



FIDAPA BPW Italy

FEDERAZIONE ITALIANA DONNE ARTI PROFESSIONI AFFARI

International Federation of Business and Professional Women

DISTRETTO SICILIA



Gandolfa Di Figlia

PRESIDENTE DISTRETTO SICILIA

"La Sicilia dei sapori: note di gusto e tradizione "



Nella Vucciria di Renato Guttuso c'è la mia
terra, c'è tutta la tavolozza siciliana.
A.Camilleri

Il progetto "La Via dei Sapori della Sicilia" si propone come un affascinante itinerario esperienziale che amalgama cultura, tradizioni e la storia culinaria dell'intera isola. Attraverso un approccio che unisce gastronomia, musica e narrazione, l'obiettivo è celebrare e valorizzare le eccellenze alimentari siciliane.

Finalità e Obiettivi del Progetto

- Valorizzazione della Cultura Locale: Il progetto mira a valorizzare il patrimonio culturale e gastronomico della Sicilia, rendendo la tradizione culinaria accessibile e apprezzabile da un pubblico più ampio.
- Promozione del Turismo Sostenibile: Favorire un turismo responsabile e sostenibile, incentivando le visite nei centri storici e supportando le economie locali attraverso la collaborazione con produttori e ristoratori.
- Educazione Culinaria e Culturale: Offrire opportunità educative che combinano la pratica culinaria con la conoscenza storica e culturale, contribuendo a una maggiore consapevolezza delle tradizioni siciliane e della loro evoluzione nel tempo.

Struttura Dettagliata del Progetto

1. Itinerario Gastronomico:

- Percorso Suggestivo: Il viaggio si snoderebbe attraverso i luoghi della Sicilia custodi di sapori e saperi. Ogni tappa rappresenterebbe un'opportunità unica per immergersi nel ricco patrimonio culinario delle varie città.
- Degustazioni Tipiche: Durante ciascuna sosta, i partecipanti avrebbero l'occasione di conoscere prodotti iconici della tradizione siciliana.
- Collaborazioni Locali: È fondamentale collaborare con ristoratori e produttori agricoli locali per garantire che ogni piatto sia preparato con ingredienti freschi e autentici, riflettendo così la vera essenza della cucina siciliana e sostenendo l'economia locale.

2. Laboratori Culturali:

Corsi di Cucina Tradizionale: Il progetto prevede l'organizzazione di laboratori di cucina siciliana, dove i partecipanti potranno apprendere direttamente dagli chef locali o da mani esperte di fidapine, come realizzare ricette tradizionali. Questi corsi offriranno un'opportunità per scoprire i Segreti culinari che si tramandano di generazione in generazione.

Sessioni di Storytelling: Accanto alla pratica culinaria, si potrebbero includere sessioni di storytelling, durante le quali esperti racconteranno la storia e le origini degli alimenti siciliani. Sarà un viaggio attraverso le influenze culturali che hanno plasmato la cucina dell'isola, dalle tradizioni arabe a quelle normanne e spagnole.

3. Conferenze e Approfondimenti Culturali:

Conferenze Tematiche: Il progetto includerebbe conferenze tenute da storici, antropologi e gastronomi che approfondirebbero la storia e l'evoluzione degli alimenti tipici siciliani. Questi eventi offriranno ai partecipanti l'opportunità di comprendere come la storia, la geografia e le culture abbiano influenzato le tradizioni culinarie dell'isola.

Discussioni Interattive: Durante le conferenze, si favorirebbe la partecipazione attiva del pubblico, incoraggiando domande e discussioni sui temi trattati, creando così un ambiente di apprendimento collaborativo e coinvolgente.

4. Musica e Arte:

Performance Musicali dal Vivo: Per arricchire ulteriormente l'esperienza, il progetto includerebbe performance musicali dal vivo in luoghi significativi e suggestivi, come piazze storiche e mercati locali. La musica folk e le melodie tradizionali siciliane accompagneranno i partecipanti in un viaggio nel tempo, creando un'atmosfera vibrante e coinvolgente.

Performance di Opere d'Arte: Inoltre, il progetto potrebbe includere performance artistiche dal vivo, dove artisti locali creano opere d'arte ispirate alla cultura e alla astronomia siciliana. Queste esibizioni potrebbero essere accompagnate da musica dal vivo, creando un'esperienza multisensoriale che celebra la bellezza e la creatività della nostra isola.

- Celebrazione Artistica: Si potrebbero integrare testi di canzoni e poesie che celebrano la ricchezza della terra siciliana, instaurando un legame profondo tra la gastronomia, l'arte e la sua rappresentazione artistica.

Alcuni dei prodotti individuati sono:

- Messina e provincia : l'uva faro
- Enna e provincia : Pesche, fave e il Piacentino Ennese
- Catania e provincia: Pistacchio, Fichi d'india, vini, miele
- Ragusa e provincia: Cioccolato e formaggio
- Siracusa e provincia: Olio, mandorle, ciliegino,
- Palermo
- Trapani
- Caltanissetta
- Agrigento

Le Presidenti possono naturalmente selezionare altri prodotti autoctoni, poiché il progetto è solo indicativo e lascia ampio spazio alla loro libertà di scelta e creatività.

Referenti del Progetto:

Maria Burgio Sicilia orientale cell.3387025614

Caterina Iacovello Sicilia Occidentale cell.3387228257