<i>Gran Palio dei Tre Valli</i>
	<i>Valorizzazione dell'enogastronomia del territorio e dei PAT</i>
<i>Sub-Azione 4.</i>	<i>"Tradizioni Pachinesi"</i>

<i>Pachino enogastronomica</i>	<i>Pachinoexperience</i>
<i>Sub-Azione 5. Rosolini enogastronomica</i>	<i>La Sagra del Grano</i>
	<i>Sagra degli agrumi</i>
<i>Sub-Azione 6. Portopalo di CP enogastronomica</i>	<i>Promozione delle specialità gastronomiche di Portopalo di Capo Passero e del Pomodoro di Pachino IGP: percorso gastronomico in occasione del 50° Anniversario dell'Autonomia del Comune di Portopalo di Capo Passero, 8 Marzo 2025</i>
	<i>Sagra delle specialità agroalimentari di Portopalo di Capo Passero e del Pomodoro di Pachino IGP, dal 25 al 1 Maggio 2025</i>

Tutte le attività relative alle sub-azioni sopra indicate, verranno realizzate sotto la guida e responsabilità del GAL Eoro che detiene la titolarità dell'azione e ne definisce la regia. A quanto sopra elencato, si aggiungano le azioni implementate dal GAL relativamente alla promozione delle specialità enogastronomiche dell'intero comprensorio.

Alla crescita della domanda di esperienze legate al cibo fanno da contraltare l'incremento e la qualificazione dell'offerta enogastronomica, con una sempre maggiore consapevolezza da parte di imprese agroalimentari e ristoratori del ruolo di assoluti protagonisti che questo nuovo corso può permettere loro di giocare, superando quello di meri fornitori di servizi accessori rispetto all'esperienza turistica globalmente intesa.

Tra le eccellenze enogastronomiche del comprensorio Eoro non ancora adeguatamente valorizzate vanno annoverate quelle legate al c.d. "patrimonio immateriale dei PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali). I PAT raccontano la storia, la cultura e le tradizioni di un territorio. La valorizzazione dei PAT costituisce un'importante strumento per la preservazione delle tradizioni, della cultura e dei saperi legati alle produzioni agroalimentari che rappresentano i paesaggi rurali. In questo contesto, il "paesaggio rurale attivo" si configura come un concetto evolutivo, che non si limita alla conservazione statica dei luoghi, ma promuove la loro vitalità attraverso un'interazione dinamica con le comunità locali, le pratiche agricole, artigianali e le tradizioni enogastronomiche, contribuendo a creare un prodotto turistico da promuovere al fine di incrementare l'attrattività delle aree rurali.

Tra i PAT presenti nel comprensorio elorino si annoverano:

- 1- *Rum di Avola o Avola Rum*
- 2- *Mandorla di Avola*
- 3- *Patata Novella di Siracusa*
- 4- *Anguria di Siracusa*
- 5- *Cosacavaddu Ibleo*
- 6- *Facciuni di Santa Chiara*
- 7- *Ricotta iblea*

La creazione di una offerta integrata, enogastronomica, esperienziale, relazionale delle risorse turistico-culturali appartenenti al patrimonio locale cd. "minore" e dei PAT rappresentano la sfida che più e meglio di altre si adatta ad un percorso di sviluppo atto a valorizzare le molteplici risorse ancora

poco conosciute e insistenti nel territorio del GAL Eoro, con immaginabili ricadute in termini di crescita economica.

Il GAL ritiene necessario pertanto avviare una serie di azioni per promuovere tali eccellenze contestualmente a quelle proprie del territorio e legate al patrimonio minore.

Nello specifico il GAL intende:

- 1) valorizzare i PAT con indicazione e geo-localizzazione dei luoghi di produzione, trasformazione, vendita e somministrazione di tali eccellenze, anche a scopo educativo sia dei nativi che dei turisti anche attraverso video promozionali, schede descrittive e campagne di comunicazione;
- 2) valorizzare le risorse turistiche culturali ed ambientali collegate ai territori di produzione, secondo il modello del Turismo Relazionale Integrato, consapevole, sostenibile ed esperienziale;
- 3) candidare il comprensorio elorino come “smart community”, area in cui condividere una visione di “community” in materia di servizi, innovazioni, tutela del territorio e promozione dello sviluppo economico, soprattutto orientato alle risorse agricole e al turismo culturale, agricolo ed agroalimentare attraverso la creazione di totem multilingua;
- 4) operare in una nuova visione di “comunità a distanza corta” in cui le “distanze” tra imprese turistiche e visitatori siano rese quanto più ravvicinate possibili, anche grazie alle nuove tecnologie dell’informazione e della comunicazione (NTIC);
- 5) promuovere un approccio sostenibile al problema della conoscenza e consapevolezza delle risorse locali, incrementando le possibilità di accesso anche virtuale alle risorse naturalistiche, turistiche e di alto valore delle tradizioni enogastronomiche del territorio;
- 6) rafforzare i processi di innovazione nella conoscenza e fruibilità sostenibile delle risorse culturali, ambientali, agroalimentari identitarie e di qualità tramite campagne di comunicazione e di promozione sia attraverso i metodi tradizionali sia attraverso le TIC.

L’implementazione delle attività suesposta prevede l’acquisizione di beni, servizi di consulenza, di comunicazione ed informazione, la produzione di materiale informativo come di seguito riportato:

1. Servizi di comunicazione e gestione social e web/ campagne promozionale;
2. Produzione materiale informativo;
3. Realizzazione totem;
4. Individuazione PAT e realizzazione di video e micro-narrazioni;
5. Servizi di consulenza per l’individuazione e definizione di percorsi turistico narrativi che coniughino i PAT alle emergenze territoriali, culturali e archeologiche.

#### **4. Articolazione di massima del servizio**

##### *A. RICOGNIZIONE P.A.T.*

Il soggetto incaricato provvederà ad effettuare una ricognizione dei P.A.T. riconosciuti dal MASAF ed inseriti nell’Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell’articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238 Allegato I (di cui all’art. 1 comma 1) XXIV edizione.

I P.A.T. saranno suddivisi nelle seguenti categorie:

- Bevande analcoliche, distillati e liquori

- Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni
- Grassi (burro, margarina, olii)
- Condimenti
- Formaggi
- Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
- Paste fresche e prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria e confetteria
- Prodotti della gastronomia
- Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi
- Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)

Al termine della ricognizione, i PAT afferenti in maniera univoca al territorio del GAL saranno oggetto delle azioni descritte nelle fasi successive.

I PAT che riguardano genericamente tutta la regione, saranno oggetto di confronto con gli eventuali altri GAL aderenti al progetto e si concerterà la loro assegnazione ai singoli GAL per evitare inutili duplicazioni in fase di trattazione.

#### *B. AGGIORNAMENTO SCHEDE PAT*

Terminata la prima fase, dopo aver avuto contezza anche delle schede regionali assegnate a ciascun GAL, si procederà all'aggiornamento delle schede descrittive dei PAT riguardanti il territorio di competenza del GAL, con l'ausilio degli esperti dei vari settori e/o attraverso ricerche di tipo demo-etno-antropologiche. Si coinvolgeranno, a titolo esemplificativo:

- gli eventuali "Tesori umani viventi" riconosciuti ed iscritti nei Registri delle eredità immateriali
- i produttori ancora in esercizio
- i cultori delle tradizioni eno-gastronomiche locali
- gli storici locali

L'aggiornamento dovrà essere effettuato nel rispetto dei criteri metodologici e di ricerca sanciti dalla Convenzione UNESCO 2003 sul Patrimonio Culturale Immateriale, con riferimenti storico-scientifici preferibilmente di tipo etnoantropologico.

#### *C. REALIZZAZIONE SHORT FILM EMOZIONALI, RILEVAMENTI CRONOFOTOGRAFICI e VIDEO DI MICRONARRAZIONE*

Una volta individuati i PAT sui quali il GAL concentrerà la sua attenzione, l'aggiornamento delle schede sarà accompagnato dalla realizzazione di

- strumenti cinematografici (es. short-film emozionali, rilevamenti cronofotografici sulle preparazioni, nonché video di micronarrazione)
- un reportage giornalistico-televisivo, il cui contenuto audiovisivo sarà realizzato in una chiave socio-antropologica secondo un format in grado di essere inserito nei contenitori televisivi dei canali nazionali

#### D. *REDAZIONE DI NUOVE SCHEDE PAT*

La fase sarà dedicata alla redazione di eventuali nuove schede identificative, sulla base delle indicazioni fornite dai rilevatori dalla Comunità di Pratica costituita dalle amministrazioni locali, dalle associazioni culturali, dalle pro-loco etc.

Tali schede saranno successivamente trasmesse all'Assessorato Reg.le dell'Agricoltura, ai fini del loro inserimento nell'elenco nazionale dei P.A.T. di cui al D.Lgs, 30 aprile 1998 n. 173.

Le schede dovranno riportare:

1. Categoria
2. Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali
3. Territorio interessato alla produzione
4. Descrizione sintetica del prodotto
5. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura
6. Indicare materiali ed attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento del prodotto
7. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura
8. Gli elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni

Andranno allegate alle schede:

- documenti attestanti la storicità del prodotto
- foto del prodotto

#### E. *FASE: DIFFUSIONE RISULTATI: ISCRIZIONE DEI PAT NEL GEOPORTALE DEL MIC e PARTECIPAZIONE AGLI EVENTI ORGANIZZATI DALLA REGIONE SICILIANA*

Terminate le fasi di identificazione, aggiornamento e descrizione dei P.A.T., sarà quindi necessario caricare le schede e i riferimenti fotografici e filmografici all'interno del Geoportale [www.culturalimentare.beniculturali.it](http://www.culturalimentare.beniculturali.it).

Tale fase sarà necessariamente concertata con l'Amministrazione regionale, con il MASAF.

In particolare, il lavoro condotto dal GAL servirà ad implementare le categorie del GeCA identificate come: Prodotti tradizionali e Ricette della tradizione.

#### 5. **Durata**

Ad oggi il termine ultimo attività è il 30.06.2025.

#### 6. **Precisazioni**

Tutte le attività dovranno essere svolte in collaborazione con l'Assessorato Regionale dell'Agricoltura.