



FIDAPA-BPW ITALY

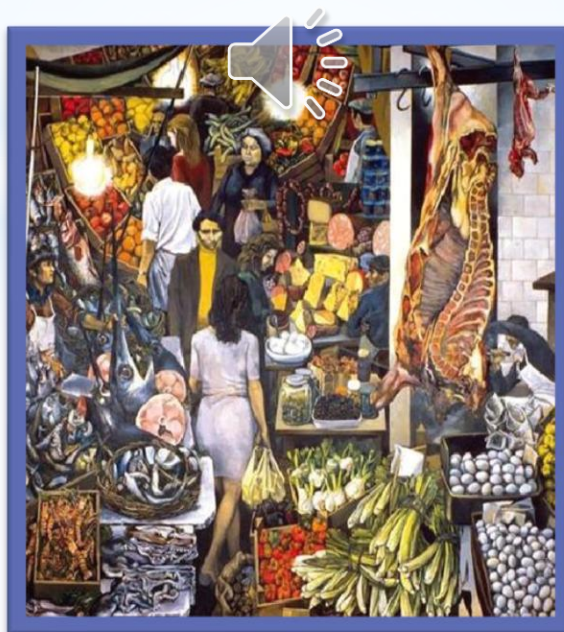


FEDERAZIONE ITALIANA DONNE ARTI PROFESSIONI AFFARI
International Federation of Business and Professional Women
Sede nazionale: Via Piemonte 32, 00187 Roma
Tel. +39 06.4817459 - fax +39 06.4817385 - www.fidapa.org - info@fidapa.org

Distretto Sicilia Biennio 2025/27

«Continuità e Concretezza»

"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

Descrizione del Progetto

- ❖ Questo progetto si propone di offrire un affascinante itinerario esperienziale che unisce in modo armonioso **cultura, tradizioni e la ricca gastronomia dell'isola siciliana.**
- ❖ L'obiettivo principale è quello di **celebrare e valorizzare le eccellenze alimentari siciliane**, rendendo accessibile a tutti la sua straordinaria tradizione culinaria.



Finalità e Obiettivi del Progetto

Valorizzazione della Cultura Locale

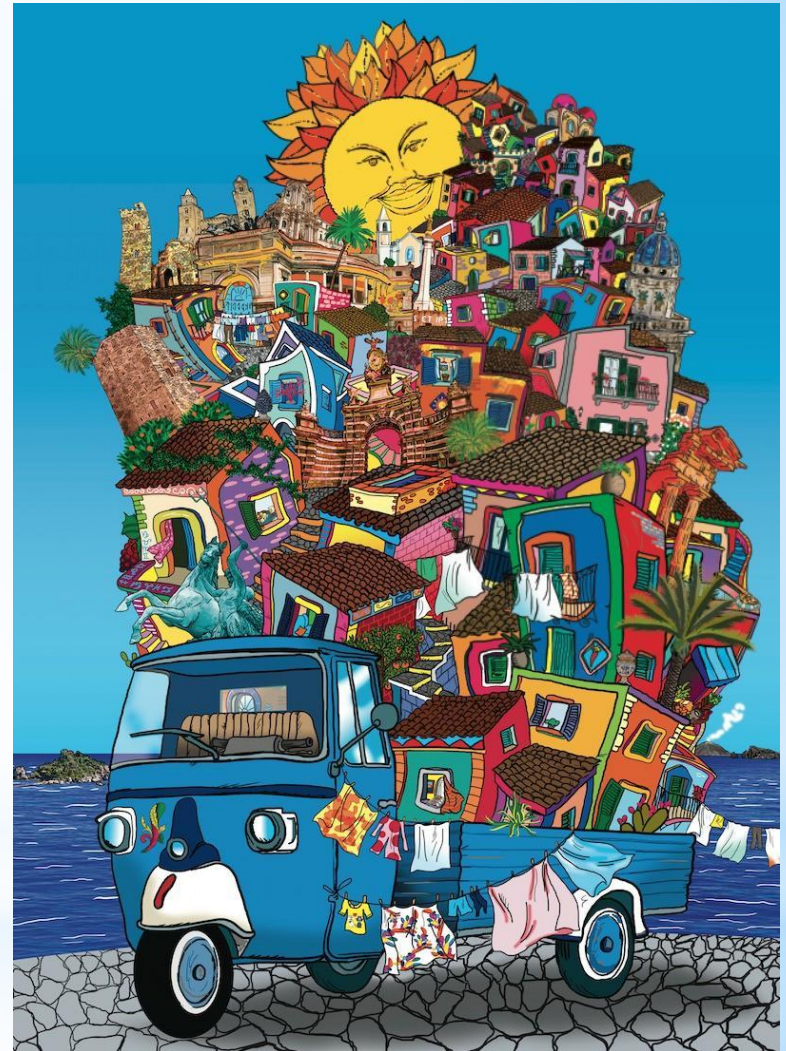
Valorizzare il patrimonio culturale e
gastronomico delle varie realtà siciliane

Promozione del Turismo Sostenibile

Incentivare le visite nei centri storici e
supportare 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 dei
prodotti e dei territori



Riassunto della Struttura Dettagliata del Progetto

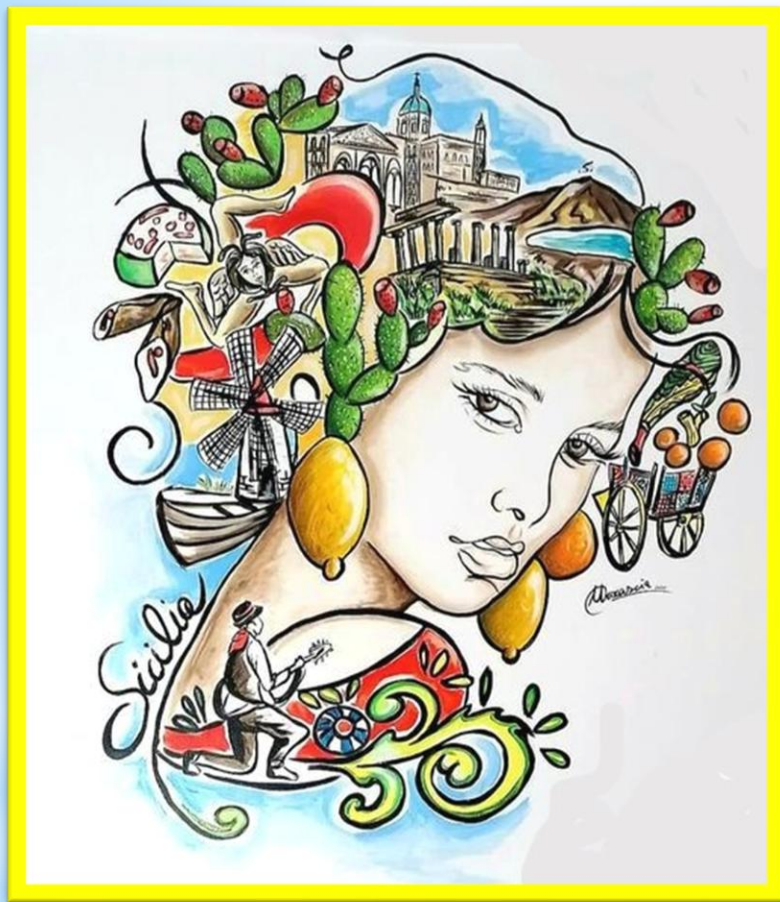
Itinerario Gastronomico

- **Percorsi Suggestivi:** Il viaggio si svolge in luoghi significativi della Sicilia, ricchi di sapori e tradizioni culinarie.
- **Degustazioni Tipiche:** I partecipanti possono assaporare prodotti iconici della tradizione siciliana in ogni tappa.
- **Collaborazioni Locali:** È essenziale coinvolgere ristoratori e produttori locali per garantire piatti preparati con ingredienti freschi e autentici, sostenendo l'economia locale.

Laboratori Culturali

- **Corsi di Cucina Tradizionale:** Organizzazione di laboratori per apprendere ricette tradizionali da chef locali, scoprendo i segreti culinari tramandati.
- **Sessioni di Storytelling:** Integrazione di racconti sulla storia e le origini degli alimenti siciliani, esplorando le influenze culturali che hanno plasmato la cucina dell'isola.





Conferenze

Il progetto prevede conferenze tematiche tenute da **storici, antropologi e gastronomi** per affondare 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 diverse culture abbiano influenzato le tradizioni culinarie dell'isola.

Discussioni Interattive

Durante le conferenze, si favorirà la partecipazione attiva del pubblico, incoraggiando domande e dibattiti sui temi trattati, creando così un ambiente di apprendimento collaborativo e coinvolgente.

Musica

Per arricchire ulteriormente l'esperienza, il progetto include spettacoli 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 più coinvolgente.

Performance di Opere d'Arte

Performance artistiche dal vivo, dove artisti locali creano opere d'arte ispirate alla cultura e alla gastronomia siciliana. Queste esibizioni potrebbero essere arricchite da musica dal vivo, offrendo 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 gastronomia, arte e la sua rappresentazione artistica.



Esempio di alcuni Prodotti Tipici

- **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** e provincia: manna delle Madonie, miele di cardo, pomodoro siccagno, fagiolo «*badda*», carciofo spinoso di Palermo, cavolo broccolo o sparacello.
- **TRAPANI** e provincia: tonno, gambero rosso di Mazara, aglio di Nubia, sale marino, olio di olive nocellara, vino Marsala, grano duro perciasacchi, melone giallo invernale
- **CALTANISSETTA** e provincia: frutta e agrumi, vino Cerasuolo e Nero d'Avola, cereali
- **AGRIGENTO** e provincia: vitigni, noccioli, fico d'India, fave, capra girgentana



IPOTESI DI GEMELLAGGIO

Obiettivo: Favorire lo scambio culturale tra le città siciliane



FASI DEL PROGETTO

- **Ricerca e Selezione dei Prodotti**

Ogni città seleziona 2-3 prodotti tipici da valorizzare (es. arance, pesce, mandorle, formaggi).
Raccolta di ricette tradizionali che utilizzano questi ingredienti.

Coinvolgimento di scuole e associazioni culinarie per promuovere la partecipazione.

- **Festival dei Sapori**

Stand gastronomici, degustazioni, dimostrazioni di cucina e mercati di prodotti locali.
Invito di chef e produttori locali a partecipare e condividere le loro esperienze.

- **Scambio Culturale**

Organizzazione di visite tra le città coinvolte per scoprire le tradizioni culinarie locali.
Creazione di un programma di scambio per studenti delle scuole di cucina.

- **Documentazione e Promozione**

Documentare le attività del progetto.

Produzione di un libro di ricette che raccoglie le ricette delle diverse città e la storia dei prodotti culinari trattati.

- **Risorse Necessarie**

Collaborazione con istituzioni locali (comuni, scuole, associazioni culinarie).

Sponsorizzazioni da parte di produttori locali e aziende del settore alimentare.

Materiale promozionale e pubblicitario (volantini, poster, social media).



REFERENTI



Sicilia Occidentale
Caterina Iacovello

Presidente Distretto
Gandolfa Di Figlia

Sicilia Orientale
Maria Burgio