



# FIDAPA-BPW ITALY



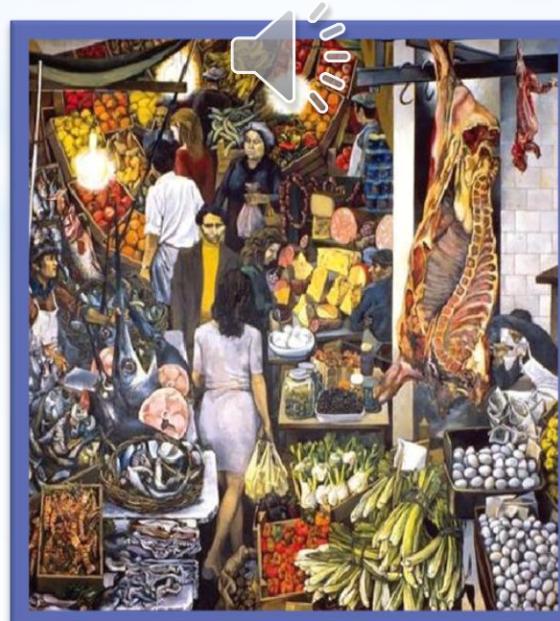
FEDERAZIONE ITALIANA DONNE ARTI PROFESSIONI AFFARI  
International Federation of Business and Professional Women

Sede nazionale: Via Piemonte 32, 00187 Roma  
Tel. +39 06.4817459 - fax +39 06.4817385 - [www.fidapa.org](http://www.fidapa.org) - [info@fidapa.org](mailto: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**

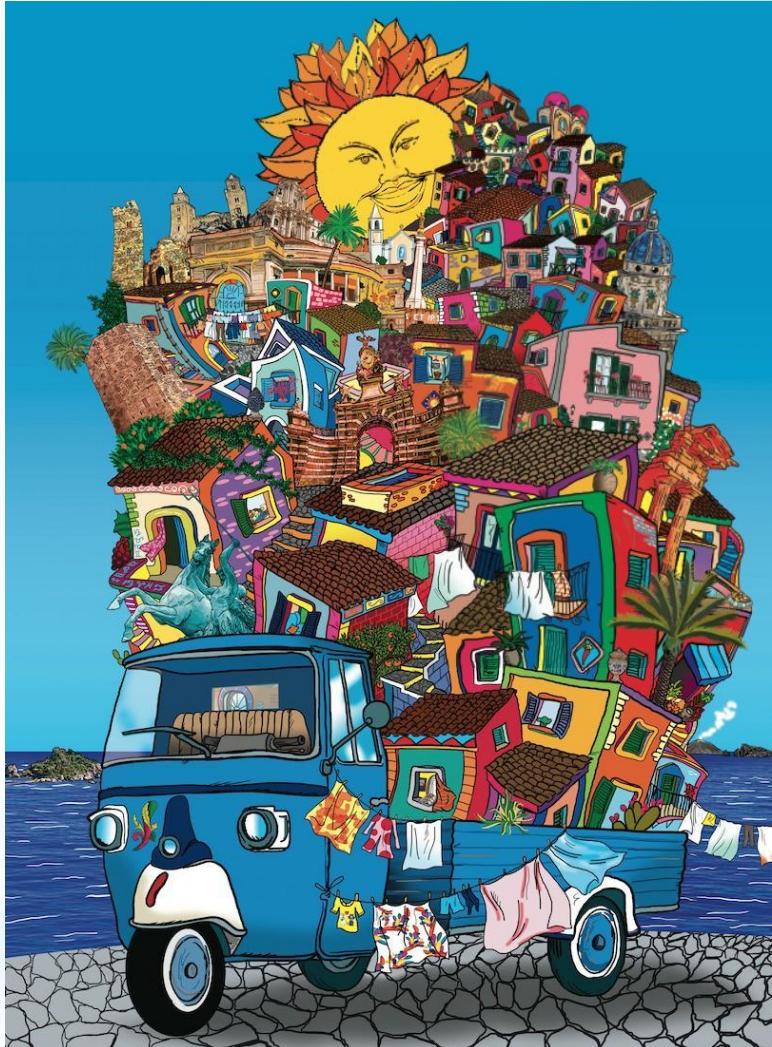
**Valorizzare il patrimonio culturale e  
gastronomico delle varie realtà siciliane**

## **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

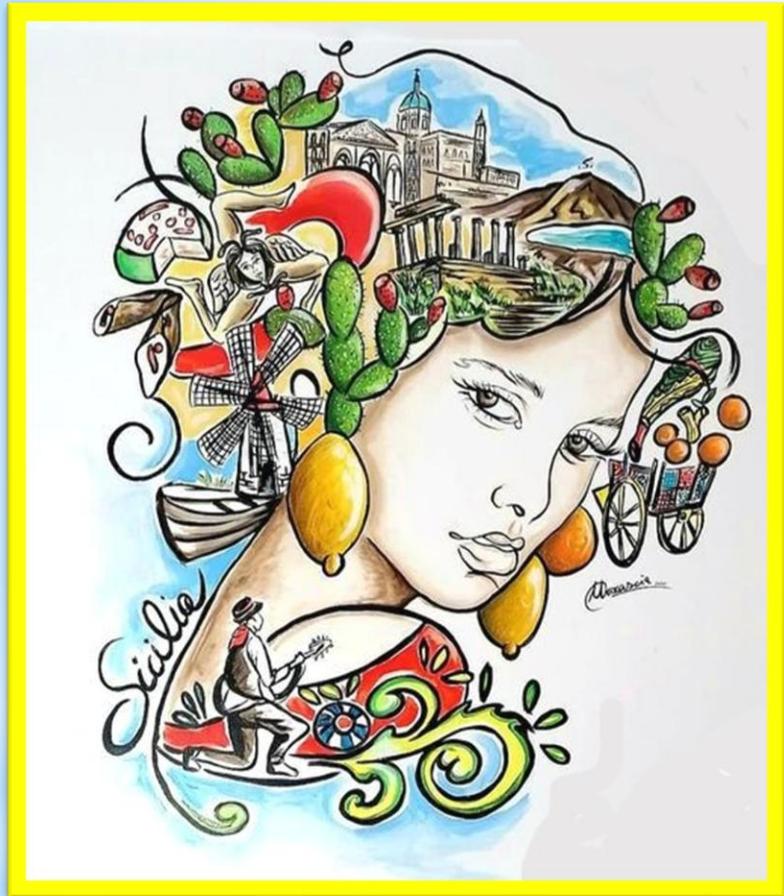
- **Corsi di Cucina Tradizionale:** Organizzazione di laboratori per apprendere ricette tradizionali da chef locali, scoprendo i segreti culinari tramandati.
- **Sessioni di Storytelling:** Integrazione di racconti sulla storia e le origini degli alimenti siciliani, esplorando le influenze culturali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



## Conferenze

Il progetto prevede conferenze tematiche tenute da **storici, antropologi e gastronomi** per affrontare 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

Sicilia Orientale  
Maria Burgio

Presidente Distretto  
Gandolfa Di Figlia