

Il “Progetto Proditerr@ - Prodotti, identità e territorio. Un Sistema Informativo Geografico per la valorizzazione dei prodotti enogastronomici tipici della Valle del Belice” nasce quale iniziativa di connessione (e ri-connessione) tra tradizioni produttive e nuove generazioni, con riguardo specifico all’ambito della conoscenza, promozione e valorizzazione delle produzioni agroalimentari tipiche della Valle del Belice.

La proposta progettuale è stata elaborata nel mese di agosto 2013 rispetto al quadro di azioni e finanziamenti pubblici definito dal bando “Giovani protagonisti di sé e del territorio - CreAZIONI giovani” – Linea di intervento n. 2 “TradizionalMENTE”, pubblicato dall’Assessorato della Famiglia, delle Politiche sociali e del Lavoro della Regione Siciliana, Dipartimento della Famiglia e delle Politiche Sociali e del Lavoro.

Nello specifico di tale bando, la linea di intervento “TradizionalMENTE” ha sostenuto iniziative di promozione dell’artigianato, della coltivazione tradizionale del prodotto locale, della produzione enogastronomica tipica, e più in generale della tradizione culturale locale osservata nelle sue molteplici sfaccettature, attraverso forme innovative di formazione e informazione rivolte in particolare ai giovani siciliani, e finalizzate alla diffusione di saperi e competenze tra le nuove generazioni per favorire lo sviluppo del senso di appartenenza dei giovani al proprio territorio.

Quattro gli aspetti salienti della proposta progettuale di Proditerr@:

- 1) un territorio, la Valle del Belice estesa nello spazio di connessione tra gli ambiti provinciali di Palermo, Trapani e Agrigento;
- 2) un “oggetto culturale” identificato quale “strumento” primario attraverso cui focalizzare, sviluppare e attuare il piano di attività del progetto, ovvero il paniere di prodotti tipici ed eccellenze agroalimentari di questa splendida area della Sicilia occidentale, dove ancora il settore agricolo e le filiere di produzione e trasformazione connesse rappresentano realtà economiche e, dunque, sociali e culturali fortemente radicate (Fig. 2);
- 3) una collettività di beneficiari e di altri potenziali utenti, estesa dalla Scuola ai settori produttivi, dalle istituzioni alle diverse componenti sociali delle Comunità locali;
- 4) un obiettivo primario e opportunamente inquadrato nella più ampia tipologia di azioni promosse dal bando regionale, individuato nella connessione e ri-connessione tra alcune delle più importanti tradizioni produttive della Valle del Belice e le nuove generazioni locali, alle quali nei prossimi anni spetterà il compito di governare il proprio territorio di origine, promuovere la sua “immagine attiva”, utilizzarlo e abitarlo consapevolmente e, dunque, la responsabilità di saperne ri-conoscere e di farne conoscere qualità, valori, tradizioni e potenzialità.

Maria Laura Scaduto è Architetto pianificatore territoriale e paesaggista, dottore di ricerca europeo in Pianificazione Urbana e Territoriale (Università degli Studi di Palermo) e in Géographie, aménagement et urbanisme (Université Lumière-Lyon 2 di Lione). Dalla sua tesi di dottorato “Governare i territori fluviali. Il contratto di fiume: strumento per una gestione integrata a scala di bacino” ha derivato il suo più recente lavoro sui territori fluviali “River Contract and integrated water management in Europe”, pubblicato nel 2016 da UNIPA – Springer. Nel 2013 ha conseguito presso il Conseil National des Universités Françaises l’abilitazione di Maitre de Conférence nella sezione «23-Géographie physique, humaine, économique et régionale». Dal 2012 al 2016 ha collaborato con l’Istituto di Calcolo e Reti ad Alta Prestazione (ICAR) del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) a Palermo, per attività di ricerca e sviluppo di applicazioni GIS e PPGIS. Si occupa di pianificazione territoriale e ambientale, sviluppo locale partecipato e tutela e valorizzazione del paesaggio, con particolare attenzione ai territori e ai paesaggi fluviali.

Progetto Proditerr@ – Prodotti, identità e territorio: un Sistema Informativo Geografico per la valorizzazione dei prodotti eno-gastronomici tipici della Valle del Belice” (CUP G56J16000040003) – Bando “Giovani protagonisti di sé e del territorio - CreAZIONI giovani” – Linea di intervento n. 2 “Tradizionalmente”



Maria Laura Scaduto

Prodotti e identità nel territorio della Valle del Belice

Breve diario di viaggio del “Progetto Proditerra”

Un itinerario culturale tra tradizioni, voci, interpretazioni, prospettive, con il contributo di Antonino Aloisi, Iris Amodeo, Arianna Anzalone, Pippo Barrile, Giovanni Biondo, Giuseppe Bivona, Mara Bombana, Raffaele Burgio, Salvatore Campo, Calogero Cangemi, Giovanna Ragolia Cangemi, Calogero Cangemi jr, Giusy Cangemi, Davide Cangemi, Francesco Paolo Capizzo, Licia Cardillo Di Prima, Enrico Caruso, Nicolò Catania, Noemi Catania, Francesca Cerami, Vito Chiofalo, Michele Ciaccio, Rosanna Conciaux, Jaka Ćosić, Erica Cusenza, Maria Elena Cusenza, Ilenia Denaro, Calogero Dilluvio, Federica Di Noto, Francesco Falsitta, Andrea De Tommasi, Anna Drago, Filippo Drago, Stefano Drago, Antonino Evati, Melchiorre Ferraro, Franco Gambina, Antonio Grasso, Giana Guaiana, Giovanna Gullo, Adriana Gulotta, Ilaria Inzerillo, Antonino Labruzzo, Carolina Lala, Giovanni Lala, Giuseppe Lala, Marisa Pollichino Lala, Paola Lazzara, Alessandro La Grassa, Salvo Leo, Vincenzo Lo Castro, Vito Lo Castro, Andrea Kovač, Filippo Mangiaracina, Francesca Manzo, Federico Marino, Giuseppe Marino, Francesco Mauceri, Francesco Mauro, Domenico Molinini, Umberto Monastero, Antonella Montalbano, Marilù Monte, Giuseppe Monteverde, Pietro Morosini, Ottavio Navarra, Salvatore Nicolosi, Giacomo Nuccio, Giuseppe Oddo, Daniela Ognibene, Lucia Oliveri, Alessia Panicola, Eufemia Papalia, Vittorio Pedone, Antonio Peralta, Daniela Piazza, Maria Antonella Pizzolato, Giulia Raccuglia, Sofiane Rayda, Felice Renna, Giuseppe Restivo, Angela Rizzo, Francesco Rizzo, Tommaso Rizzo, Filippo Romano, Albino Romeo, Benedetto Romeo, Giuseppe Salluzzo, Vito Pasquale Salluzzo, Marika Scarpinato, Rosalba Sciacca, Davide Sciacchitano, Antonio Segreto, Alessandro Signorelli, Antonio Sutura, Simona Tarantino, Massimo Todaro, Leonardo Tritico, Giuseppe Varia, Emilio Vergani, Gaetano Vitale, Vito Zarzana.

Progetto Proditerr@ – Prodotti, identità e territorio: un Sistema Informativo Geografico per la valorizzazione dei prodotti enogastronomici tipici della Valle del Belice (CUP G56J16000040003) Bando “Giovani protagonisti di sé e del territorio - CreAZIONI giovani” - Linea di intervento n. 2 “Tradizionalmente” Regione Siciliana, Assessorato della Famiglia delle Politiche Sociali e del Lavoro Dipartimento della Famiglia e delle Politiche Sociali

Maria Laura Scaduto

Prodotti e identità nel territorio della Valle del Belice

Breve diario di viaggio del “Progetto Proditerra”

Un itinerario culturale tra tradizioni, voci, interpretazioni, prospettive, con il contributo di Antonino Aloisi, Iris Amodeo, Arianna Anzalone, Pippo Barrile, Giovanni Biondo, Giuseppe Bivona, Mara Bombana, Raffaele Burgio, Salvatore Campo, Calogero Cangemi, Giovanna Ragolia Cangemi, Calogero Cangemi jr, Giusy Cangemi, Davide Cangemi, Francesco Paolo Capizzo, Licia Cardillo Di Prima, Enrico Caruso, Nicolò Catania, Noemi Catania, Francesca Cerami, Vito Chiofalo, Michele Ciaccio, Rosanna Conciauro, Jaka Ćosić, Erica Cusenza, Maria Elena Cusenza, Ilenia Denaro, Calogero Dilluvio, Federica Di Noto, Francesco Falsitta, Andrea De Tommasi, Anna Drago, Filippo Drago, Stefano Drago, Antonino Evati, Melchiorre Ferraro, Franco Gambina, Antonio Grasso, Giana Guaiana, Giovanna Gullo, Adriana Gulotta, Ilaria Inzerillo, Antonino Labruzzo, Carolina Lala, Giovanni Lala, Giuseppe Lala, Marisa Pollichino Lala, Paola Lazzara, Alessandro La Grassa, Salvo Leo, Vincenzo Lo Castro, Vito Lo Castro, Andrea Kovač, Filippo Mangiaracina, Francesca Manzo, Federico Marino, Giuseppe Marino, Francesco Mauceri, Francesco Mauro, Domenico Molinini, Umberto Monastero, Antonella Montalbano, Marilù Monte, Giuseppe Monteverde, Pietro Morosini, Ottavio Navarra, Salvatore Nicolosi, Giacomo Nuccio, Giuseppe Oddo, Daniela Ognibene, Lucia Oliveri, Alessia Panicola, Eufemia Papalia, Vittorio Pedone, Antonio Peralta, Daniela Piazza, Maria Antonella Pizzolato, Giulia Raccuglia, Sofiane Rayda, Felice Renna, Giuseppe Restivo, Angela Rizzo, Francesco Rizzo, Tommaso Rizzo, Filippo Romano, Albino Romeo, Benedetto Romeo, Giuseppe Salluzzo, Vito Pasquale Salluzzo, Marika Scarpinato, Rosalba Sciacca, Davide Sciacchitano, Antonio Segreto, Alessandro Signorelli, Antonio Sutura, Simona Tarantino, Massimo Todaro, Leonardo Tritico, Giuseppe Varia, Emilio Vergani, Gaetano Vitale, Vito Zarzana.

Progetto Proditerr@ – Prodotti, identità e territorio: un Sistema Informativo Geografico per la valorizzazione dei prodotti eno-gastronomici tipici della Valle del Belice (CUP G56J16000040003) – Bando “Giovani protagonisti di sé e del territorio - CreAZIONI giovani” – Linea di intervento n. 2 “Tradizionalmente”

Indice

Prefazione	p. 7
Presentazione	p. 9
Prodotti, identità, territorio, tra voci, interpretazioni e prospettive	p. 11
Ringraziamenti	p. 14
<i>Parte I - Il Progetto Proditerr@</i>	
Le premesse, il contesto, i primi risultati	p. 17
La Piattaforma Proditerr@ per un nuovo spazio di interazione territoriale	p. 28
<i>Parte II - L'itinerario culturale</i>	
Diario di viaggio: le attività realizzate dal Progetto Proditerr@	p. 40
Il coinvolgimento dei Produttori e delle Aziende agroalimentari della Valle del Belice	p. 45
Il coinvolgimento della Scuola	p. 45
Il Laboratorio Proditerr@: esperienze e risultati	p. 48
“Sul campo”: le esperienze dal vivo con i Produttori e le Aziende agroalimentari	p. 51
Prodotti, identità, territorio: voci, interpretazioni, prospettive. Un primo traguardo condiviso	p. 74
Bibliografia	p. 100
Indice dei Nomi e dei Luoghi	p. 101
Le icone della Piattaforma Proditerr@	p. 109
Ricettario Proditerr@	p. 113

PREFAZIONE

Sono trascorsi sedici anni da quando chi scrive, insieme a Leonardo Urbani, curava il volume dal titolo *“L’approccio integrato allo sviluppo locale. Il sistema locale Val d’Anapo”*.

Nel libro si proponeva una duplice chiave di lettura al tema. La prima di ordine metodologico voleva fornire un “bagaglio di attrezzi”, un manuale adeguato per la messa a punto di una progettualità locale nei principali campi a cui questa può essere ricondotta, ovvero alla sfera economica (valenze del sistema produttivo), territoriale (assetto e uso del territorio), come pure alla mobilità delle persone e delle merci. Con la seconda chiave di lettura si affrontava e studiava nel concreto un caso territoriale esemplare: il comprensorio della Valle dell’Anapo e del Cassibile.

Il testo ebbe una sua risonanza dovuta certo anche al prestigio di chi vi collaborò, tra gli altri Franco Karrer, Salvatore Indelicato, Giovanni Montemagno, Giovanni La Via, Sebastiano Di Mauro.

Oggi a distanza di tanti anni debbo ammettere che il tempo è galantuomo. Una nuova generazione di studiosi, animatori culturali e operatori sul campo si è fatta strada. Li contraddistingue una preparazione ineccepibile, valga per tutti il richiamo a Maria Laura Scaduto, Ph.D., curatrice del presente volume. Nella loro impostazione metodologica, visione dello “sviluppo georeferenziato”, vedo una precisa riconoscibilità e continuità.

Gesualdo Bufalino e Nunzio Zago nella loro antologia dal titolo evocativo *“Cento Sicilie”*, ormai un classico, scrivevano che le Sicilie sono tante, non finiremo mai di contarle; aggiungiamo noi se non attraverso la ricerca costante tra l’uno, l’Isola, e il molteplice, le identità che si frazionano e rinvergono nei legami tra territorio, ambito insediativo, trama produttiva, contesto culturale.

In questo solco si colloca a pieno titolo il *“Progetto Proditerr@ - Prodotti, identità e territorio. Un Sistema Informativo Geografico per la valorizzazione dei prodotti enogastronomici tipici della Valle del Belice”*, selezionato con il bando regionale *“Giovani protagonisti di sé e del territorio - CreAZIONI giovani – Linea di intervento n. 2 TradizionalMENTE”* dell’Assessorato della Famiglia, delle Politiche Sociali e del Lavoro della Regione Siciliana.

L’obiettivo di partenza è stato la ricerca dell’identità, nel senso della specificità del contesto territoriale indagato, da un punto di vista delle valenze sia produttive che paesaggistico-culturali.

Ne è scaturita una rilettura e messa a fuoco del paniere dei prodotti tipici e delle eccellenze agroalimentari, uno studio vivificato e attualizzato attraverso l’ascolto e il coinvolgimento diretto degli attori locali (produttori, aziende, imprenditori), dando loro la possibilità di confrontarsi e di avanzare proposte, di non restare “muti”, di essere cioè sinergicamente partecipi dei percorsi di crescita della loro comunità. Una menzione a parte merita il coinvolgimento della Scuola, con il partner istituzionale del Progetto Proditerr@ rappresentato dall’IPSEO “V. Titone” di Castelvetro.

Ricorre qui un altro tema, quello dello sviluppo endogeno, non nuovo, ma sempre valido e potremmo dire oggi più che mai unica e ineludibile prospettiva per la Sicilia.

Nel caso in esame occorrerà così sempre più valorizzare le peculiarità del territorio, le filiere agroalimentari della Valle del Belice. Un circuito virtuoso che veda: un incremento della base produttiva locale → una accresciuta disponibilità economico-finanziaria per investimenti nel contesto locale → un miglioramento dei servizi collettivi disponibili → una ulteriore crescita della base produttiva locale.

I presupposti esistono e sono concreti se pensiamo alla riscoperta del prodotto artigianale di qualità (pane, pasta, formaggio, olio, vino e altro ancora): sono le eccellenze ben implementate nel *milieu* belicino e sempre più apprezzate non solo dal mercato locale ma – ed è quello che più conta – anche regionale ed extra-regionale.

Le informazioni raccolte e le schede predisposte sono state inserite nella *Piattaforma Proditerr@* facilmente usufruibile, il che renderà possibile la diffusione e l'utilizzo dei contenuti progettuali.

La prospettiva auspicabile è che il seme dia i suoi frutti, che il progetto abbia un seguito e che il “viaggio” del “qui” diverso da un “altrove” continui.

E riflettendo sulla metafora del viaggio ci sia infine consentito richiamare Antonio Tabucchi per il quale i luoghi sono nomi, residenze, ma quel che più conta è la civiltà del guardare, sostare, rammentare, del connettere i luoghi, i territori alla gente.

Antonio Grasso
Dirigente Servizio 6 Politiche della Famiglia e Giovanili
Dipartimento della Famiglia e delle Politiche Sociali
Assessorato della Famiglia, delle Politiche Sociali e del Lavoro
Regione Siciliana

PRESENTAZIONE

Da molti anni oramai si è imposta sulla scena pubblica la realizzazione di un particolare tipo d'intervento articolato chiamato "progetto". Si tratta di un dispositivo che può essere utilizzato in molteplici modi ma che spesso ha il solo fine di realizzare obiettivi di natura tecnica. Ciò accade proprio perché i progetti che siamo soliti incontrare si riducono spesso a dispositivi tecnici avulsi da qualsiasi orizzonte di senso, privi di quella che possiamo definire "progettualità", ossia la tensione verso un altrove che vada oltre il presente – l'unica dimensione temporale che siamo soliti abitare.

Può tuttavia accadere che un progetto – lungi dall'essere solo un impianto di natura tecnica – si manifesti come il dispositivo capace di schiudere ciò che Musil chiamava il "senso del possibile"; in quel caso l'oggetto del progetto ritrova tutte le proprie possibilità espressive e di sviluppo.

Ora, Proditerr@ s'iscrive proprio in questo secondo genere di progetti. Ma come lo fa? Come si realizza quest'ancoraggio al senso del possibile?

Il progetto che viene presentato in queste pagine – sebbene non possa esimersi dal promuovere una serie di misure di natura tecnica – agisce due mosse che lo portano proprio a schiudere il piano delle possibilità, una soglia che sta sempre un po' più in là del piano di realtà.

In primo luogo il progetto Proditerr@ tenta di fare di un territorio fragile, situato nel Mezzogiorno d'Italia – il Belice – "un testo". Fare di un territorio un testo significa renderlo un oggetto interpretabile e quindi consegnarlo al lavoro paziente di chi può connettere i segni e fare emergere significati celati, inespressi, inattesi. Non è per niente un'operazione semplice né scontata. Abitualmente i territori si presentano come ambiti già dati, già decisi, "con-testi" oggettivati nei propri limiti, mentre l'attivazione di capitali culturali e sociali di un luogo dipende moltissimo dalla capacità di innescare una lettura interpretativa – vale a dire capace di dire al territorio quello che esso "può" dire.

Ma chi deve compiere questo gesto? Chi ha il compito di vedere in un luogo un nucleo di senso da articolare e fare crescere?

Qui accade la seconda mossa di Proditerr@, l'attivazione diretta dei beneficiari del progetto che, da meri destinatari, si fanno attori del processo di rilettura e riconfigurazione delle possibilità del territorio oggetto dell'intervento.

Questa duplice mossa permette di tracciare una direzione molto utile anche per le politiche di sviluppo locale – intese come strategie per articolare interventi ad elevato interesse pubblico. L'esperienza progettuale che qui si presenta ci dice, come altre del resto, che è impossibile conoscere il valore celato da un luogo fintanto che non si trova la chiave per accedere all'interpretazione di quel luogo stesso e che per farlo il modo migliore è "attivare" gli abitanti di quel territorio.

Questa indicazione è tanto più utile adesso in quanto oggi più che mai i territori si trovano spesso in una posizione dialettica con quelli che potremmo chiamare i flussi globali (la finanza, la rete web, le migrazioni e così via, sono tutti flussi globali), dai quali vengono attraversati e disarticolati in modo irrimediabile.

Con questa dialettica nei prossimi anni dovremo far i conti e di progettualità non solamente tecniche avremo un gran bisogno. Occorre, dunque, attrezzarsi.

Emilio Vergani
Docente di Progettazione Sociale
LUMSA

PRODOTTI, IDENTITÀ, TERRITORIO, TRA VOCI, INTERPRETAZIONI E PROSPETTIVE

Provare a tracciare un primo bilancio del “*Progetto Proditerr@ - Prodotti, identità e territorio. Un Sistema Informativo Geografico per la valorizzazione dei prodotti enogastronomici tipici della Valle del Belice*”, significa onorare un doveroso e, al contempo, piacevole impegno a condividere i risultati di questa esperienza progettuale. Un impegno che si reputa doveroso certamente rispetto alle risorse pubbliche investite nel progetto Proditerr@ dall’Amministrazione Regionale, oltre che particolarmente sentito nei confronti di tutti coloro che hanno preso parte attiva al progetto: chi da beneficiario diretto, chi da esperto, chi da produttore agroalimentare e imprenditore, chi da contribuente scientifico, chi da amministratore pubblico, chi da concreto sostenitore e chi, ancora, da simpatizzante, ruolo quest’ultimo non meno fondamentale nell’ambito di qualsiasi iniziativa progettuale che interessi un qualunque contesto territoriale. Al contempo, tale impegno risulta evidentemente piacevole dal momento che la condivisione di tematiche, contenuti culturali e immagini del territorio permette tanto a chi il Progetto Proditerr@ l’ha attuato e vissuto, quanto a chi ne apprende per la prima volta l’esistenza, di ripercorrerne il pur breve ma intenso arco temporale di sviluppo. Onorare questo impegno si può tradurre, in tal modo, anche in una proposta di lettura condivisa dell’itinerario progettuale percorso, ciascuno dalla propria prospettiva personale, professionale e culturale, per poter così meditare meglio intorno ai suoi primi risultati.

È evidente che questo volume rappresenta un bilancio tracciato da chi, con lo sguardo del professionista e al contempo del ricercatore, il progetto l’ha dapprima ideato, scritto e trasformato in una proposta presentata in risposta al bando “*Giovani protagonisti di sé e del territorio - CreAZIONI giovani*” - Linea di intervento n. 2 “*TradizionalMENTE*” dell’Assessorato della Famiglia, delle Politiche Sociali e del Lavoro della Regione Siciliana, e, successivamente alla selezione, lo ha implementato e realizzato. Dunque, si tratta di un bilancio certamente “imperfetto” di per sé in quanto esito di una prima auto-valutazione, che in ogni caso si è sentita come eticamente ed esteticamente necessaria, essendo giunti alla conclusione amministrativa di Proditerr@. Un bilancio, dunque, che dovrà attendere una valutazione ufficiale da parte dell’istituzione regionale per poter essere perfezionato e il cui grado di perfeffibilità si potrà comprendere ancora meglio nei mesi a venire, anche sulla base di questo resoconto narrativo e della diffusione che si riuscirà a darne sia nel territorio di riferimento di Proditerr@, sia al di fuori del contesto della Valle del Belice, presso le Istituzioni, le Scuole, le Aziende e le altre realtà culturali, sociali e produttive, anche attraverso coloro che hanno condiviso attività e luoghi con il gruppo di lavoro del progetto, e coloro che avranno la curiosità e l’interesse di entrare nelle corde dell’esperienza fin qui maturata.

Restano perfeffibili, in particolare, i risultati di Proditerr@, così come, naturalmente, risulta perfeffibile ogni componente metodologica e applicativa situata a monte di

essi, laddove se ne voglia immaginare una nuova applicazione al contesto territoriale della Valle del Belice, ovvero a un contesto differente. Risultano perfettibili, in tal senso, i metodi di implementazione, gli strumenti di interazione e di comunicazione di Proditerr@, i modi di rappresentazione degli “oggetti culturali” che sono al centro del progetto: i Prodotti, le Identità, il Territorio. Sensibili di ogni ottimizzazione del caso restano anche le componenti informative e i contenuti culturali prodotti nell’ambito del progetto e pubblicati nella Piattaforma Proditerr@ per offrire e diffondere nuovi elementi di conoscenza di alcune specifiche peculiarità del territorio belicino.

Tuttavia, un punto nodale appare già ben consolidato all’interno del crescente patrimonio di esperienze maturato durante i pochi mesi di realizzazione di Proditerr@ e che si auspica possa risultare utile a nuove iniziative da porre in essere in diretta continuità, ovvero in parallelo al progetto realizzato. Questo punto di riferimento, di fatto, è di ordine metodologico e la sua importanza è stata messa in particolare evidenza in occasione dell’evento pubblico del 26 maggio 2017, durante il quale si è potuto presentare il modello dimostrativo della Piattaforma Proditerr@, oggetto di una più approfondita descrizione e analisi nei paragrafi dedicati all’interno di questo volume. Tale riferimento metodologico specifico corrisponde all’attenzione riservata nel produrre i nuovi contenuti culturali di Proditerr@, all’abbinamento costante dei tre “oggetti culturali” focus del progetto con altri tre elementi di particolare rilievo: le Voci, le Interpretazioni, le Prospettive che quotidianamente raccontano il territorio e i suoi caratteri, dall’interno del territorio stesso. Proprio tale orientamento, difatti, ha suggerito il titolo dell’evento pubblico qui sopra menzionato, nel quale si è voluto porre in evidenza come questi sei fattori siano in grado di combinarsi tra loro, dando vita a quella che è la reale “immagine” contemporanea, non retorica, non oleografica, non ripetitiva del territorio, quella che si potrebbe definire come la sua “immagine attiva”, frutto della quotidiana interazione e integrazione delle differenti componenti antropiche all’interno dello scenario offerto dai caratteri naturali della Valle del Belice.

In altri termini, il vero punto nodale del Progetto Proditerr@ non risiede tanto nella scelta di focalizzare una tematica di per sé certamente fondamentale quale è il “paniere dei prodotti tipici e delle eccellenze agroalimentari” della Valle del Belice – a riguardo basta fare mente locale sulle già numerose altre esperienze precedenti e coeve, tanto istituzionali quanto private, che se ne sono interessate – trasformandolo nell’oggetto primario di un programma di attività di conoscenza, promozione, informazione e anche di formazione. Bensì, il punto consolidato è nella prospettiva metodologica identificata come più adeguata per l’implementazione di Proditerr@, privilegiando l’ascolto e soprattutto il coinvolgimento attivo e continuo di quegli attori diretti del contesto territoriale che attraverso le loro Voci, Interpretazioni, Prospettive sono in grado di tratteggiare magistralmente parti rilevanti di quella “immagine attiva” che si è evocata poco sopra. Dunque, la questione di metodo che si intende porre in evidenza, è che senza tale approccio di base i Prodotti, le Identità, il Territorio, analogamente a molti altri “oggetti culturali”, rischiano di restare praticamente “muti”, scarsamente espressivi o, nel migliore dei casi, li si mette in grado di “parlare di sé” per lo più

attraverso un linguaggio ancora troppo retorico. E per “retorico” si fa qui riferimento, evidentemente, all’aspetto meno virtuoso del concetto: la tendenza a rappresentare un aspetto, un oggetto, un simbolo, un’idea per mezzo di parole e schemi che ne appiattiscono e irrigidiscono il senso, invece di liberarne il volume espressivo, che offrono semmai contenitori già saturi di espressioni generalizzanti e prive del “sapore locale” delle cose. Parole e schemi che appaiono troppo spesso “stanchi” che, in sostanza, non lasciano spazio a quella plurivocità che si rivela essenziale per poter rappresentare la complessità di una realtà territoriale. Nell’implementare il Progetto Proditerr@, quindi, è sembrato più opportuno che tali “oggetti culturali” venissero animati da chi può dare meglio di chiunque altro voce al territorio – al “territorio” umano prima di tutto – e ai suoi caratteri, anche laddove Voci, Prospettive, Interpretazioni spesso sono ancora in attesa di divenire più coerenti e complementari le une rispetto alle altre, nella direzione di una maggiore nitidezza di quella “immagine attiva” che si è evocata in precedenza.

Questo breve “diario di viaggio” del Progetto Proditerr@ – trascritto direttamente dalla memoria di lavoro delle attività progettuali, nella speranza di non essere incorsi troppe volte, appunto, in facili cadute nella deriva retorica – tenta di tratteggiare proprio alcuni dettagli di questa ben più ampia immagine reale del territorio che nasce dall’intrecciarsi di quelle Voci, Prospettive, Interpretazioni che, attraverso la Piattaforma Proditerr@, tentano di dare un loro contributo alla narrazione diversa e più variegata dei Prodotti, delle Identità, del Territorio della Valle del Belice, per permettere a molte più persone di conoscere e apprezzare alcuni caratteri peculiari di questa splendida realtà territoriale, sociale, culturale e produttiva della Sicilia.

RINGRAZIAMENTI

Molti sono i riconoscimenti doverosi e sentiti che è necessario formulare a conclusione del percorso progettuale illustrato in questa pubblicazione.

Si è grati, anzitutto, al Dipartimento della Famiglia e delle Politiche Sociali dell'Assessorato della Famiglia, delle Politiche Sociali e del Lavoro della Regione Siciliana per il finanziamento accordato all'Associazione Me.R.I.D.I.E.S. ai fini della realizzazione del Progetto Proditerr@, sulla base del bando pubblico "*Giovani protagonisti di sé e del territorio - CreAZIONI giovani - Linea di intervento n. 2 "Tradizionalmente"*". In particolare, un ringraziamento sentito è rivolto al Dirigente del Servizio 6, Antonio Grasso, anche per aver gentilmente scritto la prefazione del volume, e al Responsabile unico del procedimento, Raffaele Burgio, per aver assicurato un costante supporto amministrativo durante tutta l'implementazione del progetto.

Ai due partners istituzionali del progetto, l'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Virgilio Titone" di Castelvetro e l'Associazione "Rete Museale e Naturale Belicina", e all'Associazione "Prima Archeologia del Mediterraneo", va riconosciuto il grande impegno profuso nel sostenere tutte le attività progettuali e gli eventi pubblici che ne hanno permesso la condivisione delle tematiche e degli obiettivi, e la diffusione dei primi risultati. In particolare, si è molto grati alla Dirigente dell'Istituto "V. Titone", Rosanna Conciauro, per il costante supporto offerto fin dall'inizio a Proditerr@, rispetto alle molteplici esigenze tanto amministrative, quanto organizzative. Altrettanto importante il ringraziamento che va rivolto per aver rappresentato le parti attive nell'ambito del "*Laboratorio Proditerr@ - Conoscere i prodotti tipici e le eccellenze enogastronomiche per Saper Comunicare il Patrimonio alimentare della Valle del Belice*", ai Docenti dell'Istituto "V. Titone": Francesco Paolo Capizzo, Antonio Peralta, Benedetto Romeo, Vittorio Pedone, agli Assistenti tecnici: Michele Ciaccio, Calogero Dilluvio, Antonio Segreto, agli Studenti del Gruppo Cucina: Salvatore Campo, Noemi Catania, Giovanna Gullo, Filippo Mangiaracina, Francesca Manzo, Pietro Morosini, Alessia Panicola, Felice Renna, Davide Sciacchitano (classe IV B), Antonino Labruzzo, Francesco Mauceri, Francesco Mauro, Giuseppe Monteverde, Sofiane Rayda, Marika Scarpinato (classe IV F), e agli Studenti del Gruppo Sala: Antonino Aloisi, Giovanni Biondo, Francesco Falsitta, Federico Marino, Daniela Piazza, Alessandro Signorelli (classe IV C), Arianna Anzalone, Salvatore Nicolosi, Lucia Oliveri, Daniela Ognibene, Maria Antonella Pizzolato (classe IV D), Iris Amodeo, Erica Cusenza, Ilenia Denaro, Federica Di Noto, Stefano Drago, Antonino Evati, Adriana Gulotta, Iliaria Inzerillo, Giuseppe Marino, Giacomo Nuccio, Simona Tarantino (classe IV E). Ringraziamento che va esteso, evidentemente, anche al Personale amministrativo e tecnico dell'Istituto "V. Titone", per tutti gli aspetti di competenza amministrativa e logistica, e agli altri Docenti e Studenti che hanno preso parte ad alcune delle attività didattiche e divulgative di Proditerr@.

All'Associazione "Rete Museale e Naturale Belicina" si è grati per la presenza costante durante il periodo di realizzazione delle attività progettuali, con un particolare riconoscimento per l'impegno del Presidente Giuseppe Salluzzo e del Direttore Maria Elena Cusenza. Al contempo, un grazie davvero sentito, prima che doveroso, è rivolto a Vito Zarzana nella sua duplice veste di Vicepresidente dell'Associazione "Rete Museale e Naturale Belicina", da un lato, e dell'Associazione "Prima Archeologia del Mediterraneo". A lui si deve, inoltre, l'incontro con il Sindaco del Comune di Partanna, Nicolò Catania, che nelle primissime fasi attuative di Proditerr@ ha permesso di garantire un felice esito al primo evento pubblico ospitato a novembre 2016 nella cornice suggestiva del Castello Grifeo e dedicato in particolare ai Produttori e alle Aziende agroalimentari della Valle del Belice.

Agli stessi Produttori e Aziende agroalimentari va il riconoscimento di un impegno costante nel supporto alla realizzazione delle attività progettuali, in particolare durante la fase di raccolta di informazioni e contenuti sul paniere di prodotti tipici e di eccellenze enogastronomiche, la fase di produzione dei contributi multimediali pubblicati sulla Piattaforma Proditerr@, e in occasione degli eventi pubblici del progetto, condividendo i saperi e i patrimoni di memorie, competenze e tecnologie che caratterizzano le produzioni tradizionali che ciascuno di loro rispettivamente gestisce e tramanda con grande competenza, professionalità e generosità. In particolare, il ringraziamento più sentito è rivolto a Tommaso Rizzo ("La Bottega del Pane - Panificio Rizzo", Castelvetro), Franco Gambina (Azienda "Casale del Frate", Partanna), Giuseppe Restivo e Domenico Molinini (Azienda "Sicilia Terra Aria Fuoco", Partanna), Calogero Cangemi, Giovanna Ragolia e Calogero jr., Giusy e Davide Cangemi ("Caseificio Cangemi", Partanna), Melchiorre Ferraro (Azienda "Ferraro Bio Farm Sicily", Santa Margherita del Belice), Filippo Drago ("Molini del Ponte", Castelvetro), Filippo Romano ("Azienda Agricola Romano", Menfi), Giuseppe e Carolina Lala e Marisa Pollichino e Giovanni Lala ("Le Prelibatezze del Feudo Pollichino", Contessa Entellina), Vito e Vincenzo Lo Castro ("Pastificio Eocene", Salemi), Gaetano Vitale (Azienda Agricola Vitale, Partanna), Vito Pasquale Salluzzo ("Miele in Favo", Castelvetro).

Un riconoscimento per il contributo offerto alla riuscita dell'evento pubblico di Proditerr@ del 26 maggio 2017, va a tutti gli Esperti che in qualità di relatori hanno voluto condividere idee, esperienze progettuali e linee di ricerca, promozione territoriale e divulgazione rispetto alle quali sono quotidianamente impegnati in ambito istituzionale, accademico, divulgativo e didattico: Francesca Rita Cerami (I.Di.Med.), Massimo Todaro (Università di Palermo, Dipartimento SAAF), Antonino Sutura (Ente per lo Sviluppo Agricolo - Osservatorio NeoRuralita – Regione Siciliana), Giuseppe Oddo (Comune di Sambuca di Sicilia), Giuseppe Bivona (Libera Università Rurale), Enrico Caruso (Parco di Selinunte e Cave di Cusa), Licia Cardillo Di Prima (Autrice; La Voce di Sambuca). A Giana Guaiana e Pippo Barrile un grazie per aver condiviso in occasione dello stesso evento Proditerr@ il loro impegno nella "ricerca" sul territorio in senso più ampio, attraverso lo studio e la valorizzazione della musica popolare di cui è espressione, e testimonianza, il loro progetto musicale auto-prodotto, dal titolo evocativo "*Fatti di Terra*".

Alle colleghe Paola Lazzara e Marilù Monte, agronome, si deve riconoscere il supporto scientifico nella caratterizzazione dei prodotti tipici e delle eccellenze enogastronomiche oggetto delle attività di conoscenza, promozione e disseminazione di Proditerr@, mentre a Leonardo Tritico si è grati per la collaborazione prestata nelle fasi di predisposizione del percorso progettuale.

Si è particolarmente grati ad Andrea De Tommasi per il costante supporto tecnico alla realizzazione della Piattaforma Proditerr@, per la divulgazione dei contenuti multimediali diffusi attraverso di essa e per il continuo e prezioso confronto sugli approcci metodologici adottati nel corso della realizzazione del progetto.

Un riconoscimento particolare è rivolto ad Antonella Montalbano che, grazie alla sua giovane eppure già molto abile mano di illustratrice e creativa, ha saputo estrarre e rendere nel suo stile illustrativo i caratteri salienti del paniere di eccellenze agroalimentari della Valle del Belice, traducendoli in alcune icone molto dirette e passanti sul piano concettuale e grafico che hanno permesso di arricchire notevolmente i contenuti visuali e identitari della Piattaforma Proditerr@ e dei suoi materiali informativi e divulgativi.

All'amico Emilio Vergani, Docente di Progettazione Sociale presso la LUMSA, si è grati per la gentile disponibilità a scrivere la presentazione di questo volume e per aver offerto molti spunti metodologici attraverso il suo recente volume *"Progettare. Dialoghi intorno a una pratica generativa"*, Navarra Editore 2015.

Un riconoscimento, inoltre, è rivolto all'Editore Ottavio Navarra per aver accolto l'idea di questo volume e averne supportato il breve ma intenso percorso di pubblicazione, grazie anche alle competenze dello Staff della sua casa editrice.

A ognuno di loro, dunque, va il ringraziamento per aver contribuito alla realizzazione del Progetto Proditerr@ e anche di questa "narrazione" a più voci del territorio della Valle del Belice, osservato attraverso i prodotti tipici e le eccellenze enogastronomiche locali. Un ringraziamento cui si è ritenuto opportuno dare giusta evidenza già a partire dalla menzione di ciascun contributore nella copertina di questo volume, quasi come si trattasse di un'opera corale, offrendo poi maggiore spazio nel testo anche a Voci, Idee, Conoscenze, Interpretazioni e Prospettive che ognuno di loro ha voluto generosamente condividere e mettere a disposizione per il buon esito del Progetto Proditerr@.

Maria Laura Scaduto
Presidente Associazione Me.R.I.D.I.E.S.
Project Manager del Progetto Proditerr@

PARTE I - IL PROGETTO PRODITERR@

LE PREMESSE, IL CONTESTO, I PRIMI RISULTATI

Il “Progetto Proditerr@ - Prodotti, identità e territorio. Un Sistema Informativo Geografico per la valorizzazione dei prodotti enogastronomici tipici della Valle del Belice” nasce quale iniziativa di connessione (e ri-connessione) tra tradizioni produttive e nuove generazioni, con riguardo specifico all’ambito della conoscenza, promozione e valorizzazione delle produzioni agroalimentari tipiche della Valle del Belice (Fig. 1). La proposta progettuale, difatti, è stata elaborata nel mese di agosto 2013 rispetto al quadro di azioni e finanziamenti pubblici definito dal bando “Giovani protagonisti di sé e del territorio - CreAZIONI giovani – Linea di intervento n. 2 TradizionalMENTE”, pubblicato dall’Assessorato della Famiglia, delle Politiche Sociali e del Lavoro della Regione Siciliana - Dipartimento della Famiglia e delle Politiche Sociali¹. Nello specifico di tale bando, la linea di intervento “TradizionalMENTE” ha sostenuto iniziative di promozione dell’artigianato, della coltivazione tradizionale del prodotto locale, delle produzioni enogastronomiche tipiche, e, più in generale, della tradizione culturale locale osservata nelle sue molteplici sfaccettature, attraverso strumenti innovativi di formazione e informazione rivolti ai giovani siciliani, e volti a diffondere saperi e competenze tra le nuove generazioni e a favorire lo sviluppo del senso di appartenenza dei giovani al proprio territorio di riferimento.

Rispetto al quadro specifico di azioni e di finanziamenti regionali, il gruppo di progettazione di Proditerr@ – allora nella veste del gruppo informale che in seguito ha costituito appositamente l’Associazione Me.R.I.D.I.E.S. – ha immaginato e



Fig. 1 – Le produzioni agroalimentari tipiche della Valle del Belice nella mappa interattiva presente nella Piattaforma Proditerr@

¹ http://lineediattivita.dipartimento-famiglia-sicilia.it/index.php?option=com_content&view=article&id=91&Itemid=97

proposto lo sviluppo di un intervento focalizzato sulla Valle del Belice attraverso un programma di attività di conoscenza e promozione del paniere di prodotti tipici ed eccellenze agroalimentari, in particolar modo rivolto, da un lato, a giovani beneficiari diretti individuati nell'ambito delle realtà scolastiche del territorio di riferimento, dall'altro ai Produttori e alle Aziende agroalimentari del territorio.

Questo, dunque, il contesto di partenza dell'elaborazione del piano di attività sottoposto all'Amministrazione Regionale e poi selezionato a conclusione dell'iter di valutazione tecnica ed economica per l'ammissione al finanziamento, formalizzata dal Dipartimento competente a luglio 2016.

Quattro gli aspetti salienti della proposta progettuale di Proditerr@: 1) un territorio, la Valle del Belice estesa nello spazio di connessione tra gli ambiti provinciali di Palermo, Trapani e Agrigento; 2) un "oggetto culturale" identificato quale "strumento" primario del progetto attraverso cui mettere a fuoco, sviluppare e attuare il piano di attività, ovvero il paniere di prodotti tipici ed eccellenze agroalimentari di questa splendida area della Sicilia occidentale, dove ancora il settore agricolo e le filiere di produzione e trasformazione connesse rappresentano realtà economiche e, dunque, sociali e culturali fortemente radicate; 3) una collettività di beneficiari direttamente coinvolti e di altri potenziali utenti, estesa dalla Scuola ai settori produttivi, dalle istituzioni alle diverse componenti sociali delle Comunità locali; 4) un obiettivo primario e opportunamente inquadrato nella più ampia tipologia di azioni promosse dal bando regionale, individuato nella connessione e ri-connessione tra alcune delle più importanti tradizioni produttive della Valle del Belice e le nuove generazioni delle comunità locali alle quali nei prossimi anni spetterà il compito di governare il proprio territorio di origine, promuovere la sua "immagine attiva", utilizzarlo e abitarlo consapevolmente e, alle quali, dunque, spetterà la responsabilità di saperne ri-conoscere e di farne conoscere qualità, valori, tradizioni e potenzialità, soprattutto a coloro che si allontaneranno dalla Valle del Belice più o meno temporaneamente per ragioni di studio, di lavoro e di vita².

La scelta dell'ambito territoriale entro il quale implementare il piano di attività progettuali di Proditerr@ è derivata da alcune considerazioni circa i potenziali vantaggi offerti dalla Valle del Belice, contemplati anche al di là della pregressa conoscenza diretta di molte delle sue aree territoriali da parte del gruppo di progettazione. Per alcuni versi, tale orientamento è disceso in realtà da alcune domande di metodo e di merito circa la effettiva probabilità di successo del tentativo di applicare in tale contesto di riferimento gli approcci e i paradigmi operativi di tipo collaborativo che sono stati prescelti per l'implementazione di Proditerr@, come viene meglio illustrato nel dettaglio della seconda parte del volume. In tal senso, la scelta della Valle del Belice ha comportato anche (e necessariamente) un obiettivo di ricerca di alcuni elementi sperimentali

2 A tale riguardo, è interessante riflettere sulle dinamiche e le potenzialità insite in quello che Paolo Frascani, in una recente analisi storica e sociologica del territorio metropolitano di Napoli, definisce come il "fattore esterno", riferendosi ad una certa retorica della «dispersione del capitale umano locale» e dunque ai giovani che per studio, lavoro o altre scelte di vita si trovano a lasciare il proprio territorio d'origine a favore di località europee o di altre mete internazionali, ma che ne possono continuare a rappresentare, per certi versi, gli "ambasciatori culturali ed economici" più capaci (FRASCANI 2017, pp. 195-196).

di innovatività nell'approccio al programma di attività progettuali che ci si è preposti di attuare.

Rispetto a tale orientamento, inoltre, hanno influito alcuni dei caratteri dell'immagine territoriale della Valle del Belice, già di per sé molto significativi. Uno tra i più evidenti è rappresentato dal fatto che in tale contesto territoriale rientrano molti degli ambiti comunali e dei nuclei insediativi interessati dal disastroso sisma del 1968, distribuiti lungo i versanti orografici segnati dai due "rami" del fiume Belice, nella zona di interconnessione tra le province di Palermo, Trapani e Agrigento, aperta sul Canale di Sicilia (GIAMPINO, SCADUTO, TODARO 2012; PINZELLO 2012; PINZELLO *et al.* 2012). Nello specifico, questo elemento storico contemporaneo risalta particolarmente allo sguardo dell'osservatore esterno poiché esso ha contribuito in gran parte a determinare il fatto che la Valle del Belice – o più semplicemente nella vulgata nazionale "il Belice", al netto degli slittamenti di accento che, opportunamente, i conoscitori più attenti di questi luoghi tengono a correggere – sia ancora probabilmente più nota e nominata per le tristi vicende seguite alla catastrofe sismica avvenuta cinquanta anni fa, che per altre più aggiornate e motivate ragioni legate ai suoi caratteri territoriali e valori culturali e sociali contemporanei. In tal senso, è interessante la suggestione che può derivare dall'osservazione delle statistiche di ricerca web accessibili tramite il servizio di Google Trends, confrontando la ricorrenza di alcuni argomenti di ricerca³ quali "Valle del Belice" e "Terremoto del Belice del 1968" (Fig. 2). Pur con ogni

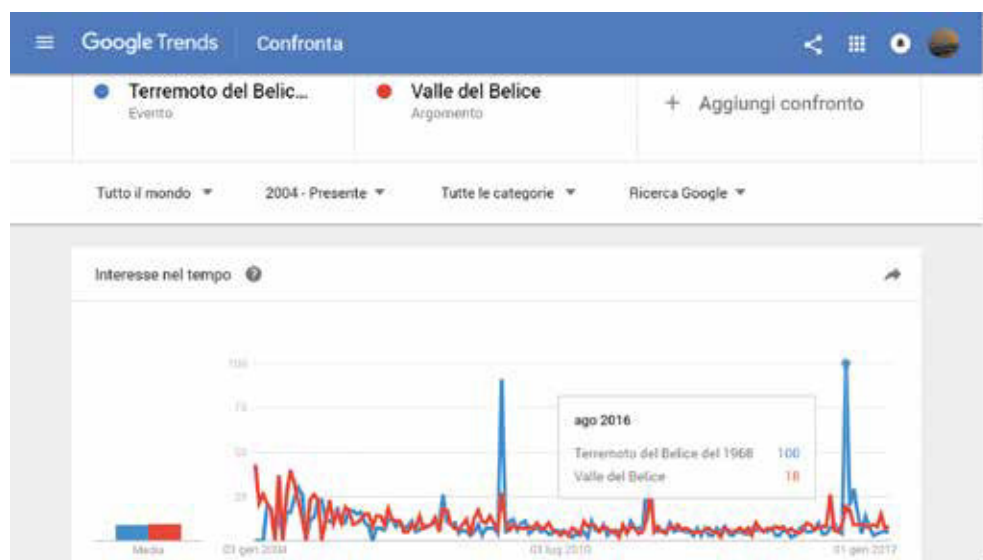


Fig. 2 – Statistiche di ricerca web: il confronto tra gli argomenti di ricerca "Terremoto del Belice del 1968" e "Valle del Belice" (Fonte: Google Trends)

3 Le statistiche si sono basate sul ricorso agli "argomenti" (o "topics") dal momento che nel servizio di statistica web offerto da Google Trends (<https://trends.google.it/>) i «termini di ricerca corrispondono a parole specifiche; gli argomenti sono concetti corrispondenti a termini simili in qualsiasi lingua» (cfr. <https://support.google.com/trends/answer/4359550/>). Nell'osservare le elaborazioni ottenute va sempre tenuto conto del fenomeno che tali statistiche rappresentano, ovvero l'«*Interesse nel tempo*».

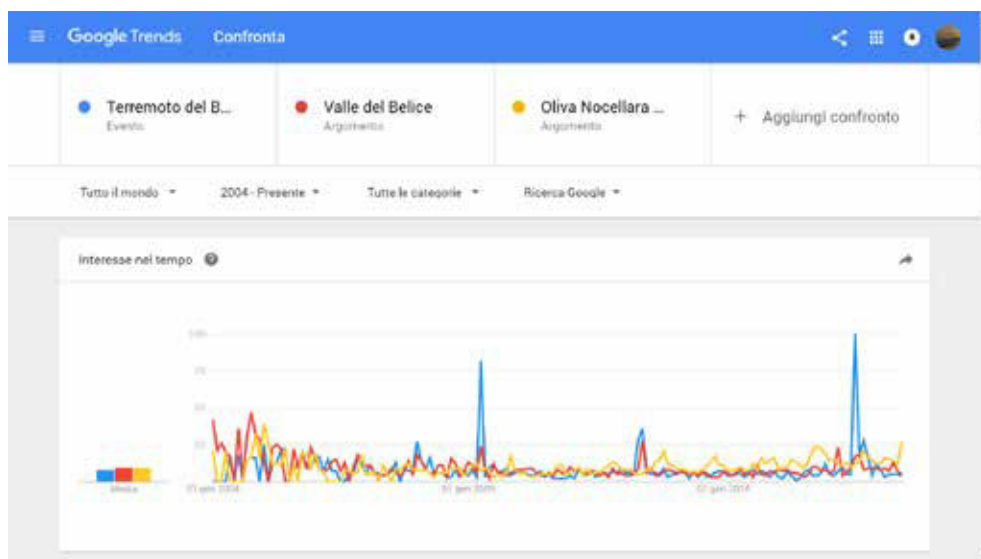


Fig. 3 – Statistiche di ricerca web: il confronto tra gli argomenti di ricerca “Terremoto del Belice del 1968”, “Valle del Belice” e “Oliva Nocellara del Belice” (Fonte: Google Trends)

prudenza valutativa del caso e dello strumento impiegato, osservando i dati elaborati dal servizio web rispetto al periodo disponibile (dal 2004 ad oggi) e all’insieme delle ricerche effettuate su scala globale e per tutte le categorie di informazione tipizzate da Google, da tale primo confronto si nota la prevalenza di forti picchi di interesse nella percentuale di ricerche correlate all’evento sismico del 1968 (specie di recente, dopo gli eventi altrettanto disastrosi che hanno colpito il centro dell’Italia nell’estate 2016), rispetto ad una più modesta apparenza di quelli relativi all’argomento “Valle del Belice”, sebbene questo presenti un trend di variazioni complessivamente meno irregolare. Inoltre, si nota come i picchi più alti di interesse relativi a quest’ultimo argomento, si posizionino in corrispondenza dei punti di maggiore ricorrenza del primo argomento di ricerca. L’analisi preliminare diviene ancor più interessante se si aggiunge al confronto statistico anche un terzo argomento di ricerca correlato a uno dei prodotti tipici locali, ad esempio l’“Oliva Nocellara del Belice” (Fig. 3). In tal senso, sempre con le dovute prudenze valutative del caso e considerando tale analisi statistica quale mera osservazione di spunto riflessivo, si nota come il trend di ricerche correlate ad uno dei prodotti tipici locali sposti verso l’alto il quadro dell’interesse complessivo – sebbene si possa trattare presumibilmente di un interesse indiretto nel caso specifico – che riguarda la Valle del Belice. In ciò si può cogliere anche un’ulteriore elemento di conferma del ruolo che i prodotti tipici e le eccellenze agroalimentari possono rivestire quali importanti punti di richiamo e promozione, anche indiretta appunto, del territorio belicino.

Questa immagine legata al sisma del 1968 è senza dubbio “parziale” rispetto alla complessità della Valle del Belice, eppure fortemente ancorata alla storia recente del territorio e dei suoi abitanti. Per certi versi essa tende oggi a sbiadire in parallelo all’invecchiamento delle architetture e degli schemi urbanistici della ricostruzione post-sismica,



Figg. 4-5 – Due immagini del Museo della Memoria di Santa Margherita di Belice (AG)

invece, una ricchezza di caratteri e valori territoriali e di produzioni tradizionali – spesso silente per chi osserva dall'esterno e distrattamente il contesto specifico di interesse – che rammenta con forza come l'immagine concreta della Valle del Belice, quella "immagine attiva" che si è evocata nelle premesse di questo volume, si possa cogliere solo riservando un'attenzione particolare al riconoscimento, prima, e alla necessaria conoscenza di dettaglio, poi, di un territorio ben più profondo sul piano storico e ancora segnatamente vocato all'agricoltura, alla quale non a caso è destinata una parte molto consistente della sua estensione complessiva. In tal senso, l'elevato numero di aziende e occupati e l'importanza del reddito complessivamente prodotto nel settore agroalimentare e nelle filiere connesse, uniti alle numerose produzioni di qualità tutelate e garantite dai numerosi riconoscimenti tra cui le Denominazioni di Origine Protetta e le Indicazioni Geografiche Tipiche, rappresentano altrettanti elementi di conferma del ruolo di primo piano da sempre rivestito dalle attività agroalimentari nella Valle del Belice.

al contrario della forte memoria individuale e diretta degli eventi sismici di cinquanta anni fa che conservano le generazioni adulte delle comunità locali e che negli anni più recenti si sta tentando di trasformare in una memoria comune e più estesa (Figg. 4, 5)⁴. Inoltre, va considerato che a questa immagine parziale di sfondo del territorio belicino si somma (troppo spesso in modo piuttosto disordinato) la ben nota preponderanza mediatica che pone al centro dell'attenzione e dell'interesse generale – per molti aspetti comprensibilmente nelle intenzioni di fondo, tuttavia meno opportunamente nella rappresentazione complessiva che ne deriva – le tinte fosche di vicende di carattere giudiziario, di certo meno lusinghiere per l'intera collettività, non solo locale.

Eppure è evidente come a tale immagine mediatica, piuttosto incompleta e in buona misura fuorviante, si giustapponga, in-

4 <https://twitter.com/i/moments/848279401703907330/>.



Fig. 6 – Un'immagine del territorio di Menfi (AG), nella parte Sud Ovest della Valle del Belice

Una grande ricchezza territoriale, dunque, che si esprime nella stessa morfologia fortemente determinata dalla corrispondenza con il bacino imbrifero del fiume Belice e, al contempo, nel patrimonio archeologico e storico-architettonico diffuso, variegato e onnipresente, tanto nei borghi e centri storici, quanto nei circostanti paesaggi rurali tipizzati dalle differenti polarità antropiche, come le piccole contrade, le masserie, i bagli e i mulini, tanto attive o in corso di rifunzionalizzazione, quanto in disuso, (CABIANCA, PINZELLO 1992; GIAMPINO, SCADUTO, TODARO 2012; PINZELLO 2012; PINZELLO *et al.* 2012). Allo sguardo dell'osservatore, anche di quello meno preparato ed esperto, questo territorio offre in modo diretto e tangibile il risultato della storia delle interazioni tra le componenti antropiche del territorio: la geomorfologia si rivela, così, nell'ampia varietà di figure delineate dalla secolare modellazione delle attività produttive rispetto allo scenario naturale e apprezzabili sia ad occhio nudo che attraverso strumenti via via più raffinati di analisi territoriale (Fig. 6)⁵.

D'altronde, la Valle del Belice, come ogni "territorio fluviale", presenta in tal senso aspetti peculiari che ne determinano al contempo differenti criticità e potenzialità di sviluppo, rispetto alla cui gestione sarebbe molto importante verificare l'applicabilità di strumenti innovativi quali i "Contratti di fiume" e gli altri approcci concertativi analoghi (SCADUTO 2016).

⁵ Un'interessante sintesi di questa realtà territoriale è offerta, ad esempio, dalla "*Carta dei paesaggi e delle vigne delle Terre Sicane*" redatta nell'ambito del progetto "*Magon. Le chemin de la vigne méditerranéenne sur les traces de Magon entre la Sicile e la Tunisie*" (progetto cofinanziato dall'Unione Europea – Programma ENPI CT – Italia – Tunisia 2007-2013), e pubblicata nel 2015 dall'Associazione "Strada del Vino Terre Sicane".

È anche rispetto a tale scenario caratterizzato dal parziale allineamento tra le diverse “immagini” del contesto territoriale della Valle del Belice fin qui richiamate, che ad agosto 2013 il gruppo di progettazione di Proditerr@ ha ipotizzato e proposto in risposta al bando della Regione Siciliana, il piano di attività di raccolta e sistematizzazione di conoscenze territoriali, di informazione pubblica e di promozione in relazione ad alcune tra le principali produzioni tipiche agroalimentari locali. Il programma di attività così articolato ha focalizzato



Fig. 7– Il paniere di prodotti tipici “interpretato” nell'icona realizzata da Antonella Montalbano per il Progetto Proditerr@

da subito il suo obiettivo concreto nell’impegno a promuovere e narrare in modo innovativo e partecipativo tali eccellenze agroalimentari, i rispettivi luoghi di produzione, le tradizioni locali e le emergenze culturali e paesaggistiche della Valle del Belice a esse connesse. Al centro della proposta, dunque, la conoscenza e la diffusione della ricchezza culturale e alimentare e dell’importanza economica di un paniere di prodotti di grande qualità, tra cui rivestono un ruolo essenziale i Grani antichi, il Pane Nero di Castelvetro, l’Olio prodotto con le Olive Nocellara DOP del Belice, i diversi vini del Belice, i formaggi artigianali DOP come il Pecorino Siciliano e la Vastedda del Belice, il Carciofo spinoso di Menfi, la Cipolla rossa di Partanna, il Miele della Valle del Belice, i Ficodindia di Santa Margherita del Belice, il Melone giallo di Gibellina⁶. Tali prodotti, difatti, si possono identificare quali importanti “ambasciatori” del territorio e della sua cultura, e quali suoi nuovi simboli identitari (Fig. 7).

Sul piano dell’implementazione concreta, la prospettiva progettuale è stata fin da subito abbinata a modalità comunicative basate sull’impiego di strumenti telematici e digitali condivisi via Internet, per poter ampliare il più possibile il bacino di utenza delle attività di Proditerr@ e, conseguentemente, per diffondere meglio l’immagine del territorio di riferimento e delle sue produzioni tipiche. Tale scelta si è determinata, in particolare, osservando anche il palinsesto pregresso di programmi pubblici e privati, di azioni, eventi e sedi partecipative che negli ultimi anni sono stati messi in campo per cercare di valorizzare al meglio i numerosi prodotti di qualità della Valle del Belice e per poter attivare nuove forme di promozione più sistemiche e tra loro interconnesse e, dunque, tendenzialmente più in grado di trasformare gli investimenti nella promozione dei prodotti e del territorio, in concreti ritorni economici per gli operatori del settore e dell’indotto, in particolare quello turistico. In tal senso, un’area di attività che è sembrata ancora poco caratterizzata da azioni durature è stata identificata nella sensibilizzazione delle giovani generazioni locali rispetto a tali tematiche, così come nella loro formazione specificamente finalizzata a renderli maggiormente consapevoli e, gradualmente, protagonisti della tutela, valorizzazione

6 http://www.proditerra.eu/paniere_prodotti/.

e promozione delle produzioni agroalimentari tipiche e del territorio, in senso più ampio. Pertanto, anche in questa ottica il ricorso alle modalità di comunicazione e interazione basate su una piattaforma web nella quale si integrassero un portale di contenuti informativi e culturali digitali, mappe interattive all'interno di moduli webGIS (web Geographic Information System) e risorse condivise tramite i social media, è apparso l'orientamento più adeguato per perseguire gli obiettivi del Progetto Proditerr@.

Peraltro, sempre in termini di conoscenza e valorizzazione del paniere di produzioni agroalimentari tipiche della Valle del Belice, da una prima analisi dello stato dell'arte condotta al momento dell'ideazione di Proditerr@, si è era già reso evidente che se da un lato le strategie e le forme di auto-promozione messe in campo da parte di molti produttori e aziende locali negli ultimi anni risultassero già in buona misura rinnovate dall'impatto positivo del ricorso al web e ai social media, d'altro canto l'aggiornamento degli strumenti di comunicazione e promozione ha rappresentato e tuttora rappresenta in molti casi una semplice trasposizione in versione elettronica di materiali pubblicitari e informativi più tradizionali. Ciò di fatto ha generato – anche per ragioni comprensibilmente legate alle inclinazioni e alle necessità specifiche di ciascun soggetto imprenditoriale – una piccola galassia di siti web e spazi personalizzati, attivati a supporto e come stimolo dell'interazione telematica tra il settore produttivo e i consumatori. La realtà che ne è derivata, tuttavia, è che tali strumenti digitali risultano spesso poco o per nulla connessi tra loro, in termini sia di richiami incrociati e abbinamenti tra prodotti tipici – anche laddove questi afferiscano ad una stessa specifica filiera agroalimentare – sia di relazioni persistenti tra produttori e aziende dei diversi ambiti territoriali della Valle del Belice. Inoltre, le azioni promosse in rete da alcuni consorzi di tutela dei prodotti tipici, da un lato, e la pervasività dei social media e di alcuni portali tematici, dall'altro, negli ultimi tempi hanno ulteriormente sollecitato tutti i soggetti produttivi a muoversi con più agilità, autonomia e competenza su Internet, privilegiando spesso le forme più rapide, economiche e fruttuose delle interazioni dirette produttore-consumatore supportate, anzitutto, dagli stessi social media di natura generalista, data la loro notorietà, versatilità, economicità e diffusione globale.

Ecco le ragioni per le quali l'intenzione sottesa al Progetto Proditerr@ si è identificata fin dall'inizio nell'utilizzare in modo differente alcune delle tecnologie informatiche rese possibili dal web e nello sperimentare una contaminazione di modalità espressive dei contenuti informativi, didattici e divulgativi, e di modelli interazionali socializzanti ciò al fine di tentare, da un lato, di coinvolgere maggiormente gli attori territoriali più giovani nella conoscenza e nella condivisione allargata dei valori culturali, tradizionali e alimentari racchiusi nel paniere di prodotti tipici locali e, dall'altro, di ampliare il numero di utenti interessati all'apprezzamento culturale e gastronomico delle tipicità della Valle del Belice e alle forme, ai luoghi e alle caratteristiche delle rispettive produzioni e canali di commercializzazione.

Alla luce delle premesse fin qui richiamate e dello scenario entro il quale è stata modellata la proposta progettuale di Proditerr@, l'iniziativa ha trovato il suo sviluppo effettivo nell'arco temporale consecutivo di dieci mesi a partire dall'avvio

L'Associazione Me.R.I.D.I.E.S. - Meetings, Researches and Initiatives for the Development of Identitary Environments and Societal system è un'Associazione culturale no profit, costituita a febbraio 2016 con la finalità di attuare il progetto Proditerr@ e svolgere nel tempo attività finalizzate alla tutela e valorizzazione del patrimonio culturale, storico, artistico, etno-antropologico, archeologico, ambientale e agroalimentare, e delle risorse del territorio regionale siciliano, nazionale ed anche europeo, ai fini di promuovere le identità culturali locali e sostenere nuove forme di sviluppo sostenibile.

Per la realizzazione dei propri scopi l'Associazione Me.R.I.D.I.E.S. si propone di promuovere e realizzare attività di ricerca e iniziative per la tutela, la gestione e la valorizzazione dei siti di interesse archeologico, monumentale, artistico e paesaggistico, anche in collaborazione con Amministrazioni pubbliche, Enti locali, Università ed Enti di Ricerca, e altri organismi ed Associazioni, al fine di promuovere la condivisione e la divulgazione di studi nel campo della salvaguardia e della valorizzazione del patrimonio culturale.

Rientrano, inoltre, nelle finalità dell'Associazione attività formative, socio-educative e culturali volte alla tutela e valorizzazione dell'ambiente intese come momenti di formazione, di partecipazione attiva e spontanea, di crescita culturale e umana, rivolti a tutti i segmenti di età e fasce di popolazione bambini, ragazzi, adulti e anziani, con particolare riguardo agli studenti e agli insegnanti delle scuole di ogni ordine e grado, e ai soggetti in situazioni sociali, culturali ed economiche di disagio.

L'Associazione promuove anche:

- studi, corsi, conferenze, campi archeologici, escursioni, scuole estive, mostre, seminari e qualsiasi manifestazione e attività che possa contribuire a sviluppare e diffondere l'interesse per il patrimonio culturale identitario locale;
- iniziative di innovazione sociale basate sull'applicazione delle tecnologie abilitanti ai diversi settori della vita sociale, economica e culturale delle comunità territoriali;
- iniziative volte a valorizzare e promuovere, anche attraverso l'utilizzo delle ICT, le produzioni tipiche locali, le attività agroalimentari ed enogastronomiche, e lo sviluppo dell'economia ecosostenibile.

Tra le prime iniziative dell'Associazione Me.R.I.D.I.E.S. rientra, dunque, il Progetto "*PRODITERR@ - Prodotti, identità e territorio: un Sistema Informativo Geografico per la valorizzazione dei prodotti enogastronomici tipici della Valle del Belice*", finanziato dalla Regione Siciliana - Assessorato Regionale della Famiglia, delle Politiche Sociali e del Lavoro – Dipartimento della Famiglia e delle Politiche Sociali (Bando "Giovani protagonisti di sé e del territorio - CreAZIONI giovani" – Linea di intervento n. 2 "Tradizionalmente").

Nell'ambito del Progetto Proditerr@, l'Associazione Me.R.I.D.I.E.S. ha assunto il ruolo di soggetto promotore e coordinatore delle attività finalizzate a promuovere e narrare in modo innovativo e partecipativo le produzioni enogastronomiche tipiche, i luoghi di produzione, le tradizioni locali e le emergenze culturali e paesaggistiche della Valle del Belice, nella loro più ampia accezione, attraverso il coinvolgimento attivo e innovativo della sua comunità, e, in particolare dei giovani.

amministrativo del progetto a settembre 2016, conducendo nei sette mesi di attività effettive sul territorio ai risultati che vengono illustrati di seguito e commentati con alcune considerazioni maturate durante il breve percorso di implementazione.

Dopo la costituzione a febbraio 2016 dell'Associazione Me.R.I.D.I.E.S. - *Meetings, Researches and Initiatives for the Development of Identitary Environments and Societal systems* (per brevità nel testo, MeRIDIES), quale soggetto culturale no profit appositamente fondato per l'attuazione di Proditerr@, e la formalizzazione a luglio 2016 del decreto di finanziamento da parte dell'Assessorato della Famiglia, delle Politiche Sociali e del Lavoro della Regione Siciliana, hanno preso piede le prime attività amministrative e organizzative propedeutiche alla realizzazione del programma di attività.

Anzitutto, si è pensato a definire la rete di connessioni con le realtà territoriali, a partire dai due partners istituzionali già individuati nella fase di progettazione e presentazione di Proditerr@: l'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Virgilio Titone" di Castelvetro (per brevità nel testo, l'IPSEOA "V. Titone")⁷ e l'Associazione "Rete Museale e Naturale Belicina"⁸, entrambe istituzioni molto attive nell'ambito territoriale della Valle del Belice. Nello specifico, all'atto dell'ideazione di Proditerr@ la scelta era ricaduta su tali soggetti istituzionali in ragione, da un lato, dell'importanza di mettere in campo insieme all'IPSEOA "V. Titone" una fruttuosa interazione su un piano didattico legato specificamente legato all'enogastronomia e alla conoscenza e valorizzazione delle tradizioni alimentari locali; dall'altro, per la presenza della Rete Museale e Naturale Belicina a garanzia di una cooperazione con tale organismo dotato del ruolo fondamentale di rilegare numerosi musei, siti culturali e aree a carattere storico-archeologico della Valle del Belice, sollecitando e organizzando costantemente azioni di promozione e valorizzazione del patrimonio culturale locale. Per dare seguito agli accordi pre-progettuali, con entrambi i soggetti sono state stipulate apposite convenzioni di intesa che hanno determinato il quadro operativo entro cui sono state realizzate le attività congiunte, tra cui gli eventi pubblici di Proditerr@, come illustrato in maggior dettaglio nella seconda parte di questo volume. Tali convenzioni rappresentano di per sé uno dei primi risultati del progetto dal momento che hanno individuato la base di partenza per le attività in programma e, al contempo, hanno aperto la strada a prossime collaborazioni incentrate sia sulle stesse tematiche focalizzate da Proditerr@, sia su orizzonti di azione condivisa auspicabilmente più ampi e trasversali anche ad altre realtà culturali e istituzionali.

Inoltre, parte integrante di questa prima fase di strutturazione della rete di interazioni con i soggetti territoriali è stato anche l'avvio della collaborazione con l'Associazione "Prima Archeologia del Mediterraneo"⁹, nell'ottica della valorizzazione di quelle relazioni particolari che intercorrono tra il territorio attuale e le testimonianze di valore storico-culturale e, in particolare, archeologico. Anche in questo caso è

⁷ <http://www.ipseoatitone.gov.it/>.

⁸ <http://www.retemusealebelicina.it/>.

⁹ <http://www.associazioneepam.it/>.

stata attivata una apposita convenzione di intesa con l'Associazione "Prima Archeologia del Mediterraneo", aperta anche a future e più ampie collaborazioni.

Evidentemente, nella costruzione della rete di interazioni con gli attori territoriali è risultato fondamentale il coinvolgimento attivo e la partecipazione dei Produttori e delle Aziende agroalimentari della Valle del Belice, soprattutto per poter strutturare adeguatamente una prima base di conoscenze sugli aspetti delle produzioni agroalimentari tipiche locali, per orientare costantemente al meglio le attività progettuali e per sostenere concretamente la promozione e la valorizzazione condivisa delle produzioni agroalimentari tipiche e delle filiere correlate. In tale ottica, il primo evento pubblico di Proditerr@ tenutosi a Partanna il 16 novembre 2016, è stato intenzionalmente dedicato alla condivisione con tali soggetti imprenditoriali dei propositi contenuti nel programma di attività progettuali e alla raccolta delle prime adesioni e istanze di concreta cooperazione nell'ambito delle tematiche affrontate¹⁰. La manifestazione ha rappresentato, in effetti, l'opportunità di entrare in contatto diretto con alcune delle realtà produttive dei diversi comuni della Valle del Belice e il punto di avvio dei primi interscambi di idee e prospettive con quegli interlocutori che nel corso dell'implementazione del progetto hanno dimostrato concretamente una grande sensibilità, apertura e disponibilità a partecipare con costanza alle attività di promozione di Proditerr@. Una considerazione qui è importante formularla a tal proposito: sebbene la spontanea auto-selezione iniziale dei soggetti imprenditoriali ha potuto determinare, senza dubbio, una minore ampiezza nella diffusione dell'iniziativa progettuale, dall'altro in ogni caso è stato possibile rappresentare al meglio un significativo campione del paniere di produzioni agroalimentari tipiche. E anzi, va aggiunto, la presenza di Produttori e Aziende particolarmente sensibili e attivi rispetto alle tematiche di comune interesse, ha offerto al Progetto Proditerr@ un valore aggiunto in termini di livello qualitativo delle risorse informative e divulgative che è stato possibile produrre proprio grazie alla diretta collaborazione con i soggetti imprenditoriali più aperti e disponibili al riguardo.

Tale è la rete di connessioni iniziali strutturata con i soggetti territoriali che hanno permesso di rappresentare nel contesto del Progetto Proditerr@ le istanze della Scuola, delle reti culturali e del settore produttivo agroalimentare, e dunque dei principali attori interessati dalla portata del progetto. Sulla base di tali interazioni, il programma di attività progettuali si è così potuto sviluppare in misura più intensa nel periodo tra gennaio e maggio 2017, articolandosi in due filoni principali¹¹. Il primo di essi si è focalizzato sulla collaborazione con l'IPSEOA "V. Titone" e sulla realizzazione del Laboratorio didattico *"Conoscere i prodotti tipici e le eccellenze enogastronomiche per saper comunicare il patrimonio alimentare della Valle del Belice"*, incentrato sulla conoscenza del paniere dei prodotti e sul loro impiego nella rivisitazione di alcune ricette della cucina tradizionale locale. In parallelo, il secondo filone di attività si è articolato intorno alla raccolta e produzione di alcune risorse informative e divulgative finalizzate ad ampliare e diffondere la conoscenza di alcune delle produzioni

10 <https://twitter.com/Proditerra2016/status/793377304894435328/>.

11 <https://twitter.com/Proditerra2016/moments/>.

agroalimentari belicine, in questo caso ricorrendo, da un lato, alla consueta ricerca di fonti informative nell'ambito della letteratura scientifica e di settore disponibile, dall'altro alla diretta collaborazione dei Produttori e delle Aziende cui è stato chiesto di "raccontare" in prima persona, attraverso brevi contributi audio-video realizzati direttamente in situ, le caratteristiche dei prodotti e delle rispettive tecniche di produzione. Sullo sfondo di questi due ambiti di attività si è articolata, inoltre, l'implementazione della Piattaforma Proditerr@, strumento di disseminazione via web e, al contempo, "contenitore" necessario per poter descrivere e promuovere il progetto e i suoi obiettivi specifici, e naturalmente per raccogliere in un unico punto tutte le risorse multimediali via via realizzate dal gruppo di lavoro Proditerr@.

I risultati conseguiti entro tali ambiti operativi di Proditerr@ hanno ricevuto una opportuna evidenza, in particolare, durante l'evento pubblico che si è tenuto il 26 maggio 2017 a Castelvetro, presso l'IPSEO "V. Titone", organizzato proprio per offrire e condividere con i partners, gli esperti e naturalmente con il pubblico più ampio un primo riepilogo del programma e per coinvolgere, nell'analisi dei risultati raggiunti e dei futuri obiettivi potenziali, ancora più voci e prospettive rispetto a quelle già in campo nelle fasi intermedie di Proditerr@¹². È in tale occasione, difatti, che è stato possibile, da un lato, trarre un bilancio complessivo del Laboratorio didattico realizzato in stretta collaborazione con l'IPSEO "V. Titone" e, dall'altro riflettere sulle interazioni avvenute con i Produttori e le Aziende nell'ambito della realizzazione dei contributi multimediali sui prodotti tipici della Valle del Belice.

Le singole attività svolte e i rispettivi risultati sono l'oggetto dell'analisi più dettagliata che viene proposta nella seconda parte del volume, in modo tale da offrire una panoramica su quello che è venuto naturale definire come l'"itinerario culturale" del Progetto Proditerr@ e sul suo esito attuale.

LA PIATTAFORMA PRODITERR@ PER UN NUOVO SPAZIO DI INTERAZIONE TERRITORIALE

Il risultato più direttamente tangibile del Progetto Proditerr@ è la realizzazione della piattaforma web (<http://www.proditerra.eu/>) che accoglie, descrive, organizza e diffonde in versione digitale le principali risorse informative e culturali che vi vengono pubblicate progressivamente. Dunque, è soprattutto attraverso la piattaforma web Proditerr@ che si esprimono e possono essere apprezzati dal pubblico i primi risultati del progetto, trasposti in forma di nuove risorse informative e divulgative in grado di attrarre l'interesse di differenti tipologie di utenti, dagli studenti e docenti della Scuola, agli esperti del settore, ai soggetti produttivi, fino ai fruitori più eterogenei per interessi e necessità informative personali.

Attraverso questo strumento digitale di interazione provvisto delle ben note caratteristiche offerte dalle attuali applicazioni web, quali l'accesso ubiquo e non legato a vincoli temporali, così come la fruibilità resa possibile dall'uso su differenti dispositivi di comunicazione personali (pc, smartphone, tablet), il gruppo di lavoro di Proditerr@ ha puntato a costruire anzitutto una nuova base di conoscenze sistemiche

12 <https://twitter.com/i/moments/869644305782243328/>.

sulle produzioni agroalimentari della Valle del Belice, tuttora in costante arricchimento e aggiornamento proprio grazie alla versatilità degli strumenti software presenti alla sua base e anche considerata la tempistica propria di alcune produzioni agroalimentari e anche la mole di informazioni che si rende necessario processare al fine specifico di rappresentare al meglio l'“oggetto culturale” del paniere di eccellenze enogastronomiche della Valle del Belice. In tal senso, la Piattaforma Proditerr@ tende a supportare lo sviluppo di una rete innovativa di interazioni tra il settore produttivo, le istituzioni scolastiche e culturali, gli enti locali, il professionismo, le comunità territoriali e i flussi turistici, partendo dalla raccolta dei dati e contenuti digitali intorno ai quali si possono aggregare gli interessi culturali, scientifici e individuali delle differenti utenze. La Piattaforma Proditerr@, pertanto, può aspirare a divenire un nuovo luogo di interazione tra produzione e consumo consapevole tanto di informazioni e risorse digitali relative ai prodotti agroalimentari tipici della Valle del Belice, quanto, evidentemente, degli stessi prodotti tradizionali attraverso di essa descritti e promossi.

Il principale vantaggio è che ciò può e potrà avvenire anche e soprattutto oltre il limite temporale coincidente con la durata del Progetto Proditerr@ e nei termini amministrativi tracciati dal bando regionale in virtù del quale è stato possibile realizzare la sua prima fase di implementazione. È infatti essenziale che il periodo di vita di questo strumento di interazione utile al coinvolgimento costante e alla partecipazione della Scuola, delle Reti culturali e delle Filiere agro-alimentari, e più in generale delle Comunità della Valle del Belice, nella promozione attiva e nella valorizzazione delle tradizioni, dei saperi, dell'economia e dei territori di riferimento, non si limiti alla mera scadenza amministrativa del progetto. L'intenzione che ha animato la sua realizzazione, difatti, è quella del superamento di ogni vincolo di durata legata ad aspetti contingenti, nel tentativo di garantirne la sostenibilità proprio a partire dall'interesse che possono suscitare negli utenti i contenuti informativi offerti dalla Piattaforma Proditerr@, via via sempre più completi. Ciò comporterà in particolare un risvolto positivo in termini sia divulgativi che didattici, laddove la Piattaforma Proditerr@ potrà essere ulteriormente sviluppata e specializzata sulla base di nuove risorse, al fine di sistematizzare nuove informazioni e nuovi contenuti utili alle necessità proprie di differenti tipologie di studenti e giovani ricercatori, oltretutto di diversi soggetti interessati alla ricerca applicata alle tematiche specifiche affrontate dal progetto.

Questo è in ogni caso il futuro prossimo e plausibile della Piattaforma Proditerr@. Torniamo, ora, allo stato dell'arte del suo sviluppo per offrirne una panoramica generale sul piano funzionale e dei contenuti, anche al fine di stimolare, auspicabilmente, un maggiore interesse per la conoscenza più approfondita di questo strumento digitale.

Per lo sviluppo della Piattaforma Proditerr@ non si è ricorso a una singola soluzione software, bensì si è puntato sull'integrazione di alcune componenti applicative orientate, come si è detto, alla piena accessibilità via web dei contenuti e alla loro rappresentazione composita in forma di risorse multimediali, elementi informativi statici e mappe interattive. Al portale web sono stati inoltre abbinati tre profili



Fig. 8 – Home page della Piattaforma Proditerra@ (<http://www.proditerra.eu/>)

pubblici basati su Twitter¹³, Facebook¹⁴ e YouTube¹⁵, quali canali di comunicazione maggiormente pervasivi e diretti a raggiungere un più ampio numero di utenti interessati.

Il portale web si basa sul noto framework WordPress mediante il quale è stata ne è stata predisposta la struttura generale e le singole pagine di accesso ai contenuti informativi. L'organizzazione grafica è standard per tutte le pagine e si articola in un menu laterale sempre presente (ovvero facilmente richiamabile a vista nella versione fruibile attraverso dispositivi mobile) che dà accesso alle principali sezioni informative della Piattaforma Proditerra@, e in un riquadro principale dedicato alla visualizzazione delle risorse tematiche, il tutto in uno stile visuale piuttosto semplificato che lascia spazio soprattutto alle informazioni essenziali e ai rimandi a pagine di approfondimento sia interne che esterne al portale web.

L'home page ripropone, dall'alto al basso, la tematica principale della conoscenza, valorizzazione e promozione del paniere di prodotti tipici e di eccellenze enogastronomiche della Valle del Belice e al contempo, nei sottostanti registri grafici orizzontali, richiama l'attenzione del visitatore sugli ambiti di collaborazione con i Produttori e le Aziende agroalimentari, da un lato, e con l'IPSEOA "V. Titone" (Fig. 8). In tutti i casi, le pagine di approfondimento risultano accessibili con un click del mouse sulle immagini che identificano i diversi argomenti e che attivano i rispettivi collegamenti ipertestuali. Nel registro superiore caratterizzato dalla sequenza di immagini dei prodotti enogastronomici tipici più rappresentativi della Valle del Belice, al click su ciascuna

¹³ <https://twitter.com/Proditerra2016/>.

¹⁴ <https://it-it.facebook.com/Proditerra-1307771929243711/>.

¹⁵ <https://www.youtube.com/channel/UCDfqL2g1WobV5nV5OcBX1lg/>.



PARTECIPI ANCHE TU AL SONDAGGIO SUL PANIERE DI PRODOTTI TIPICI ED ECCELLENZE DELLA VALLE DEL BELICE ?
http://www.proditerra.eu/sondaggio_paniere_tipico_belicino/

Fig. 9 – Il messaggio di invito a partecipare al sondaggio Proditerr@ sulle preferenze del pubblico rispetto ai singoli prodotti tipici ed eccellenze enogastronomiche della Valle del Belice

delle slide l'utente viene reindirizzato ad una pagina monografica dedicata allo specifico prodotto, anch'essa provvista di altrettante slides che scorrono secondo una temporizzazione automatizzata o che in alternativa si possono navigare liberamente. In ogni pagina monografica vengono proposte ulteriori risorse informative (variabili a seconda della quantità di dati e contenuti al momento consolidati nella Piattaforma Proditerr@), tra cui alcuni contributi audio-video su ciascuna eccellenza agroalimentare e sulla relativa filiera di produzione, e una versione con solo testo e immagini della scheda descrittiva del prodotto.

Come accennato in precedenza, diverse risorse informative multimediali sono tuttora in corso di produzione ed elaborazione, soprattutto in ragione della quantità di materiali, specie audio-video, raccolti durante i sopralluoghi presso i luoghi di produzione e durante il Laboratorio didattico svoltosi presso l'IPSEO "V. Titone". Questa continuità della pubblicazione di nuovi contenuti anche dopo il termine amministrativo del Progetto Proditerr@, potrà garantire una certa vitalità della piattaforma web nell'arco dei prossimi mesi e, dunque, una buona rispondenza nei confronti dell'interesse degli utenti a poter accedere a risorse sempre nuove e differenti da quelle già esistenti in rete.

E' utile ricordare inoltre che, all'apertura dell'home page, attualmente compare una finestra pop-up che invita l'utente a partecipare al sondaggio avviato nell'ambito di Proditerr@, in occasione dell'evento pubblico del 26 maggio 2017 e finalizzato a conoscere le preferenze del pubblico rispetto ai singoli prodotti tipici e alle eccellenze dell'enogastronomia della Valle del Belice, a capire quali sono le modalità di acquisto più diffuse e a raccogliere utili consigli sui loro differenti modi di preparazione, tradizionali o meno (Fig. 9). Nei prossimi tempi, i risultati del sondaggio verranno analizzati e pubblicati sul portale web, quale ulteriore spunto di informazione e conoscenza relativa alla tematica principale del progetto.



Fig.10 – Mappa Proditerr@ del Patrimonio Culturale e Ambientale della Valle del Belice

La struttura tipo di ciascuna pagina della Piattaforma Proditerr@ si completa, inoltre, dei link ai profili social del progetto e, soprattutto, dei loghi istituzionali della Presidenza del Consiglio dei Ministri – Dipartimento della Gioventù e del Servizio Civile Nazionale, della Regione Siciliana, dell'Associazione Me.R.I.D.I.E.S., dell'IPSEOA "V. Titone" e della Rete Museale e Naturale Belicina, tutti collocati in linea e al margine inferiore dello spazio grafico, sovrastati dalla denominazione completa del progetto e dei riferimenti amministrativi necessari.

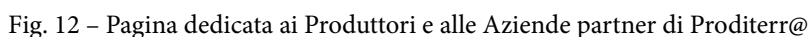


Fig. 11 – Pagina del Laboratorio Proditerr@

- **PROGETTO**, sezione che dà spazio ad una breve introduzione dell’iniziativa progettuale, delle sue caratteristiche e finalità; dal sottomenu si può accedere ai profili dei partners istituzionali e imprenditoriali di Proditerr@, sia attraverso pagine informative interne al portale, sia mediante l’attivazione di collegamenti ipertestuali ai rispettivi siti web;

- LABORATORIO PRODITERR@, sezione dedicata alle attività svolte nell'ambito del Laboratorio didattico *“Conoscere i prodotti tipici e le eccellenze enogastronomiche per saper comunicare il patrimonio alimentare della Valle del Belice”*, incentrato sulla conoscenza del paniere dei prodotti e sul loro impiego nella rivisitazione di alcune ricette della cucina tradizionale locale, e realizzato in stretta collaborazione con gli Studenti e i Docenti dell'IPSEOA “V. Titone” di Castelvetro (Fig.11); dal sottomenu sono accessibili anche alcuni contenuti digitali tematici come il Ricettario Proditerr@ realizzato appositamente nel corso del Laboratorio didattico, quale strumento didattico di approfondimento sull'utilizzo gastronomico dei prodotti tipici belicini;

- **PRODUTTORI E AZIENDE**, spazio dedicato alla presentazione dei Produttori e delle Aziende che hanno collaborato alla realizzazione di Proditerr@ e delle risorse informative che sono accessibili dalle rispettive schede monografiche; nella pagina principale sulle realtà produttive locali viene anche offerta una mappa interattiva delle produzioni tipiche rispettivamente trattate (Fig.12); dal sottomenu sono inoltre



accessibili alcune sezioni tematiche in corso di ottimizzazione, dedicate alla banca dati dei Produttori e delle Aziende agroalimentari della Valle del Belice e alle map-patura di dettaglio delle aree di produzione;

- MARKETPLACE, sezione che è ancora in corso di analisi e studio dal punto di vista dell'implementazione effettiva, dal momento che l'intenzione iniziale prevista nella proposta del 2013 di attivare all'interno della Piattaforma Proditerr@ anche uno spazio dedicato all'e-commerce, è stata rimodulata in corso d'opera verso una forma di "marketplace 2.0" – senza dubbio oggi molto più efficace di un più complesso e costoso modulo dedicato al vero e proprio commercio elettronico – ovvero una sorta di "vetrina virtuale comune" dei Produttori e delle Aziende che hanno collaborato alla realizzazione di Proditerr@ e che, soprattutto, si distinguono per il loro impegno nello sviluppo economico ed eco-sostenibile, e nell'innovazione sociale del territorio; tale opportuna rimodulazione si è resa difatti necessaria a fronte dello stato dell'arte che è sensibilmente mutato rispetto alla realtà del 2013, e, in particolare al momento in cui venne formulata la proposta progettuale di Proditerr@: all'avvio delle attività progettuali a settembre 2016, difatti, molti soggetti imprenditoriali sono risultati già dotati di propri sistemi di vendita on-line difficilmente che sarebbe stato realmente poco probabile integrare in pochi mesi di lavoro entro un unico e più ampio sistema di vendita al pubblico che, come è noto deve prevedere una opportuna organizzazione commerciale e logistica, impensabile rispetto alla portata effettiva di questa fase di implementazione del Progetto Proditerr@; l'idea è dunque quella di ricorrere, da un lato, alla realizzazione di una pagina di rimando ai rispettivi sistemi di e-commerce o comunque di vendita a distanza gestiti in proprio dai Produttori e dalle Aziende agroalimentari, e al contempo investire risorse nella integrazione di Proditerr@ e dei suoi contenuti con altre piattaforme che operano nel campo sia della tracciabilità delle filiere che della distribuzione dei prodotti tipici a mezzo di gruppi di acquisto; al riguardo, una prima ricognizione delle possibilità offerte dalla rete ha messo in evidenza alcuni progetti nati, peraltro, da iniziative di ricerca applicata finanziate dalla Comunità Europea, i cui riferimenti vengono riportati, appunto, nella sezione "Marketplace" della Piattaforma Proditerr@;

- PRODITERR@ LIBRARY, sezione che offre l'accesso alle principali risorse informative multimediali (contributi audio-video, letteratura on-line e open access, e presto anche dati aperti e altri dati di libero accesso e riutilizzo) che riguardano le tematiche proprie di Proditerr@, dunque la conoscenza e la promozione sia del paniere di prodotti tipici della Valle del Belice, sia dei poli di interesse culturale del territorio; in particolare si segnalano le interviste ai Produttori agroalimentari che hanno collaborato più assiduamente con Proditerr@, e al contempo, per quel che concerne i luoghi di interesse culturale, il contributo sul Museo Regionale di Preistoria della Valle del Belice, ospitato nel Castello Grifeo di Partanna, realizzato grazie alla gentile collaborazione di Vito Zarzana e dunque della Rete Museale e Naturale Belicina e dell'Associazione "Prima Archeologia del Mediterraneo", e altri contributi in corso di pubblicazione relativamente al Parco letterario del Gattopardo di Santa Margherita di Belice, grazie alla gentile disponibilità della Cooperativa Terra Nostra e in particolare di Angela Rizzo, e al Museo del Pane rituale di Salemi.

- NEWS, l'usuale area informativa dedicata agli eventi, alle notizie e agli altri rimandi a informazioni sul progetto e sulle altre iniziative correlate.

Il menu laterale del portale web, dà accesso anche alle due pagine dei credits della Piattaforma Proditerr@ e dei contatti dell'Associazione Me.R.I.D.I.E.S., il soggetto project leader.

La veste grafica del portale si è potuta arricchire notevolmente grazie al contributo professionale di Antonella Montalbano, giovane e già abile illustratrice, fumettista e creativa di Partanna, che ha saputo cogliere nelle sue "icone" i caratteri salienti dei prodotti tipici più significativi del paniere agroalimentare della Valle del Belice (vedi sezione dell'appendice "Le icone della Piattaforma Proditerr@"). Tali icone, dunque, ricorrono un po' in tutte le pagine tematiche, sia nelle slides che presentano fin dall'home page le diverse eccellenze enogastronomiche, sia nelle parti di approfondimento delle singole produzioni, divenendo così nuovi "simboli" identificativi per ciascuna di esse. La stessa autrice ("*ANTO*" è la firma con cui si presenta a chi osserva le sue opere grafiche) sottolinea rispetto alla sua collaborazione con il Progetto Proditerr@ e alla realizzazione delle sue icone: «Prodotti, Identità, Territorio, tre parole per descrivere ed evocare la Valle del Belice. Semplicità e suggestione, sono queste le linee guida da seguire per riuscire a tracciare il profilo di questa terra ed è proprio questo il sentiero che ho deciso di percorrere per omaggiare questa Valle nelle mie illustrazioni. In questi mesi ho fatto un "viaggio" alla scoperta dei colori, degli odori, dei prodotti e della bellezza di questo territorio, ho raccolto tutto quanto e l'ho immortalato nei miei fogli ruvidi. Una semplicità sconvolgentemente poetica e affascinante, questa è la Sicilia, il nostro territorio. È questa la sua identità».

Tornando agli aspetti tecnologici, la piattaforma web implementata è stata inoltre arricchita grazie all'integrazione di alcuni moduli webGIS, proprio per rispondere a pieno alle previsioni progettuali e dunque alle esigenze operative correlate con la mappatura e la localizzazione delle produzioni agroalimentari tipiche, e con la descrizione delle componenti territoriali di interesse anche attraverso cartografie interattive, e integrate direttamente nelle pagine della Piattaforma Proditerr@. Come già accennato sopra, l'integrazione di mappe interattive e facilmente accessibili per tutti gli utenti tramite diversi dispositivi personali digitali (pc, smartphone, tablet) consente di associare a ciascun elemento di interesse anche una rappresentazione nello spazio e molteplici correlazioni visuali e percettivamente immediate con gli altri dati e contenuti informativi. In particolare, le pagine web di Proditerr@ offrono l'accesso in modalità cartografica alle aree di produzione delle tipicità enogastronomiche, ai siti culturali e ai beni artistici e paesaggistici, alla ubicazione dei Produttori e delle Aziende presso i quali sono stati condotti i sopralluoghi e realizzati i contenuti multimediali pubblicati attraverso la piattaforma web. La finalità di tali mappe è dunque soprattutto quella di mettere in evidenza il forte e importante legame fisico, culturale e identitario tra i prodotti tipici, le aziende agricole e agroalimentari, e il territorio con le sue caratteristiche, peculiarità e i valori storico-culturali, paesaggistici e identitari. Alcuni esempi di tali elaborazioni sono offerti all'interno delle pagine web dedicate al territorio e alle sue



Fig.13 - Mappa Proditerr@ del territorio della Valle del Belice

componenti geografiche e culturali, da un lato, e alla distribuzione dei Produttori e delle Aziende agroalimentari che hanno preso parte alle attività di Proditerr@ (Fig.13).

Il Sistema Informativo Geografico si presenta così integrato nelle pagine web ad accesso diretto per tutti gli utenti e diviene, pertanto, già di per sé una vetrina virtuale dei prodotti di eccellenza, evidenziando, via via che le informazioni si fanno sempre più complete, tutte quelle relazioni e connessioni fisiche con i beni culturali, archeologici, storico-architettonici e paesaggistico-ambientali che caratterizzano l'ambito territoriale della Valle del Belice. In tal modo, la soluzione integrata tra pagine web e mappe interattive pubblicate direttamente al loro interno, si inserisce pienamente nella prospettiva di mettere a sistema e integrare le diverse realtà culturali e tradizionali di questo ricco e promettente ambito territoriale della Sicilia.

Per implementare le mappe interattive all'interno delle pagine della Piattaforma Proditerr@ è stata scelta la soluzione software offerta da *GIS Cloud*, un framework basato su applicazioni web e cloud che consente agli utenti di differenti ambiti e settori di produrre anzitutto cartografie digitali editabili e condivisibili via Internet mediante differenti dispositivi digitali desktop e mobile, come viene illustrato nel dettaglio della scheda informativa di approfondimento redatta dal team di *GIS Cloud* e pubblicata in questo volume. Nell'implementazione della Piattaforma Proditerr@, gli strumenti di *GIS Cloud* e, nello specifico, l'applicazione *Map Editor* vengono impiegati per la creazione delle mappe interattive a partire da risorse informative e tematismi prodotti ad hoc, e da basi cartografiche disponibili in rete e messe a disposizione già all'interno dell'applicazione di editing stessa, tra cui *Google Maps*, *Map Quest* basata su *Open Street Maps*, ortofoto satellitari, rilievo del terreno, e altre fonti simili. Le mappe vengono poi integrate direttamente nelle pagine web grazie alla possibilità di *embedding* del codice html che è in grado di richiamare ciascuna

mappa dinamica direttamente dai server della piattaforma di *GIS Cloud* e renderla accessibile e interattiva rispetto all'utente finale.

A latere degli aspetti dell'implementazione tecnologica, si evidenzia come la scelta di impiegare le applicazioni di *GIS Cloud* per gli scopi specifici di Proditerr@ abbia rappresentato un'ulteriore occasione di diffusione dell'iniziativa progettuale. Difatti, il caso d'uso nel contesto di Proditerr@ è stato l'oggetto di un articolo pubblicato il 30 marzo 2017 nel blog dell'azienda software statunitense¹⁶, riportato in questo volume insieme alla scheda di approfondimento predisposta dal team di *GIS Cloud*. L'articolo ha così riscosso un buon consenso presso numerosi followers esteri e nazionali, anche grazie alla pubblicazione di alcuni *tweets* sui rispettivi profili Twitter di Proditerr@ e di *GIS Cloud*. La menzione di questo piccolo, ma importante evento fornisce in questa sede l'occasione per rivolgere un ringraziamento doveroso e sentito a Jaka Ćosić e Andrea Kovač, le due referenti del team di *GIS Cloud* che in questi mesi di lavoro hanno assicurato il loro supporto tecnico e di relazioni esterne e comunicazione al gruppo di lavoro di Proditerr@, ringraziamento che evidentemente va esteso anche ai loro Colleghi impegnati nello sviluppo e nel mantenimento della piattaforma applicativa di *GIS Cloud* a vantaggio di un'estesa comunità internazionale di utenti.

La Piattaforma Proditerr@, inoltre, si avvale di tre dei più noti e diffusi tra i social media, Twitter, Facebook e YouTube, nell'ottica di diffondere e promuovere con una maggiore efficacia e portata l'iniziativa progettuale e di inserirsi adeguatamente nelle dinamiche interazionali che si sviluppano nei canali di comunicazione digitale più congeniali soprattutto alle nuove generazioni, sfruttandone la pervasività e l'immediatezza nel raggiungere un più ampio numero sia di utenti già interessati, che di utenti potenzialmente coinvolgibili.

Le prime statistiche di accesso e utilizzo della Piattaforma Proditerr@ appaiono piuttosto incoraggianti. Infatti, l'home page del portale ha registrato 4.942 visite totali nell'arco dei dieci mesi di implementazione di Proditerr@, con una media di alcune centinaia di visite totali per ciascuna delle principali pagine web.

Inoltre, risultano piuttosto interessanti le statistiche relative al profilo Twitter di Proditerr@ che nello stesso periodo, a fronte di 287 tweets pubblicati, ha visto un totale di 42.704 visualizzazioni, 1.686 interazioni con i contenuti dei tweets e 274 accessi ai link web diretti alle pagine della Piattaforma Proditerr@¹⁷.

16 <http://www.giscloud.com/blog/mapping-the-italian-heritage-a-story-about-gis-cloud-implementation-for-the-proditerr-project/>.

17 http://www.proditerra.eu/statistiche_accessi_piattaforma/.

GIS Cloud works on line (web and mobile), off line (mobile) and on-premises, and allows different users to collect data, create, edit, analyze, share or update maps and create reports on any device in the field or the office.

GIS Cloud team is dedicated to building a collaborative mapping platform for users of all profiles, with a mission to create advanced technologies that are simple to use, bringing the benefits of GIS to every corner of the world.

GIS Cloud, launched in 2010, is one of the first cloud-based solutions in the market. It offers a complete location-based solution for different workflows in a wide range of research sectors and industries: cultural and natural resources analysis, smart cities, public city maps, retail, tree inventory and inspection, roadworks, utilities such as water and pipeline management, and much more. At the same time, GIS Cloud is a platform that allows you to build your own web and mobile apps on top of the fastest vector map engine technology available today.

More information about GIS Cloud use cases, applications and user stories are available on the GIS Cloud Blog (<http://www.giscloud.com/blog/>).

GIS Cloud cloud-based platform offers currently three main apps to create, manage, share and publish users' own data:



Mobile Data Collection App

GIS Cloud's *Mobile Data Collection* is a simple and easy solution for real-time data collection in the field.

GIS Cloud *Mobile Data Collection* enables you to have media enriched location information from any place, any time and on any device. With only a few taps of your finger you are populating data into a map layer in real time. You can analyze, share and publish your newly collected data or review and update directly from the field. The app is easy to use and you can deploy it really fast.



Map Editor and Map Portal

GIS Cloud's *Map Editor* is a powerful cloud based mapping tool for building and sharing maps. You can import your existing datasets or create new map projects from scratch, add features and symbology, edit and export data. You can also share spatial data with other users, assigning different levels of access to data according to their role in the organization.

GIS Cloud's *Map Portal* is a customizable cloud based tool for visualizing, exporting and publishing geospatial data. In just a few clicks, you can publish interactive maps and share them with your community. The public can search for data, view and export it depending on your preferences. The interface can be fully branded with your color, logo, custom options and a separate domain.



GIS Cloud *Crowdsourcing Solution* allows anonymous users (citizens, visitors, attendees, public, etc.) to submit reports, including photos and comments, of any kind using the *Mobile* or *Web App*.

The solution consists of branded mobile app for Android and iOS, customized public web portal, and administrative app for reviewing citizen's submissions, tracking the progress, creating reports and viewing graphs and charts.

The Proditerr@ Project utilized GIS Cloud to describe, illustrate and promote typical agri-food products of the Belice River Valley, presenting them to a wider public across Sicily, Europe, and the World in the form of some interactive maps.

From the beginning the idea was to find a scalable solution that would enable the Proditerr@ team to include various users in a project as well as to publish the findings to a wide public in the most efficient way. For Maria Laura Scaduto and Andrea De Tommasi, who used GIS Cloud for the project, the most important thing was to find a web-based mapping system that would be easy to customize and use for creating layers with the information on agri-food products, farms, producers and cultural sites. The mapping projects needed to be easy to set-up and user-friendly to students and experts from different fields who contributed to the project in real-time.

Except for scalability of the system and the easenes of use, it was important to enable data sharing and publishing in a short amount of time. As the project also involves field-work done by the Proditerr@ workgroup, having an option to easily collect data such as multimedia, comments and fill in checkboxes using mobile and tablet devices in the field had ensured the location data would be thoroughly mapped.

So, how did GIS Cloud solved these challenges?

The Proditerr@ workgroup used GIS Cloud Map Editor to set up the project, import the data and create maps that were later shared with the public in the Proditerr@ web platform. In a next possible extension of the activities of Proditerr@, also teachers and students would use GIS Cloud Mobile Data Collection app for collecting new data about agri-food products, production areas, farms and producers, cultural sites and protected areas. GIS Cloud enables the Proditerr@ workgroup to integrate public basemaps based on freely



available Web Mapping Services with local GIS resources and newly collected data directly written and archived on a dedicated partition of the on line GIS Cloud repository. The first results of these mapping activities are visible on different web pages of the Proditerr@ platform where GIS

Cloud-based maps have been integrated and can be accessed and used.

Within the Proditerr@ Project, the team uses the GIS Cloud Map Editor on a daily basis to build various responsive, personalized maps that represented of agri-food production areas, localization and published data about producers and farms. The maps also enable mapping and publishing cultural sites, museums, protected areas, new ones being added each week. The next step for the Proditerr@ team is to integrate an e-commerce module with the GIS Cloud system to improve the suitability of the platform for the benefit of agri-food producers and farms, and to create a smart marketplace for typical products of the Belice River Valley.

PARTE II - L'ITINERARIO CULTURALE

DIARIO DI VIAGGIO: LE ATTIVITÀ REALIZZATE DAL PROGETTO PRODITERR@



Fig. 14 - Timeline del Progetto Proditerr@



Fig. 15 – Un momento del primo incontro con i Produttori e le Aziende agroalimentari della Valle del Belice

Il Progetto Proditerr@ ha preso avvio ufficialmente il giorno 8 settembre 2016 e si è concluso a dieci mesi di distanza, il giorno 8 luglio 2017 (Fig. 14). Dopo alcune attività amministrative e organizzative propedeutiche alla realizzazione delle attività sul territorio, il percorso si è snodato attraverso gli eventi pubblici già menzionati nei paragrafi precedenti, che hanno segnato le principali tappe di condivisione del programma progettuale.

In particolare, l'evento dedicato al primo incontro con i Produttori e le Aziende agroalimentari della Valle del Belice, tenutosi il giorno 16 novembre 2016 nella splendida cornice del Castello Grifeo di Partanna, ha permesso di illustrare ai convenuti il piano di attività di Proditerr@ e di conddividerne obiettivi concreti e finalità più generali (Fig. 15)¹⁸. In tale occasione è stato possibile attivare la rete di contatti con le realtà produttive del territorio che ha poi dato esito alla collaborazione diretta con alcuni Produttori e Aziende locali grazie alla quale è stato possibile realizzare alcuni contributi divulgativi audio-video incentrati sulle principali eccellenze belicine, come illustrato più in dettaglio nei paragrafi a seguire. Inoltre, l'evento di Partanna ha consentito di avviare prime riflessioni e di cogliere utili spunti per possibili iniziative di cooperazione con il GAL Valle del Belice, allora da poco costituitosi.

¹⁸ <http://www.proditerra.eu/eventi/>.

Nei due mesi e mezzo successivi, il gruppo di lavoro di Proditerr@ si è concentrato sulla predisposizione della base funzionale della piattaforma web, analizzando e individuando le soluzioni software più adeguate al caso specifico. Al contempo si è avviata la fase di raccolta dei dati relativi alle produzioni tipiche, alle realtà produttive locali e alle altre componenti territoriali di interesse specifico del progetto quali il patrimonio culturale e il paesaggio.

In parallelo alla predisposizione degli strumenti operativi di Proditerr@, si è proceduto all'organizzazione delle attività di formazione dedicate al gruppo di beneficiari diretti delle azioni progettuali, ovvero gli Studenti dell'IPSEOA "V. Titone" di Castelvetro. In tale direzione, sono stati ripresi e aggiornati i contatti con l'Istituto scolastico, anche in ragione del cambio di dirigenza avvenuto tra la presentazione del progetto nel 2013 e il suo finanziamento effettivo nel 2016. Grazie ad una proficua intesa che da subito si è potuta stabilire con la Dirigente scolastica e con il gruppo di Docenti che ha poi preso parte effettiva alle attività di Proditerr@ dedicate agli Studenti beneficiari, si è riusciti a programmare con il giusto tempo e dettaglio i diversi aspetti del Laboratorio Proditerr@ didattico che è stato denominato, proprio in virtù degli obiettivi di Proditerr@, *"Conoscere i prodotti tipici e le eccellenze enogastronomiche per Saper Comunicare il Patrimonio alimentare della Valle del Belice"*¹⁹.

La presentazione del programma di attività laboratoriali è stata al centro dell'evento pubblico tenutosi il 29 gennaio 2017 presso la sede dell'IPSEOA "V. Titone", peraltro in coincidenza con l'Open Day 2017 organizzato dall'Istituto, come ogni anno, per aprire le porte alle nuove potenziali leve del corpo studentesco e alle loro famiglie²⁰. La stessa occasione ha offerto, inoltre, una prima sede di incontro tra la realtà educativa e formativa dell'IPSEOA "V. Titone" e alcuni Produttori e Aziende agroalimentari della Valle del Belice che generosamente hanno preso parte alla manifestazione per approfondire maggiormente le opportunità di collaborazione con la compagine progettuale di Proditerr@.

Il Laboratorio Proditerr@ ha preso avvio concreto il giorno 9 marzo 2017 e si è poi articolato in tre appuntamenti successivi, l'ultimo dei quali tenutosi il 12 aprile 2017²¹. In ciascun incontro sono stati affrontati e sviluppati specifici aspetti dei principali prodotti tipici della Valle del Belice, realizzando sulla base di essi e intorno ad essi alcune ricette gastronomiche della tradizione, rivisitate dagli Studenti e dai Docenti che li hanno guidati e coordinati durante tutto il percorso didattico. Nell'incontro del 12 aprile, a conclusione delle attività didattiche, il gruppo di lavoro del Laboratorio Proditerr@ si è riunito, alla presenza anche di altri Studenti e Docenti dell'IPSEOA "V. Titone", per poter trarre un bilancio del percorso didattico e condividere alcuni spunti di riflessione circa le modalità di prosecuzione

19 http://www.proditerra.eu/laboratorio_proditerra/.

20 <https://twitter.com/Proditerra2016/status/824739476589146116/>.

21 <https://twitter.com/i/moments/840132352340774914/>; <https://twitter.com/i/moments/842856225360527360/>; <https://twitter.com/i/moments/845013466142457858/>; <https://twitter.com/i/moments/852166134552047618/>.



Fig. 16 – Un momento dell'incontro finale del Laboratorio Proditerr@

della collaborazione attivata nell'ambito del Progetto Proditerr@ (Fig. 16). E l'occasione concreta è stata offerta, di lì a poco, dall'evento pubblico organizzato dal team di Proditerr@ in stretta collaborazione con l'IPSEOA e tenutosi presso la sede dell'istituto il 26 maggio 2017 e durante il quale gli stessi Studenti e Docenti del Laboratorio Proditerr@ hanno preso la parola e hanno potuto presentare agli Esperti e al pubblico

presenti i risultati maturati nell'ambito del programma didattico svolto.

In parallelo all'organizzazione e alla realizzazione del programma laboratoriale didattico, sono proseguite le attività di collaborazione di Proditerr@ con i Produttori e le Aziende agroalimentari del territorio belicino che hanno offerto la loro disponibilità a narrare direttamente in prima persona alcune delle produzioni tipiche più rappresentative. Nello specifico, il gruppo di lavoro di Proditerr@ ha definito un calendario di incontri in situ con i soggetti imprenditoriali e i referenti delle Aziende, al fine di realizzare, direttamente presso i luoghi di produzione e trasformazione, i primi contributi audio-video che sono andati in pubblicazione sulla Piattaforma Proditerr@, di arricchire così la base di risorse digitali accessibili liberamente da tutti gli utenti e di promuovere il paniere di prodotti agroalimentari tipici della Valle del Belice ricorrendo anzitutto a questa modalità più agile e potenzialmente molto efficace in termini di fruibilità e diffusione²².

Sempre nell'alveo delle attività didattiche e formative realizzate presso l'IPSEOA "V. Titone" di Castelvetro, è risultata molto significativa per il percorso del Progetto Proditerr@ anche la partecipazione alla manifestazione organizzata dallo stesso Istituto alberghiero intorno al "*X Concorso interno di Cucina – T.E.R.R.A. – I Grani antichi incontrano il pesce azzurro e le verdure dell'orto*", tenutasi il 28 aprile 2017 presso la sede scolastica di Castelvetro²³ (Fig. 17). All'evento hanno preso parte alcune équipe di lavoro formate dagli Studenti dei corsi di Cucina e di Sala, coordinati dai rispettivi Docenti, che si sono confrontate nella preparazione di numerose ricette a base dei prodotti tipici posti al centro del concorso interno. A tali pietanze, inoltre, sono stati abbinati anche diversi tra i più noti vini prodotti nella Valle del Belice, presentando così alcune proposte enogastronomiche che sono state valutate da una giuria di

22 <https://twitter.com/Proditerra2016/moments/>.

23 <https://twitter.com/i/moments/858069044569800706/>.



Fig. 17 – Un momento del X Concorso interno di Cucina – “T.E.R.R.A. – I Grani antichi incontrano il pesce azzurro e le verdure dell’orto”

Esperti enogastronomi e del settore dell’alimentazione e della ricerca applicata.

Va sottolineato come in tale piacevole e istruttiva occasione di confronto, peraltro, il gruppo di lavoro di Proditerr@ ha avuto modo di ampliare la rete di contatti con gli Esperti e i referenti che ha consentito di organizzare al meglio l’evento pubblico di Proditerr@ del 26 maggio 2017, già richiamato. Quest’ultima manifestazione ha rappresentato, di fatto, la

tappa più avanzata del percorso progettuale, anche considerato l’approssimarsi della scadenza amministrativa prefissata ai primi di luglio 2017.

Attraverso tale evento, dunque, il gruppo di lavoro ha inteso offrire una panoramica dettagliata delle attività svolte relativamente alla conoscenza, mappatura, valorizzazione e promozione del paniere di prodotti tipici, con particolare riguardo alle attività di collaborazione con i Produttori agricoli e le Aziende agroalimentari della Valle del Belice al fine della realizzazione dei contributi multimediali divulgativi, via via pubblicati sulla Piattaforma Proditerr@. Alcuni interventi di ospiti istituzionali ed Esperti del settore della ricerca, del patrimonio culturale e dell’informazione, e le Voci dei Produttori e delle Aziende agroalimentari hanno arricchito notevolmente l’evento pubblico, proprio in quella prospettiva evocata nelle premesse di questo volume, di un “intreccio” polifonico tra Prodotti, Identità, Territorio e Voci, Interpretazioni, Prospettive²⁴.

La manifestazione ha così offerto l’occasione di un primo e concreto momento di incontro tra i due filoni di attività di Proditerr@, il Laboratorio didattico dedicato agli Studenti beneficiari dell’IPSEO “V. Titone”, da un lato, e la collaborazione con i Produttori e le Aziende che hanno cooperato alla realizzazione del progetto e, in particolare, alle azioni di promozione del paniere di prodotti tipici locali. Tale momento di incontro si è anche materializzato in uno splendido allestimento enogastronomico organizzato a conclusione dell’evento pubblico e al quale hanno collaborato, da un lato, i Docenti e gli Studenti nella realizzazione di un menu di pietanze tradizionali a base di prodotti tipici della Valle del Belice, e, dall’altro, i Produttori e le Aziende che, oltre a mettere generosamente a disposizione buona parte delle materie prime per la predisposizione del menu principale, hanno proposto e offerto a tutti i

24 <https://twitter.com/i/moments/869644305782243328/>; <http://www.proditerra.eu/eventi/>; http://www.proditerra.eu/rassegna_stamp/.



Figg. 18-19 – Due momenti del Convegno “I grani siciliani: verso un futuro di salute, cultura e sviluppo del territorio”

presenti alcune degustazioni di prodotti tipici e di eccellenze enogastronomiche BIO e DOP.

Le attività pubbliche di Proditerr@ si sono concluse il giorno 8 luglio 2017, dunque proprio in coincidenza con la scadenza amministrativa del progetto. In tale data, su invito dell’I.Di.Med. – Istituto per la Promozione e la Valorizzazione della Dieta del Mediterraneo, e dell’Associazione “Quattro Canti” di Castellammare del Golfo (Trapani), il gruppo di lavoro ha potuto illustrare obiettivi, finalità e strumenti di promozione di Proditerr@ agli Esperti e al pubblico presenti al convegno *“I Grani siciliani. Verso un futuro di salute, cultura e sviluppo del territorio”* tenutosi presso il Castello Arabo-Normanno di Castellammare del Golfo e organizzato nell’ambito dell’iniziativa *“Grani e Granai”* (Figg.18-19)²⁵. La manifestazione ha offerto così l’opportunità di condividere

l’approccio metodologico adottato nelle azioni progettuali di Proditerr@ e, in particolare, di mostrare alcuni aspetti della piattaforma web e alcune risorse informative e divulgative incentrate, appunto, sulla conoscenza e promozione della filiera di coltivazione e trasformazione dei Grani antichi di Sicilia²⁶.

Questo, in sintesi, il percorso fin qui compiuto dal Progetto Proditerr@. Per poter condividere ulteriori aspetti di tale itinerario culturale, nei paragrafi che seguono si propongono alcuni approfondimenti sui diversi momenti di realizzazione delle attività progettuali e si segnalano i principali rimandi ai contenuti della Piattaforma Proditerr@ che sono in grado di rappresentare più compiutamente i risultati finora conseguiti.

25 <https://twitter.com/i/moments/883953093393756162/>.

26 <https://twitter.com/i/moments/848260586571956226/>; <https://twitter.com/Proditerra2016/status/871096845283577856/>; <https://twitter.com/Proditerra2016/status/872064673771868160/>.

IL COINVOLGIMENTO DEI PRODUTTORI E DELLE AZIENDE AGROALIMENTARI DELLA VALLE DEL BELICE

Come già menzionato, l'avvio dei contatti con i Produttori e le Aziende agroalimentari è avvenuto in occasione del primo evento pubblico di Proditerr@, tenutosi il 16 novembre 2016 nella Sala delle Scuderie del Castello Grifeo di Partanna, anche grazie al patrocinio della locale Amministrazione comunale e al supporto della Rete Museale e Naturale Belicina e dell'Associazione "Prima Archeologia del Mediterraneo". La manifestazione, oltre ad aver dato avvio concreto alle attività di Proditerr@ nella Valle del Belice, ha permesso di illustrare ai rappresentanti di circa trenta aziende agroalimentari del comprensorio e ai convenuti, il programma di attività del progetto al fine di condividere riflessioni e obiettivi concreti, suggerimenti e proposte di collaborazione da parte di tutti i soggetti interessati. Durante il momento conviviale finale, in particolare, è stato possibile distribuire la scheda di rilevamento delle aziende e formalizzare i primi contatti diretti con le realtà produttive con le quali si è potuta avviare una concreta collaborazione nei mesi successivi.

Al riguardo dell'adesione dei Produttori e delle Aziende alla proposta di cooperazione con Proditerr@, si è già formulata una considerazione preliminare nei paragrafi precedenti, facendo riferimento a quella spontanea auto-selezione dei soggetti imprenditoriali che si è manifestata a partire da tale evento in avanti. Se da un lato questo fenomeno – peraltro ben comprensibile dal lato degli imprenditori, in considerazione della elevata quantità di iniziative pubbliche e private nelle quali essi sono stati coinvolti negli anni e tuttora sono impegnati periodicamente o, nel caso dell'auto-promozione, stabilmente – ha potuto determinare una diffusione meno ampia dei propositi progettuali di Proditerr@ presso le molteplici realtà produttive belicine, dall'altro lato esso ha in ogni caso consentito di identificare e descrivere un campione piuttosto significativo del paniere di produzioni agroalimentari tipiche locali. D'altronde, la presenza di soggetti imprenditoriali particolarmente sensibili e attivi rispetto alle tematiche della conoscenza diffusa e della promozione delle produzioni della Valle del Belice, ha garantito un valore aggiunto al progetto, in particolare per il livello qualitativo delle risorse informative e divulgative che è stato possibile produrre proprio grazie alla diretta collaborazione dei Produttori e referenti aziendali più aperti e disponibili al riguardo, come illustrato più approfonditamente nei paragrafi a seguire dedicati.

IL COINVOLGIMENTO DELLA SCUOLA

Dal momento che il bando regionale del 2013 verteva specificamente su azioni di connessione tra le nuove generazioni e le produzioni tradizionali siciliane, con riguardo particolare ad attività di formazione per giovani beneficiari da identificare negli ambiti territoriali di riferimento delle iniziative progettuali sostenute, la presenza di una significativa rappresentanza del settore educativo scolastico locale ha rappresentato un punto forte e stabile nella proposizione del programma di Proditerr@. Fin dalla

proposta presentata in risposta al bando regionale, difatti, l'IPSEOA "V. Titone" di Castelvetro è stato identificato e indicato formalmente quale partner istituzionale essenziale, soprattutto in considerazione della prospettiva didattica e formativa specifica dell'offerta curricolare che l'Istituto offre ai suoi iscritti.

Il coinvolgimento dell'IPSEOA "V. Titone", pertanto, è avvenuto sin dall'inizio del percorso di preparazione di Proditerr@ e si è poi concretizzato in termini di accordi organizzativi e operativi agli inizi del 2017. L'evento pubblico del 29 gennaio 2017, tenutosi in coincidenza con l'Open Day annuale dell'Istituto alberghiero, ha di fatto ufficializzato l'avvio della collaborazione e delle attività didattiche destinate ad un gruppo di suoi Studenti identificati quali beneficiari diretti di Proditerr@, e volte a promuovere e narrare in modo innovativo e partecipativo le produzioni tipiche, le tradizioni locali e i luoghi di produzione delle eccellenze enogastronomiche belicene, anche attraverso una forma sperimentale di connessione tra la Scuola e il settore produttivo agroalimentare. In tal senso è stata molto significativa anche la partecipazione a tale evento pubblico di alcuni dei Produttori e delle Aziende agricole e agroalimentari della Valle del Belice, che nell'occasione hanno offerto al pubblico presente e alla comunità scolastica l'opportunità di conoscere più direttamente e di degustare i propri prodotti tipici, raccontandone in prima persona le caratteristiche, i luoghi di produzione e le tecniche di trasformazione.

«Proditerr@ è un progetto che questa Scuola ha accolto favorevolmente quando l'Associazione Me.R.I.D.I.E.S. lo ha presentato. Ed è un progetto che, da un lato, vuole valorizzare tutta quella che è la Cultura gastronomica e i prodotti del territorio, e, dall'altro, coniugare questa cultura anche con le nuove tecnologie. Un progetto che prevede la realizzazione di un portale web è una cosa interessantissima, che ha "stuzzicato" la fantasia e l'entusiasmo dei nostri Studenti, tanto che abbiamo avuto un flusso di iscrizioni maggiore di quello che ci aspettavamo. Quindi siamo pronti per iniziare questa avventura insieme all'Associazione Me.R.I.D.I.E.S. e insieme ad alcuni produttori locali. E vedremo proprio come le nuove tecnologie possono sposare la Tradizione dei nostri luoghi e della nostra Cucina, anche per costruire un database tematico ad appannaggio del territorio. E, perché no, anche dei turisti, perché il nostro occhio è sempre particolarmente attento all'accoglienza e all'ospitalità». Così Rosanna Conciauro, Dirigente scolastica dell'IPSEOA "V. Titone", ha commentato l'avvio della collaborazione con Proditerr@, nell'intervista realizzata il 29 gennaio 2017 in occasione della manifestazione pubblica congiunta Open Day - Proditerr@²⁷.

Rosanna Conciauro ha inoltre illustrato il profilo istituzionale e didattico dell'Istituto alberghiero di Castelvetro: «L'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Virgilio Titone" di Castelvetro è stato istituito nell'anno scolastico 1998/1999, quale sede coordinata dell'I.P.S.S.A.R. "I. e V. Florio" di Trapani ed è poi divenuto un Istituto scolastico autonomo dall'anno scolastico 2000/2001. Durante questi primi sedici anni di attività, l'IPSEOA "V. Titone" ha segnato uno sviluppo notevole sia dal punto di vista didattico che della portata territoriale della sua offerta formativa, passando dalle due classi del primo anno di

27 <https://www.youtube.com/watch?v=l1m5fGCNPfc/>.

attività alle attuali 30, con un numero di oltre 750 alunni iscritti. Annualmente l'Istituto alberghiero forma e avvia all'attività professionale migliaia di studenti, dei quali circa il 20% continua anche gli studi in ambito universitario per poter implementare il proprio bagaglio di conoscenze e competenze, e acquisire un Diploma di Laurea soprattutto in discipline afferenti alle Scienze dell'Alimentazione. L'IPSEOA "V. Titone" si è dotato negli anni di locali ampi e funzionali, forniti anche di molti laboratori e dotati di attrezzature all'avanguardia nei diversi settori professionali, tra cui tre laboratori di cucina, uno di pasticceria, due di sala ristorante e bar, un'ulteriore sala bar, un laboratorio linguistico multimediale dotato anche di LIM, due laboratori di ricevimento, undici postazioni multimediali portatili dotate anche di stampante, un laboratorio di scienze dell'alimentazione, di fisica e di chimica, una sala video. All'interno di tali spazi didattici, gli Studenti guidati dai Docenti e dagli Assistenti tecnici hanno l'opportunità di attuare le tecniche apprese nell'attività curriculare e di maturare l'esperienza quotidiana necessaria ad una loro solida formazione teorica e professionale. Dall'anno scolastico 2004/2005 è stata istituita una biblioteca corredata da un Internet point al quale gli alunni possono accedere per ricerche, approfondimenti e informazioni, accanto a una ricca videoteca di film d'autore che fornisce i prestiti oltre che agli alunni, anche alle famiglie».

«L'Istituto alberghiero» ha proseguito Rosanna Conciauro «fornisce, proprio per i suoi specifici indirizzi, l'istruzione e la formazione professionale rispondente alle richieste sia a livello locale che nazionale. In tale ottica, l'azione educativa della scuola è stata proiettata su tutto il territorio compreso fra le province di Trapani e Agrigento, dal comune di Petrosino fino a interessare tutti i paesi della Valle del Belice. Ad oggi, l'IPSEOA "V. Titone" può vantare già un'esperienza decennale di collaborazione con Enti Locali, Aziende e Associazioni del territorio nazionale e internazionale, nell'organizzazione e nella realizzazione di diverse iniziative culturali e sociali, instaurando una forte sinergia fra tali istituzioni e la scuola. Esso rappresenta, pertanto, una struttura di formazione attiva che si integra con gli altri sistemi sociali, creando un filo diretto tra Scuola, società e settore del lavoro. Proprio per l'alto livello professionale raggiunto dagli iscritti nel corso di svolgimento del loro percorso curricolare e per le numerose attività di stage promosse dalla scuola – il Progetto Proditerr@ ne rappresenta un esempio di particolare interesse per l'Istituto – gli Studenti vengono avviati al lavoro anche sulle navi da crociera e presso le strutture alberghiere e ricettive di prestigio diffuse in Italia ed all'Estero».

Nell'ambito del Progetto Proditerr@ le azioni rivolte ai giovani beneficiari diretti hanno rivestito, evidentemente, un ruolo di primo piano. Al fine specifico di promuovere congiuntamente con il partner istituzionale IPSEOA "V. Titone" un programma di studio e conoscenza avanzata del paniere dei prodotti tipici della Valle del Belice dedicato agli Studenti, in particolare a quelli che si avviano all'uscita dal percorso curricolare offerto dall'Istituto alberghiero, è stato programmato e realizzato il "*Laboratorio Proditerr@ - Conoscere i prodotti tipici e le eccellenze enogastronomiche per Saper Comunicare il Patrimonio alimentare della Valle del Belice*". In tal senso, il Laboratorio Proditerr@ ha rappresentato il risultato più concreto della sinergia stabilita tra Proditerr@ e l'IPSEOA "V. Titone", finalizzata a fornire agli Studenti



Figg. 20-21 – Il Gruppo Cucina e il Gruppo Sala dell'IPSEOA "V. Titone" che hanno preso parte al laboratorio Proditerr@

alcuni strumenti di conoscenza avanzata e di competenza nel contribuire alla promozione del paniere di eccellenze enogastronomiche della Valle del Belice e dei valori culturali da esso espressi.

L'idea basilare dell'iniziativa didattico-formativa è stata quella di puntare sulla rivisitazione di alcune ricette gastronomiche tradizionali, facendole reinterpretare dagli stessi Studenti coinvolti, opportunamente guidati e coordinati dai loro Docenti di Cucina e di Sala. Un menu di elaborazioni gastronomiche appositamente realizzato nel corso dei tre incontri operativi, svoltisi tra la cucina e la sala ricevimento dell'IPSEOA "V. Titone", ha rappresentato il risultato più tangibile del Laboratorio didattico di Proditerr@. In parallelo, gli Studenti del gruppo Sala hanno affrontato

insieme ai loro Docenti di riferimento anche gli aspetti della *mise en place* delle preparazioni gastronomiche e dell'abbinamento ai vini tipici della Valle del Belice, in modo tale da completare l'intero percorso esteso dalla conoscenza diretta dei prodotti agroalimentari locali, al loro trattamento in cucina e alla trasformazione in piatti che rinnovano per taluni aspetti salutistici, gastronomici ed estetici le ricette della tradizione locale, fino a giungere alla presentazione finale e all'opportuno abbinamento enologico.

Al Laboratorio Proditerr@ hanno partecipato i 38 Studenti coordinati dai 4 Docenti e dai 3 Assistenti tecnici (Figg. 20-21) tutti menzionati nella presentazione di questo volume e il cui splendido lavoro collettivo è apprezzabile navigando nelle pagine web di approfondimento accessibili dalla Piattaforma Proditerr@, dalle quali, peraltro, sono scaricabili anche le ricette più rappresentative che sono state realizzate nel corso del programma laboratoriale (Figg. 22-25)²⁸. Insieme a tutti loro sono stati individuati alcuni obiettivi didattici che si è tentato di perseguire, pur nel breve arco temporale di implementazione dell'intero progetto e della specifica azione didattico-formativa, sviluppando alcune tematiche primarie, tra cui:

- l'analisi e la conoscenza approfondita del paniere di prodotti tipici, con un rimando alla Piattaforma Proditerr@ per tutti gli aspetti relativi alle aree di produzione, alle rispettive filiere, alla distribuzione dei prodotti tipici e alla loro promozione in occasione di sagre e di eventi che valorizzano le tradizioni popolari connesse alle produzioni agroalimentari locali;

- un primo approccio allo *story-telling* delle produzioni tipiche, con riguardo particolare alla tradizione, evoluzione e innovazione nelle tecniche di produzione, conservazione e trasformazione, e alla terminologia dialettale e a quella tecnica attuale, facendo diretto riferimento alla produzione dei contenuti divulgativi multimediali di Proditerr@ realizzati grazie alla collaborazione con i Produttori e le Aziende agroalimentari del territorio;

- un primo approccio allo *story-telling* delle ricette tradizionali, in particolare attraverso la produzione di alcuni contributi audio-video realizzati in occasione dei tre incontri operativi del Laboratorio didattico-formativo di Proditerr@, riprendendo le varie fasi di preparazione delle ricette gastronomiche a base di prodotti tipici, commentate in tempo reale dagli Studenti e dai Docenti coinvolti nelle attività.

Le prospettive del Laboratorio Proditerr@, in effetti, avrebbero potuto estendersi ben



Figg. 22-23 – Alcune ricette della cucina tradizionale belicina rivisitate da Studenti e Docenti dell'IPSEOA "V. Titone"

²⁸ http://www.proditerra.eu/laboratorio_proditerra/.



Figg. 24-25 – Alcune ricette della cucina tradizionale belicina rivisitate da Studenti e Docenti dell'IPSEOA "V. Titone"

attiva degli Studenti agli eventi pubblici del progetto. In particolare, due sono state le occasioni di confronto aperto e anche di prova pratica per gli Studenti. La prima è stata l'incontro del 12 aprile 2017, che, come già accennato in precedenza, ha segnato la conclusione degli appuntamenti didattici del Laboratorio Proditerr@ e ha dato l'opportunità al gruppo di lavoro di Proditerr@, agli Studenti beneficiari e ai Docenti coinvolti di condividere un primo bilancio dei risultati didattici e formativi, e al contempo alcune riflessioni e spunti circa le modalità di possibile prosecuzione della collaborazione avviata. La seconda occasione di confronto è stata offerta dal già menzionato evento pubblico del 26 maggio 2017 che ha rappresentato soprattutto un momento di messa in pratica degli elementi di conoscenza acquisiti durante il Laboratorio didattico-formativo, con la realizzazione dello splendido allestimento gastronomico finale basato su molte delle ricette tradizionali già riprodotte durante i tre incontri pratici del percorso laboratoriale (Figg. 26-27).

A conclusione del Laboratorio Proditerr@ e in occasione dell'evento pubblico del 26 maggio, tutti gli Studenti che hanno partecipato attivamente alle attività didattiche e formative hanno ricevuto un apposito attestato di frequenza che ha accreditato il loro impegno per complessive 50 ore di attività pratiche e di lezioni di approfondimento sulle tematiche specificamente affrontate dal progetto Proditerr@.

oltre il perimetro di queste tematiche primarie, fino a contemplare anche la collaborazione degli stessi partecipanti alla post-produzione di tali contenuti digitali e al loro caricamento sulla Piattaforma Proditerr@, ma, evidentemente, ragioni legate sia all'arco temporale complessivamente a disposizione per la realizzazione del Laboratorio, sia ai già numerosi impegni curriculari degli Studenti e organizzativi e didattici dei Docenti, hanno consigliato di fissare più opportunamente il punto di arrivo di questa prima esperienza di collaborazione concreta nella realizzazione di quello che è stato denominato il "Ricettario Proditerr@", come accennato anch'esso accessibile attraverso le pagine web dedicate della Piattaforma Proditerr@ (vedi sezione dell'appendice "Ricettario Proditerr@")²⁹.

Un aspetto molto importante di questa esperienza didattico-formativa congiunta tra Proditerr@ e l'IPSEOA "V. Titone", si è potuto identificare, inoltre, nella partecipazione

²⁹ http://www.proditerra.eu/ricettario_proditerra/.

Nell’identificare le possibili forme di collaborazione da porre in atto con i Produttori e le Aziende agroalimentari della Valle del Belice, al fine di attuare azioni di promozione del paniere agroalimentare locale e che potessero risultare in qualche modo più efficaci innovative e più allineate con le modalità attuali della comunicazione al pubblico più ampio, l’approccio che è apparso più immediato e funzionale è stato quello di coinvolgere gli stessi attori imprenditoriali nella narrazione diretta e in prima persona delle rispettive produzioni tipiche. Più nello specifico, ci si è accorti che la scelta metodologica migliore risulta essere, in effetti, la loro collaborazione diretta e personale nella descrizione dei caratteri salienti dei prodotti tipici locali e delle tecniche di produzione e trasformazione tradizionali e attuali, attraverso le loro Voci. Ne è derivata così una serie di incontri programmati con i Produttori e le Aziende che si sono svolti sui luoghi di coltivazione, produzione e trasformazione delle materie prime in eccellenze enogastronomiche, e hanno dato esito alla realizzazione di alcune prime risorse divulgative in forma di contenuti audio-video, via via pubblicate attraverso la Piattaforma Proditerr@ e diffuse anche attraverso i profili Twitter, Facebook e YouTube del progetto.

Si è ricorso, dunque, ad una forma comunicativa ispirata al paradigma dello *story-telling*, espressione apparentemente univoca che negli ultimi anni è divenuta piuttosto comune per designare, in realtà, un ben più vasto repertorio metodologico e di strumenti, soprattutto digitali, cui si ricorre in diversi ambiti e per differenti finalità (culturali, scientifiche e anche politiche, commerciali, promozionali) e, dunque, per obiettivi di comunicazione e disseminazione, in senso più lato (SALVATORI 2017). Questa modalità comunicativa del



Figg. 26-27 – Due momenti dell’evento pubblico del Progetto Proditerr@ del 26 maggio, presso l’IPSEOA “V. Titone”

“racconto”, molto vicina al *récit*, applicata nel caso specifico di Proditerr@ e delle azioni di conoscenza e promozione condivise con i soggetti imprenditoriali del territorio, si presenta in realtà molto essenziale e diretta, priva di particolari accorgimenti mediatici ed elaborazioni in post-produzione rispetto alla base diretta di informazioni, immagini e Voci individuali, appunto, che sono state “fissate” in forma di interviste ai Produttori e alle Aziende, e di brevi contributi documentari sulle singole filiere di produzione. Le stesse risorse digitali che ne sono derivate risultano immediatamente fruibili e percepibili ad una platea di utenti ampia che può estendersi dagli Esperti di settore, ai gastronomi appassionati di prodotti tipici, al settore educativo e alle diverse comunità di apprendimento, fino a quegli utenti semplicemente interessati a “curiosare” tra le risorse che offre il territorio della Valle del Belice.

Certamente, se si fosse potuto contare su un più ampio arco temporale di implementazione del progetto, si sarebbe potuto realizzare molte più risorse divulgative e di contenuto anche più specificamente scientifico e tecnico, nonché ricorrere ad apparati multimediali più avanzati e appariscenti sul piano mediatico, con un appeal potenziale maggiore rispetto soprattutto agli utenti più giovani, spesso più attratti dalla sovrabbondanza di formalismi visuali e sonori, rispetto alla effettiva persistenza e sostanza dei contenuti informativi e culturali proposti. Si è dovuto optare, pertanto, per un flusso di lavoro più essenziale e immediato - che pure ha comportato l'accumularsi di molto materiale d'archivio tuttora in corso di processamento e in attesa della graduale pubblicazione sulla Piattaforma Proditerr@ - in modo tale da ridurre i tempi complessivi di popolamento della base di risorse digitali del progetto e, dunque, la loro reale accessibilità per tutti gli utenti, a partire, in particolare, dai partecipanti al Laboratorio didattico-formativo già descritto in precedenza. Normalmente nell'arco di qualche giorno di elaborazione, i contributi audio-video registrati in situ sono stati così condivisi attraverso la Piattaforma Proditerr@ e pubblicizzati mediante i *tweet* e i *post* pubblicati sui profili social del progetto.

Ciò, da un lato, ha consentito agli utenti la fruizione di contenuti aggiornati e caratterizzati da informazioni e conoscenze specifiche raccolte in “presa diretta” e, dall'altro, ha offerto la possibilità ai soggetti imprenditoriali coinvolti di integrare i propri strumenti web e i propri profili social con nuovi elementi di comunicazione e promozione forniti, appunto, dalle interviste e dai brevi contributi documentari prodotti. Peraltro, nel corso delle riprese audio-video si è evitata la modalità classica dell'intervista strutturata secondo l'alternarsi di domande e risposte che spesso risulta un po' troppo incalzante e direttiva per gli intervistati, a favore, invece, di un flusso più continuo e spontaneo nella narrazione e nella condivisione di argomenti tecnici, curiosità, gestualità e immagini, affidato al racconto diretto di ciascun Produttore e referente aziendale ripreso durante alcune particolari fasi di produzione o momenti di presentazione dei propri prodotti, secondo la propria prospettiva ed esperienza. Si è ritenuto, in tal modo, di lasciare agli intervistati maggiore spazio e autonomia nell'illustrazione di ciascuno specifico “oggetto culturale”, applicando lo stesso paradigma metodologico anche nel caso di interviste riprese in luoghi di interesse culturale, musei e scenari ambientali.

Il lavoro di pubblicazione delle risorse è tuttora in corso in termini di elaborazione e post-produzione dei contributi audio-video raccolti, anche data la differente stagionalità di alcuni dei prodotti tipici identificati di interesse per le attività di conoscenza e promozione del Progetto Proditerr@, che ha comportato tempi di ripresa distribuiti su più mesi. Attraverso tali risorse multimediali, si è cercato in ogni caso di offrire agli utenti della Piattaforma Proditerr@, nei tempi più brevi possibili, un'immagine essenziale ma completa delle filiere locali di produzione e trasformazione.

In ragione delle finestre temporali complessivamente a disposizione, si è così deciso di dare priorità alla descrizione della filiera casearia dei formaggi DOP belicini, dato il breve ciclo produttivo e la sua quotidiana replicazione da parte dei Produttori e delle Aziende, e a quella dei Grani antichi che arriva a comprendere, naturalmente, la panificazione e la produzione di pasta a livello tanto artigianale, quanto industriale, peraltro caratterizzate da aspetti salutistici e di tradizione produttiva molto significativi.

Analogamente, si è optato per documentare nell'immediato il momento della raccolta del Carciofo spinoso di Menfi, anch'esso piuttosto breve rispetto all'arco temporale primaverile con cui è coincisa la prima parte delle attività progettuali di Proditerr@.

A seguire, ci si è dedicati alla produzione di alcuni vini tipici della Valle del Belice, avviando i primi sopralluoghi presso alcuni vigneti visitati appena alla ripresa della loro vegetazione post-invernale e poi ancora in occasione delle operazioni di imbottigliamento del vino prodotto nella vendemmia 2016, in attesa naturalmente di poter documentare le altre fasi di coltivazione, maturazione delle uve, raccolta e lavorazione finale.

Allo stesso modo si è deciso di procedere nel caso delle olive di qualità Nocellara del Belice DOP e della produzione dell'olio extra-vergine da esse derivato, adeguando il programma delle attività di documentazione alla relativa stagione produttiva.

Analogamente, si è avviata la strutturazione di una rete di contatti con Produttori e Aziende impegnati nella coltivazione della Cipolla rossa di Partanna, del Melone giallo di Gibellina e del Ficodindia di Santa Margherita di Belice, in modo da integrare al meglio il campione rappresentativo del paniere agroalimentare tipico anche con gli altri prodotti del comparto orto-frutticolo che stanno avendo in questi ultimi anni un notevole aumento in termini di quantità prodotte e, dunque, di ambiti di mercato raggiunti.

Le risorse divulgative così prodotte "sul campo" sono state pubblicate sulla Piattaforma Proditerr@ relazionandole sia alle singole schede delle realtà produttive coinvolte nelle attività del progetto, sia alle pagine web che intendono rappresentare agli utenti la continuità delle differenti filiere produttive e le loro reciproche relazioni funzionali. In tal modo, si è ritenuto di poter fornire un duplice strumento di comunicazione e promozione tanto per i soggetti produttori e le loro specifiche produzioni agroalimentari, quanto per il territorio in senso più lato. A tale riguardo, inoltre, nella scheda informativa di ciascuna realtà produttiva vengono proposti all'utente anche alcuni rimandi informativi e collegamenti ai contributi divulgativi multimediali relativi ai luoghi di interesse culturale che si trovano in relazione diretta – anche solo per ragioni geografiche e di segnalazione diretta da parte degli stessi Produttori e Aziende agroalimentari – con le aree di produzione delle eccellenze enogastronomiche della Valle del Belice.

Nel corso dei mesi di collaborazione con i Produttori e le Aziende agroalimentari che hanno deciso di supportare concretamente il Progetto Proditerr@, è stato possibile documentare non solo i caratteri e i momenti salienti delle diverse produzioni tipiche locali, bensì anche attraversare notevoli contesti ambientali e paesaggistici di Partanna, Montevago, Castelvetro, Contessa Entellina, Santa Margherita di Belice e Menfi³⁰. I sopralluoghi presso le Aziende, inoltre, hanno offerto diverse occasioni di conoscenza di altri interessantissimi contesti culturali, sociali e territoriali, tra cui: il Borgo di Sambuca di Sicilia e le sue diverse polarità museali³¹; il Centro storico di Santa Margherita di Belice, con il Parco Letterario del “Gattopardo”³², ospitato nello splendido Palazzo Cutò e nel giardino circostante, e ispirato alla celebre opera e alla vita di Giuseppe Tomasi di Lampedusa, e il Museo della Memoria dedicato al disastroso sisma del 1968³³, nonché la “Drammatizzazione vivente della Passione di Cristo”, un evento annuale celebrato nel periodo pasquale e connotato da un grande richiamo e un notevole effetto di coesione sociale³⁴; il Centro storico di Salemi durante la festività degli Altari di San Giuseppe³⁵ e il Museo del Pane Rituale³⁶.

Alcuni primi esempi del lavoro svolto e delle risorse informative e divulgative fin qui realizzate, sono accessibili attraverso le schede monografiche dedicate, da un lato, ai singoli prodotti enogastronomici tipici e, dall’altro, alle singole realtà produttive che hanno preso parte al Progetto Proditerr@, nonché dalla sezione del portale web denominata “Proditerr@ Library”, contenente diverse risorse testuali, iconografiche e multimediali.

Come accennato in precedenza, le tempistiche generali di implementazione del progetto hanno finora consentito di completare la descrizione di due delle filiere agroalimentari più rappresentative del territorio, quella casearia del Pecorino Siciliano DOP e della Vastedda del Belice DOP, derivati del latte di Pecora del Belice, e quella dei Grani antichi, dalla loro coltivazione fino alla trasformazione nelle due filiere della panificazione e della produzione di pasta alimentare.

La filiera casearia ha offerto, di fatto, un primo caso applicativo di test rispetto all’approccio metodologico cui si è fatto riferimento nei paragrafi precedenti, anche in ragione della sua ciclicità giornaliera e non strettamente condizionata dalla stagionalità propria delle produzioni di interesse. In tal senso si è potuto documentare tutto il percorso che va dal pascolo alla caseificazione da cui derivano i due formaggi DOP

30 Agli altri numerosi ambiti territoriali e zone paesaggistiche di particolare suggestione della Valle del Belice, tra cui anche quelle di Gibellina e Salaparuta, è dedicata una galleria di immagini accessibili attraverso la Piattaforma Proditerr@ e liberamente scaricabili, che è in costante ampliamento e prevede anche l’inserimento di alcune note a commento delle diverse realtà ambientali e paesaggistiche documentate.

31 <https://twitter.com/i/moments/848297941731348480/>.

32 <https://twitter.com/i/moments/848289589546676230/>.

33 <https://twitter.com/i/moments/848279401703907330/>.

34 <https://twitter.com/i/moments/851159301246865408/>.

35 <https://twitter.com/i/moments/842820207752241152/>.

36 <https://museodelpaneritualesalemi.jimdo.com/>.

e anche la Ricotta della Valle del Belice, compresi gli aspetti di controllo sanitario e di tracciabilità, con un accenno anche alla stagionatura del Pecorino Siciliano DOP, altro elemento peculiare di tale produzione di eccellenza del territorio. Difatti, grazie alla gentile e costante disponibilità di due Produttori afferenti ai rispettivi Consorzi di tutela³⁷ è stato possibile effettuare alcune riprese audio-video direttamente sui pascoli e presso i luoghi di produzione, documentando la complessa e laboriosa filiera artigianale di trasformazione del latte di Pecora di razza “Belice” nei tre derivati di eccezionale resa gastronomica e dalle notevoli proprietà organolettiche e salutistiche, più avanti illustrate nel dettaglio da Massimo Todaro, Professore Associato presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell’Università degli Studi di Palermo e, al contempo, Presidente del Consorzio di tutela della “Vastedda della Valle del Belice DOP”, nonché produttore di Vastedda e Pecorino Siciliano.

In particolare, grazie alla collaborazione del Caseificio Cangemi di Partanna³⁸ e dell’Azienda “Le Prelibatezze del Feudo Pollichino” di Contessa Entellina³⁹, il gruppo di lavoro di Proditerr@ ha avuto l’opportunità di effettuare tre sopralluoghi nel corso dei quali è stato possibile raccogliere informazioni e nozioni tecniche attraverso immagini filmate e commentate dagli stessi Produttori, sulla base delle quali tutta la specifica filiera casearia è stata ri-assemblata in versione digitale nei suoi differenti passaggi, in modo tale da poter essere riproposta anche attraverso la Piattaforma Proditerr@ a vantaggio di diverse tipologie di utenti interessati⁴⁰.

L’esperienza “sul campo” ha visto un primo incontro con Calogero Cangemi e Giovanna Ragolia, titolari del Caseificio Cangemi, che insieme a Calogero jr., Giusy e Davide Cangemi hanno raccontato in prima persona e direttamente presso il loro laboratorio caseario artigianale la lavorazione del latte di Pecora del Belice e la lenta trasformazione in Pecorino Siciliano, poi in Vastedda e quindi in Ricotta (Fig. 28), illustrandone ogni aspetto



Fig. 28 – La Famiglia Cangemi durante la produzione del Pecorino Siciliano DOP, della Vastedda del Belice, e della Ricotta di pecora del Belice, presso il loro caseificio di Partanna (TP)

37 <http://www.consorziopedorinosiciliano.it/>; <http://www.consorziovastedda.it/>.

38 http://www.proditerra.eu/caseificio_cangemi_partanna/.

39 http://www.proditerra.eu/prelibatezze_feudo_pollichino/.

40 http://www.proditerra.eu/pecorino_siciliano_dop/;

http://www.proditerra.eu/vastedda_Belice_dop/; <http://www.proditerra.eu/library/>.



Fig. 29 – Un momento della produzione del Pecorino Siciliano DOP presso il Caseificio Cangemi di Partanna (TP)

operativo, gli “attrezzi del mestiere” del mastro casaro, le modalità del controllo di qualità e, dunque, di tracciamento delle forme prodotte al fine della loro certificazione da parte degli organismi di verifica e di tutela della Denominazione di Origine Protetta (Fig. 29)⁴¹. Durante la visita al loro laboratorio caseario di Partanna, Giovanna Ragolia ha tenuto a sottolineare: «Per avere un buon prodotto ci vuole un buon latte. E per avere

un buon latte ci vuole un’azienda con pecore sane e controllate. Il secondo passaggio sono i pascoli: se facciamo un prodotto naturale, questo deve riproporre i sapori dei nostri pascoli. E poi: in cosa si differenzia un latte “industriale” da un latte “aziendale”? Quest’ultimo è il latte di una sola azienda, appunto, e viene lavorato fresco e non mescolato con altro latte esterno, né con altre sostanze. Dunque, con un latte buono, se il casaro è bravo si fa un buon formaggio; se il latte non è buono, anche se il casaro è bravo, non può venire mai un buon formaggio. Anche il caglio deve essere un “caglio di azienda” naturale e non industriale. E poi i formaggi sono come i bambini: non è che uno li fa e li lascia lì, come a dire “ho finito”: i formaggi devono “crescere”». Giovanna Ragolia ha anche messo in evidenza il passaggio generazionale in atto, che in questi anni accomuna peraltro molte realtà produttive della Valle del Belice: «Adesso ci sono i giovani e siamo contenti di avergli trasmesso la passione per questo lavoro». Alla sua affermazione ha fatto seguito la voce del nipote Calogero Cangemi jr., che ha tenuto a sottolineare: «In questa azienda di famiglia ho iniziato a lavorare da circa due anni e metto grande passione in tutti gli aspetti sia della produzione dei formaggi che dell’allevamento. Faccio questo lavoro con passione e ben oltre la passione, perché è un’attività che mi coinvolge molto. E, inoltre, io sto portando avanti la settima generazione della nostra famiglia di mastri casari, a partire dal nostro antenato Calogero, omonimo mio e di mio nonno, nato intorno al 1796, ben due secoli prima rispetto a me».

In un incontro successivo presso il laboratorio caseario dell’Azienda “Le Prelibatezze del Feudo Pollichino”, grazie a Giuseppe e Carolina Lala e a Marisa Pollichino e suo marito Giovanni Lala che gestiscono questa realtà produttiva a conduzione familiare, è stato possibile ripercorrere lo stesso procedimento della caseificazione e approfondire gli aspetti legati alla cura dedicata alle forme di Pecorino Siciliano DOP successivamente alla loro “marchiatura”, dalla salatura alla stagionatura a

41 <https://twitter.com/i/moments/840561748235161602/>.

lungo termine (Figg. 30-33)⁴². Giuseppe Lala, quotidianamente impegnato nella trasformazione del latte prodotto dalle greggi di Pecora del Belice allevate presso la sua azienda, nei pascoli circostanti la Rocca di Entella e lo storico Borgo Roccella, mostrando la cella di stagionatura del suo Pecorino Siciliano ha illustrato alcuni passaggi di tali fasi specifiche: «Dopo la prima asciugatura, si effettua la salatura esterna del Pecorino Siciliano DOP, realizzata “a secco” quando le forme hanno già perso, appunto, l’umidità in eccesso, e rigorosamente a mano, applicando del sale marino che aderisce perfettamente alla superficie anche grazie ai caratteristici solchi lasciati dalle cosiddette “piacentine” di giunco, il cui uso è imposto dal disciplinare di produzione DOP. Dopo la prima salatura le forme vengono tenute ad una temperatura di 5/7 °C e a distanza di circa quattro mesi si effettua un secondo trattamento con uno strato più sottile di sale, la cui aderenza è facilitata anche dalla superficie del formaggio che nel frattempo è divenuta lievemente oleosa. In seguito le forme vengono spostate nella cella di stagionatura, procedimento che dura mediamente circa un anno, lasciando “riposare” il Pecorino DOP sulle scaffalature appositamente realizzate in legno».

Grazie a questi due Produttori che hanno garantito la loro fondamentale collaborazione alla realizzazione dei contributi divulgativi di Proditerr@, si è resa evidente, peraltro, la differenza di sapori e di sentori che connotano le due produzioni casearie di Partanna e di Contessa Entellina: certamente unite dallo stesso marchio DOP, dalla medesima afferenza ai due Consorzi di Tutela e dall’analogo procedimento di produzione regolamentato dai rispettivi disciplinari di legge⁴³, esse, difatti,



Figg. 30-31-32-33 – La produzione del Pecorino Siciliano DOP presso l'Azienda "Le Prelibatezze del Feudo Pollichino" di Contessa Entellina (PA)

42 <https://twitter.com/i/moments/842834494050701312/>.

43 <http://www.consorziostavedda.it/langita/disciplinare.html>;
<http://www.consorziopecorinosiciliano.it/langita/pecorino.html>

sono fortemente “caratterizzate” dalle qualità e dagli aspetti organolettici propri delle rispettive materie prime di partenza, e legati alle diverse tipicità vegetazionali dei rispettivi pascoli. Elemento questo che rappresenta un chiaro invito per tutti a una conoscenza diretta e approfondita di queste due particolari varianti degli stessi prodotti caseari DOP della Valle del Belice.

Nel terzo sopralluogo, infine, il gruppo di lavoro di Proditerr@ è stato accompagnato nella documentazione del segmento di filiera che è a monte della caseificazione: il pascolo delle greggi, con la scoperta delle caratteristiche zootecniche della Pecora del Belice, la mungitura e anche il contesto ambientale e naturale entro il quale viene generata quotidianamente la materia prima di eccellenza da cui derivano i due formaggi DOP della Valle del Belice. Così, durante il lento rientro delle greggi verso gli ovili per la seconda mungitura quotidiana è stato possibile documentare alcuni degli scenari naturali situati lungo il Fiume Belice, tra Partanna e Montevago, che fanno da sfondo all'allevamento della Pecora del Belice e alla produzione del suo latte particolare. Con la ripresa audio-video delle fasi di mungitura, raccolta e prima filtratura del latte, si è così potuto completare e ricostruire *ex post* il percorso di conoscenza della filiera casearia e dei suoi momenti salienti. Si rimanda, in tale senso, alla Piattaforma Proditerr@ e alla documentazione diretta dei differenti passaggi della produzione e delle interazioni con e tra le figure dei Produttori, degli allevatori e degli artigiani impegnati nella trasformazione casearia, per poter “incontrare” e apprezzare alcune delle Voci ed esperienze umane che quotidianamente garantiscono la continuità di questa tradizione locale e, al contempo, sono coinvolte in prima persona nel continuo miglioramento della qualità alimentare dei due formaggi DOP d'eccellenza della Valle del Belice.

Un altro esempio di importante filiera produttiva oggi altrettanto caratteristica del territorio belicino è quella del Carciofo spinoso di Menfi, coltivato soprattutto in terreni esposti lungo i versanti vallivi e collinari di quella parte della costa agrigentina e dal 2012 al centro di un Presidio Slow Food dedicato (Figg. 34-35). La documentazione del momento di raccolta del prodotto è stata resa possibile, in questo caso, dalla generosa disponibilità dell'Azienda Agricola Romano di Menfi⁴⁴ e, in particolare, da Filippo Romano, giovane agronomo e coltivatore diretto che sta scommettendo da qualche anno proprio sul rilancio, sull'ampliamento e sull'innovazione della produzione del Carciofo spinoso locale⁴⁵. Grazie alla sua guida e al suo supporto il gruppo di lavoro di Proditerr@ ha potuto così realizzare alcuni brevi contributi audio-video nei quali all'illustrazione delle caratteristiche botaniche e vegetazionali di questa tipica varietà orticola si sono aggiunte alcune importanti considerazioni in tema di coltivazione dei carciofi in filiera BIO e anche di biomasse residuali che derivano dalla produzione e soprattutto dalla commercializzazione del prodotto, che ormai raggiunge i mercati ortofrutticoli di tutta Italia. In merito, Filippo Romano – rappresentando anche la Voce dell'Associazione Produttori Carciofo Spinoso di Menfi⁴⁶, coor-

44 http://www.proditerra.eu/azienda_agricola_romano/.

45 <https://twitter.com/i/moments/843185972590403585/>.

46 <http://www.carciofospinosodimenfi.it/>.

dinata insieme al fratello Calogero Romano – ha tenuto a sottolineare alcuni aspetti salienti: «Il Carciofo spinoso di Menfi è una varietà, un “ecotipo” di carciofo che nel 2012 ha avuto il riconoscimento di Presidio Slow Food. Noi da alcuni anni, assieme ad un gruppo di agricoltori, stiamo cercando di promuovere la coltivazione di questo ecotipo caratterizzato dalla presenza delle “spine” e da una bassa produzione; anche se quest’anno, devo dire, abbiamo registrato un’annata eccezionale per quanto riguarda la produzione: forse è per una questione di clima o dell’agrotecnica che negli ultimi anni abbiamo cercato di attenzionare facendo delle “selezioni massali”, in modo tale da migliorare quanto più possibile la qualità e la produzione della carciofaia, visto che comunque uno dei deficit maggiori era, appunto, quello della produzione».

«Infatti, stiamo registrando produzioni del doppio, quasi del triplo rispetto agli altri anni. Questo recente aumento nella produzione annuale ci riempie di piacere perché se la carciofaia di spinoso di Menfi riesce ad essere competitiva rispetto alle altre varietà attualmente in produzione, magari nasce l’interesse anche negli altri produttori che ancora non fanno parte della nostra Associazione, ma che ci auguriamo possano aggiungersi al nostro gruppo di promozione e interessarsi alla produzione di questa varietà di carciofo. Anche perché gli aspetti che la “penalizzano”, come la scarsa produzione e la presenza delle spine, e anche la commercializzazione tradizionale che avviene sul territorio e che è ancora quella “a fasci”, sono stati i motivi per i quali il Carciofo spinoso di Menfi è stato sostituito negli anni da altre varietà come il Tema 2000, il Romanesco, la varietà Apollo o lo spinoso sardo, dunque varietà più produttive e più facili da raccogliere, anche se molto più suscettibili rispetto al Carciofo spinoso di Menfi».

«Specie se prodotto in filiera BIO come qui nella nostra Azienda, lo “spinoso” ha una pianta che procede più lentamente nella crescita rispetto alle altre e ha un “calendario di produzione” molto più ampio, proprio in virtù di questi suoi ritmi più lenti che evidentemente per le aziende agricole possono rappresentare un problema:



Figg. 34-35 – Due immagini di una carciofaia BIO dell’Azienda Agricola Romano di Menfi (AG)

se una pianta di “spinoso” riesce a produrre cinque carciofi e bisogna attendere due o tre mesi per raccogliarli tutti e cinque, è preferibile avere una varietà che cinque carciofi permette di raccogliarli in due o tre settimane. Ma in realtà il Carciofo spinoso di Menfi rappresenta una varietà dalle caratteristiche organolettiche nettamente superiori, e non sono solo io ad affermarlo, ma soprattutto i ristoratori che hanno necessità di una materia prima di qualità per una gastronomia più “attenta” e particolare, e ci chiedono quindi lo “spinoso”. Ed è significativo per certi aspetti come spesso, per poter fare un regalo all’amico che non si incontra da tempo, il Carciofo spinoso di Menfi sia più ricercato rispetto alle altre varietà che registrano, invece, un maggiore consumo giornaliero nell’alimentazione personale e nella cucina casalinga».

«Come coltivatori diretti e come Associazione Produttori Carciofo Spinoso di Menfi stiamo cercando di promuovere e far conoscere questa varietà – rilanciando un prodotto che in questa zona si è diffuso in particolare dagli anni Cinquanta del Novecento e che per i decenni successivi è rimasto relegato al prevalente consumo familiare dei produttori – e la sua produzione in filiera BIO, migliorandone le caratteristiche organolettiche e nutrizionali, e dunque la commercializzazione, facendo soprattutto conoscere il prodotto su tutto il territorio nazionale attraverso la partecipazione ad eventi fieristici, e facendo così crescere l’interesse per il suo consumo, sia fresco che trasformato in conserva sott’olio e paté».



Fig. 36 – Filippo Romano mostra i carciofi spinosi di Menfi pronti per la commercializzazione

«A proposito di commercializzazione, va notato come essa oggi avvenga ancora soprattutto “in fasci” di carciofi con gambi tagliati lunghi e su ciascuno dei quali mediamente si lasciano quattro o cinque foglie. Questa è ritenuta tradizionalmente dai consumatori, soprattutto locali, la modalità più corretta per trasferire i carciofi ai mercati e ai punti di vendita al dettaglio, quale segno di freschezza e dunque di recente raccolta del prodotto. In realtà, però, le foglie e lo stesso gambo lasciato lungo dopo la raccolta iniziano a traspirare e a consumare acqua e nutrienti del carciofo, e di conseguenza vanno ad impoverirne le qualità nutrizionali. Inoltre se il prodotto viene commercializzato senza le foglie e con un gambo più corto, si può ridurre l'enorme quantità di fitomassa trasportata lontano dai luoghi di produzione, con evidenti benefici in termini di arricchimento dei terreni impiegati nelle produzioni in filiera BIO, e ottimizzare il trasporto in termini di spazio e di costi complessivi mettendo i carciofi in cassette di legno. In tal modo, il carciofo si conserva meglio e più a lungo e può raggiungere mercati più distanti rispetto alla sola distribuzione locale, anche mediante spedizioni di quantità dimensionate al consumo di una famiglia o di un gruppo di acquisto, destinate in Italia, in Europa e anche in altri Paesi esteri» (Fig. 36)⁴⁷.

Un'altra filiera agroalimentare che ha offerto l'opportunità di produrre alcune interessanti risorse divulgative è quella dei Grani antichi coltivati e trasformati nei prodotti della panificazione e della lavorazione della pasta di grano duro da alcuni Produttori e Aziende della Valle del Belice che si distinguono per il loro impegno tanto nel garantire ai consumatori degli alti livelli di qualità alimentare, quanto nel promuovere quella “immagine attiva” del territorio evocata nelle premesse di questo volume. In particolare, durante i mesi di attività di Proditerr@, è stato possibile documentare i passaggi salienti di questa lunga e complessa filiera agroalimentare, identificando le componenti tipiche di un modello di interazione tra soggetti produttori e trasformati che si riscontra, più generalmente, in molte altre interrelazioni tra realtà produttive del territorio. In questo caso, grazie alla generosa disponibilità e al supporto “sul campo” dell'Azienda Ferraro Bio Farm Sicily (Santa Margherita di Belice)⁴⁸, dei Molini del Ponte (Castelvetrano)⁴⁹, della Bottega del Pane - Panificio Rizzo (Castelvetrano)⁵⁰ e del Pastificio Eocene (Salemi)⁵¹, il gruppo di lavoro di Proditerr@ ha potuto documentare le fasi principali della coltivazione dei Grani antichi (tra cui, in particolare, le varietà del “Russello”, della “Tumminia” e della “Giustalisa”), della loro trasformazione in farine di alta qualità derivate dalla molitura realizzata con macine di pietra, e infine del loro impiego nella produzione, da un lato, del Pane Nero di Castelvetrano, una delle eccellenze gastronomiche a base di cereali più note della Valle del Belice, e, dall'altro, della pasta di grano duro, con particolare riguardo a quella di Tumminia.

47 https://www.youtube.com/watch?v=sGWacvU6N_0/.

48 http://www.proditerra.eu/azienda_agricola_ferraro_bio_farm_sicily/.

49 http://www.proditerra.eu/molini_del_ponte/.

50 http://www.proditerra.eu/bottega_pane_rizzo/.

51 http://www.proditerra.eu/pastificio_eocene/.



Fig. 37 – Tommaso e Francesco Rizzo produttori di Pane Nero di Castelvetro e titolari de "La Bottega del Pane" di Castelvetro (TP)

Anche per questa filiera molto estesa in termini sia di luoghi di produzione che di finestre temporali necessarie a documentarla (anche in relazione alla stagionalità della coltivazione delle varietà di grano duro di specifico interesse), si è ricorso a molteplici sopralluoghi e incontri con i Produttori e le Aziende coinvolti e si è potuta ricomporre così un'immagine piuttosto completa dei diversi procedimenti produttivi implicati.

Per ottimizzare le tempistiche complessive, il percorso di conoscenza diretta si è avviato a partire dalla documentazione della produzione del Pane Nero di Castelvetro, ripresa presso "La Bottega del Pane – Panificio Rizzo" di Castelvetro. All'interno del laboratorio artigianale di questa Azienda a conduzione familiare con sede a Castelvetro, Tommaso Rizzo, maestro panificatore con una lunga esperienza personale che parte dal 1956 e che si radica nella tradizione delle due generazioni precedenti della Famiglia Rizzo, ha offerto una dimostrazione dettagliata dei diversi momenti del processo di panificazione (Fig. 37)⁵². A partire dalle materie prime rappresentate dalla miscela delle due semole di grano duro di varietà "Russello" e di varietà "Tumminia", e dal lievito madre naturale che viene tramandato da decenni e quotidianamente rigenerato presso il Panificio Rizzo, la lavorazione ha preso avvio dalla lenta e paziente fase di impasto delle farine di base con l'acqua⁵³: dalla laboriosa mescola dell'amalgama che si fa via via più elastico e poi resistente alla lavorazione manuale, alla regolazione della fluidità dell'impasto con aggiunte

52 <https://twitter.com/i/moments/840158871637372928/>.

53 <https://www.youtube.com/watch?v=x1rImFyV4PA/>.

progressive di acqua, fino all'incontro con il lievito madre naturale, poi alla paziente azione di "caddiari" il preparato con la pressione del pugno delle mani per renderlo ben ossigenato, più omogeneo e privo di bolle d'aria, e ancora fino alla sapiente aggiunta finale di sale marino di Trapani, il tutto nel rispetto del disciplinare di produzione del Pane Nero di Castelvetro⁵⁴. Alla fase dell'impasto si sono susseguite le fasi della lenta lievitazione naturale e della cottura in uno dei forni tradizionali in muratura che vengono riscaldati con le tipiche fascine di fronde di ulivo, preferite dai maestri panificatori rispetto alle altre essenze vegetali (Figg. 38-39).

Rispetto alla produzione del Pane Nero di Castelvetro e all'impiego del lievito madre ottenuto dalla stessa matrice naturale riprodotta quotidianamente nello stesso laboratorio artigianale a partire da quella formata e tramandata dalle due precedenti generazioni familiari, Tommaso Rizzo ha posto in evidenza alcuni aspetti

peculiari che contribuiscono alla buona riuscita del prodotto e dunque garantiscono l'alto livello di qualità di questa varietà di pane artigianale. In particolare, il maestro panificatore ha preso parte insieme alle altre aziende della filiera dei Grani antichi, Tommaso Rizzo ha tenuto a richiamare l'attenzione comune dei Produttori e dei Consumatori su un aspetto specifico: «In questo incontro si è parlato di innovazione del paniere di prodotti tipici della Valle del Belice. Io vorrei dire che, più che altro, dovremmo parlare – e non voglio essere polemico – non di innovazione, ma di un "ritorno al passato", perché io sono convinto che l'innovazione vera e propria è un ritorno al passato, il vero futuro è nel "passato". Nel corso dell'incontro avevo accennato al lievito naturale, al cosiddetto "crescente", e alla differenza rispetto al lievito di birra che, tra le altre cose, fa diventare il pane "neutro". Invece, un pane con lievitazione naturale ha il suo "DNA" e io voglio soffermarmi proprio su questo punto. Oggi nella produzione di pane basata sui macchinari non vengono più coinvolte le mani, non si lavora più attraverso il contatto della massaia, del panificatore che produce il pane con le proprie mani. Dobbiamo tornare alle origini: noi sappiamo che



Figg. 38-39 – Alcuni momenti del processo di panificazione e cottura del Pane Nero di Castelvetro presso "La Bottega del Pane" di Castelvetro (TP)

⁵⁴ <http://www.castelvetranoselinunte.it/files/pane-nero.pdf>



Fig. 40 – Filippo Drago titolare dell'Azienda "Molini del Ponte" di Castelvetro (TP)

i microorganismi che sono contenuti nel lievito naturale provengono dal grano, dal terreno di coltivazione, dall'acqua, ma la cosa più importante, e forse più impensabile, è che essi provengono anche dalle mani dell'uomo. E noi abbiamo sulle mani microorganismi che sono diversi per ciascun individuo e ovviamente questo determina un ceppo di lievito che può essere diverso da un altro. Nella lingua coreana esiste un'espressione che indica proprio il "gusto delle proprie mani" che si trasferisce al pane proprio con la lavorazione manuale. Ebbene, ai primi di luglio 2017 si è tenuta al riguardo una manifestazione internazionale in Belgio nell'ambito della quale 17 panificatori provenienti da tutto il mondo hanno portato ciascuno il proprio ceppo di lievito naturale e hanno panificato sulla base della stessa farina e della stessa acqua, ciascuno con il proprio lievito. E si è potuto verificare con il supporto degli esperti in quali elementi specifici i 17 lieviti sono risultati uno ben diverso dall'altro, perché ognuno di noi maestri panificatori ha trasmesso al proprio lievito tutto ciò che ha "incorporato" nelle proprie mani: il nostro DNA, i nostri microorganismi, il Ph delle nostre mani. E posso onorarmi di dire che in tale occasione io ho rappresentato l'Italia con il lievito madre di Castelvetro che ha preso parte a questo esperimento internazionale. Ebbene, voglio dire: "torniamo alle mani", torniamo alla produzione che può darci qualcosa in più con il lievito naturale fatto con le nostre mani. Una volta le nostre nonne, i nostri genitori impastavano con le mani e il pane aveva un gusto diverso: aveva infatti il "sapore delle mani". Ecco perché affermo che il futuro è nel passato»⁵⁵.

55 <https://www.youtube.com/watch?v=dtaFmC0lsws/>, intervista registrata a conclusione dell'evento pubblico di Proditerr@ del 26 maggio 2017.

La documentazione della filiera produttiva e di trasformazione dei Grani antichi è proseguita, quindi, compiendo all'indietro il percorso naturale che porta dalla coltivazione e raccolta dei cereali fino alla loro molitura e poi alla produzione di prodotti derivati. La seconda tappa dell'itinerario di Proditerr@ è pertanto coincisa con la visita all'impianto di molitura a pietra dell'Azienda "Molini del Ponte", ubicata anch'essa nel centro abitato di Castelvetro⁵⁶. Il gruppo di lavoro di Proditerr@ è stato accolto e condotto in sede da Filippo Drago, entusiasta imprenditore e noto "ambasciatore" in Italia e nel mondo dell'immagine di Castelvetro e dei suoi prodotti basati sui Grani antichi di Sicilia (Fig. 40). Filippo Drago ha illustrato il percorso produttivo nel quale è quotidianamente impegnata la sua Azienda di famiglia e che lo porta a coniugare le esigenze di espansione sul mercato nazionale e globale rispetto alla contingenza attuale del commercio dei Grani antichi e delle farine derivate, con il rispetto della tradizione produttiva e degli aspetti di livello qualitativo, alimentare e salutistico dei derivati del grano duro autoctono. Così ha tenuto a presentare le sue azioni di impresa e, al contempo, di promozione, illustrando l'impianto aziendale di molitura a pietra: «Siamo a Castelvetro, la città dei Templi di Selinunte e degli ulivi, ma anche dei molini a pietra naturale. Alle mie spalle ci sono i molini di mio nonno, con le loro macine a pietra naturale prodotte in Francia, nella località di La Ferté-sous-Jouarre, che lavorano a circa cento giri al minuto. La qualità della pietra è importante, come è importante la velocità di rotazione delle macine e la quantità di produzione oraria, che non deve essere superiore ai 200 chilogrammi di grano duro macinato. Noi lavoriamo grani coltivati in Sicilia e in particolare quei grani che oggi quasi tutti chiamano "Grani antichi": sono quei grani che venivano coltivati dai nostri nonni e già dai millenni precedenti nel territorio siciliano; grani come la "Tumminia", la varietà più conosciuta⁵⁷, e accanto a essa il "Russello", il "Perciasacchi", la "Biancolilla", e il "Bidi". E anche la "Maiorca" che è invece un grano tenero, eccellente per ricavarne farine da dolci. Questi grani oggi arrivano a noi grazie alla Stazione Consorziata Sperimentale di Granicoltura per la Sicilia, con sede a Caltagirone, e grazie a Ugo De Cillis che negli anni Trenta del Novecento li catalogò e li conservò in questo museo "vivo" dei grani dal quale tutti noi abbiamo poi attinto le sementi e riportato la coltivazione di queste qualità nei campi. Coltiviamo anche grano di varietà "Tumminia" all'interno dell'area del Parco archeologico di Selinunte, grazie alla collaborazione con la sua Direzione e al supporto scientifico e tecnico del Consorzio di ricerca "Gian Pietro Ballatore". La "Tumminia"

⁵⁶ <https://twitter.com/i/moments/847520520048463872/>.

⁵⁷ Questa varietà locale colpì l'attenzione già di J.W. Goethe quando, durante il suo celebre viaggio in Italia, ebbe modo di soggiornare in alcune località della Valle del Belice e della zona agrigentina. In particolare, nel resoconto di viaggio del 26 aprile 1787 da "Girgenti", l'attuale zona dei templi di Agrigento, appuntò: «L'ordine in cui si avvicendano le colture è: fagioli, grano, *tumenia*; al quart'anno il terreno viene lasciato a maggese. Per fagioli qui si intendono le fave. Il grano è meraviglioso. La *tumenia*, il cui nome deriverebbe da *bimania* o da *trimenia*, è un bellissimo dono di Cerere, una specie di grano estivo che matura in tre mesi. Lo seminano da Capodanno fino a giugno ed è sempre maturo alla data stabilita. Non abbisogna di pioggia abbondante, ma di forte caldo; all'inizio la foglia è molto delicata, ma poi cresce insieme col grano e alla fine si rafforza assai. La semina del grano avviene in ottobre e novembre, e a giugno è maturo» (GOETHE 2009, 309).

prodotta viene quindi conferita al nostro molino e ne derivano una linea di farine e una di pasta (in particolare nella forma delle tipiche busiate trapanesi⁵⁸) identificata per mezzo della indicazione di provenienza, appunto, dal Parco archeologico selinuntino».

«Nel nostro territorio, i molini erano azionati fino alla Seconda Guerra mondiale dall'acqua, lungo il corso del fiume Modione, e successivamente si è passati dalla forza idraulica all'energia motrice elettrica e, quindi, oggi abbiamo molini azionati da motori elettrici, ma che rispettano le velocità in giri che erano in uso una volta nei molini idraulici. La cosiddetta "arrapigliatura" ovvero il rifacimento delle rigature caratteristiche di ciascuna mola di pietra, viene effettuata ancora da noi qui in azienda, in particolare da me che ho potuto ereditare questa "nobile arte" di rifare le scanalature guardando da bambino i mugnai dell'azienda della mia famiglia, che da tre generazioni si occupa di molitura e da ben quattro di grani e farine».

«Dai nostri impianti di molitura a pietra – ad oggi ben dodici molini di cui alcuni già in esercizio e altri in corso di allestimento all'interno della nostra sede aziendale, tutti visitabili da parte degli interessati e dei consumatori dei nostri prodotti – derivano farine artigianali a lenta macinazione, ben distinte tra quelle derivate dai Grani antichi e quelle di grani siciliani "moderni". Farine, dunque, "a tutto corpo" che contengono il germe di grano e le fibre estratti da grani "vivi" che se seminati nascono e danno di nuovo vita, e che tuttavia prima di essere macinati necessitano evidentemente di un accurato controllo e di un'attenta selezione. Quindi, la tecnologia e l'innovazione sono qui al servizio della tradizione, e noi abbiamo dei sistemi altamente tecnologici di ultima generazione di controllo della "granella", processo che risulta altrettanto importante e, anzi, di più della stessa molitura a pietra».

«Ritengo» ha tenuto a sottolineare Filippo Drago «che sia importante ottenere un buon prodotto rispettando la Terra, rispettando anche i Produttori e riconoscendogli un giusto prezzo per la granella, rispettando anche i collaboratori in Azienda, rispettando i Consumatori attraverso l'immissione sul mercato di farine sane e artigianali, e dunque offrendo un prodotto "felice" non soltanto perché coltivato senza pesticidi e in filiera BIO, ma "felice" e quindi sano anche perché dietro a quel prodotto c'è una filiera sana, una filiera "felice". Una filiera che è del territorio, della Sicilia, e che pertanto diviene il primo ingrediente per rappresentarne l'immagine e le sue produzioni».

58 Probabilmente è di questa forma tipica di pasta locale, nella sua variante più corta, o di una forma molto simile in ogni caso, che vi è memoria nella testimonianza sempre di J.W. Goethe che, nel resoconto del soggiorno del 24 aprile 1787 a "Girgenti", scrisse: «Non essendovi qui alberghi, fummo ospitati da una cortese famiglia che ci cedette un'alcova sopraelevata, con una grande stanza adiacente. Una tenda verde separava noi e i nostri bagagli dai padroni di casa, che nel grande locale attiguo fabbricavano maccheroni della specie più prelibata, piccoli, bianchissimi; i meglio pagati di tutti sono quelli che, preparati in bastoncini lunghi un dito, vengono poi arrotondati e piegati dalle sottili dita delle fanciulle, fino ad assumere la forma di chioccioline. Ci sedemmo vicino a quelle belle ragazze, ci facemmo spiegare il procedimento e apprendemmo che nel loro lavoro usavano il frumento migliore e più duro, chiamato *grano forte*. Qui è l'abilità manuale che conta, assai più che quando ci si avvale di macchine e di forme. Il piatto di maccheroni che ci servirono era squisito; ma purtroppo, dissero, non disponevano neppure per una sola porzione della qualità più perfetta, introvabile fuori di Girgenti, anzi fuori di casa loro. Quelli che mangiammo ci parvero non aver l'uguale per bianchezza e per delicatezza di gusto» (GOETHE 2009, 304).

Dopo aver “risalito” la filiera dei Grani antichi nei suoi segmenti della trasformazione in farine di alta qualità e della produzione dell’eccellenza del Pane Nero di Castelvetro, è stato possibile raccogliere alcune significative testimonianze e risorse informative relativamente al primo segmento della filiera dei Grani antichi, la coltivazione delle diverse qualità di grano duro diffuse nella Valle del Belice, peraltro nel contesto specifico di una filiera interamente BIO che è stata avviata dall’Azienda “Ferraro Bio Farm Sicily”, nel territorio di Santa Margherita di Belice (Fig.41)⁵⁹. Inoltre, grazie alla collaborazione intercorsa con l’Azienda “Molini del Ponte”, si è offerta l’occasione di visitare lo stabilimento di produzione del “Pastificio Eocene” di Salemi, nel quale si conclude l’altro ramo della filiera di trasformazione del grano duro in prodotti di qualità e tradizione, con particolare riguardo alla lavorazione della pasta di “Tumminia” che viene poi immessa sia nel mercato locale, che in quello nazionale ed estero (Fig.42).



Fig. 41 – Melchiorre Ferraro nel campo di Grano Rusello coltivato in filiera BIO presso la sua Azienda Ferraro Bio Farm Sicily di Santa Margherita di Belice (AG)



Fig. 42 – Vincenzo e Vito Lo Castro titolari del Pastificio Eocene di Salemi (TP)

Nel primo caso, la generosa disponibilità di Melchiorre Ferraro, coltivatore diretto e gestore insieme ai figli Maria e Giuseppe dell’Azienda di famiglia dedita alla coltivazione di cereali e legumi BIO, ha permesso di conoscere “sul campo” tre delle principali qualità di grano duro prodotte in questa parte della Valle del Belice: il “Russello” (Fig. 43) dalle caratteristiche tonalità rossastre della spiga e grigio-azzurre delle lunghe “barbe”, la “Tumminia” tardiva nella semina eppure molto rapida nella maturazione, e la “Giustalisa” di colore dorato e dalla quale l’Azienda “Ferraro Bio Farm Sicily” inizia da qualche tempo a produrre e riproporre sul mercato un delicato e digeribilissimo pane. Il campo di “Tumminia”, peraltro, è stato oggetto di due distinti sopralluoghi a distanza di alcuni mesi che hanno consentito di osservare diversi momenti di crescita della coltura, dal terreno appena punteggiato dalle prime

59 <https://twitter.com/i/moments/848260586571956226/>.



Fig. 43 – Particolare di spighe (dall'alto al basso) di Grano Russello, di Tummunia e di Giustalisa, coltivati in filiera BIO dall'Azienda Ferraro Bio Farm Sicily di Santa Margherita di Belice (AG)

giovani foglie germinate a fine marzo, al manto di piante già fittamente “accestite”, sviluppate e ricche di spighe dei primi di giugno.

Melchiorre Ferraro nell'accompagnare il gruppo di lavoro di Proditerr@ sui rispettivi luoghi di coltura – con una breve sosta presso un campo di ceci anch'essi coltivati in filiera BIO – e nell'illustrare le tre varietà di grano duro coltivato presso la sua Azienda, ne ha posto in evidenza alcuni aspetti salienti sia agronomici e organolettici, che alimentari e salutistici: «Quest'anno si sono verificate delle particolari condizioni climatiche per cui il grano “Russello” ha raggiunto l'altezza al di sopra della media: solitamente i Grani antichi sono di taglia medio-alta, ma in particolare quest'anno il “Russello” ha raggiunto quasi un metro e sessanta da terra. Il “Russello” che vediamo in questo campo BIO andrà interamente stoccato e trasformato in pasta. La particolarità di questa varietà che si annovera, appunto, tra i Grani antichi, è quella di avere una buona produttività e un'ottima resistenza alle malattie fungine come la “ruggine”. Già di suo questa varietà, come gli altri grani tradizionali siciliani, si è affermata nel territorio in base ad una evoluzione selettiva che nel corso dei secoli ha fatto sì che oggi queste varietà diano il meglio di sé nelle diverse zone della regione: esse resistono alle malattie, ma resistono anche alle piante infestanti poiché la fase di “levata” veloce a queste altezze di crescita consente ai nostri grani di avere la meglio sulle altre piante concorrenti. Inoltre, i Grani antichi sviluppano un apparato radicale così folto e profondo che la pianta è

in grado di andare a ricercare gli elementi nutritivi del terreno. Di grande importanza per queste colture si rivela anche la rotazione agronomica effettuata per consentire un opportuno arricchimento periodico di fosforo, azoto e potassio nel substrato, elementi essenziali a garantire la giusta nutrizione alla pianta nella fase di levatura, “accestimento” e maturazione, e a consentirle di fruttificare al meglio».

«È risaputo che i Grani “indigeni” presentano particolari proprietà salutistiche: un aspetto di grande importanza è dato dal fatto che dietro l’apparente semplicità di un chicco di grano, si nasconde la forza di un alimento che contiene acqua, proteine, lipidi, carboidrati e quindi zuccheri solubili e vitamine del gruppo B. Inoltre, recentemente si è scoperto che proprio le varietà di grano duro “indigeno” hanno delle qualità importanti che riguardano la presenza dei carotenoidi, come la luteina, di cui i dati scientifici dimostrano il potere anti-ossidante e la loro importanza fondamentale al cospetto di alcune forme di tumore, poiché limitano l’ossidazione delle cellule. Un altro aspetto importante è la scoperta che, rispetto alle uve rosse e al vino rosso che sono prodotti per eccellenza ricchi di tali sostanze organiche, il grano duro “indigeno” è parecchio superiore in termini di funzioni anti-ossidanti. È per queste ragioni che da parte nostra abbiamo voluto intraprendere le attività legate alla coltivazione biologica e condotte nel rispetto dell’ambiente, e dunque un’agricoltura eco-sostenibile, poiché riteniamo che senza l’eco-sostenibilità sarà impossibile continuare a “fare agricoltura”»⁶⁰.

Spostando l’attenzione sul campo di “Tumminia”, Melchiorre Ferraro ha inoltre posto in evidenza i caratteri agronomici tradizionali e attuali di questa particolare varietà di grano duro “indigeno”, nota localmente anche come “Timilia”: «Negli ultimi anni si sono scoperte alcune delle particolarità salutistiche della “Timilia” oggi molto utilizzata per la panificazione. È un prodotto molto apprezzato per la ricchezza della fibra e il caratteristico colore scuro delle farine che se ne derivano e che determinano il nome di Pane Nero tipico di Castelvetro. La “Timilia” si coltiva un po’ in tutta la Valle del Belice ed è consumata molto anche sotto forma di pasta che risulta molto digeribile anche in termini di glutine e, dunque, viene meglio gestita e “apprezzata” dai villi intestinali, oggi sottoposti ad un’alimentazione che non si confà sempre all’organismo umano».

«Da questo punto di vista, il glutine presente nelle produzioni industriali e che noi ci troviamo ad assimilare, non è come quello dei Grani antichi: la genetica ha arricchito i grani “moderni” di un glutine così forte e tenace per andare incontro alle esigenze dell’industria alimentare, penalizzando però i nostri organismi, tant’è che le intolleranze e le celiachie non rappresentano altro che un “primo fastidio” di questa scorretta alimentazione. Per evitare tali conseguenze sulla nostra salute individuale e collettiva dobbiamo, dunque, invertire decisamente questa “rotta”»⁶¹.

Per le altre filiere agroalimentari connesse alla produzione degli altri prodotti tipici del paniere di eccellenze della Valle del Belice, le attività di documentazione sono state solamente avviate. Rispetto alla filiera vitivinicola sono stati effettuati alcuni

60 <https://www.youtube.com/watch?v=fEeirqynJWM/>.

61 https://www.youtube.com/watch?v=C_p2QqpVUJg/.



Fig. 44 – Franco Gambina con i Vini e l'Olio prodotti presso la sua Azienda Agricola "Casale del Frate" di Partanna (TP)

sopralluoghi presso alcuni vigneti ancora in fase di ripresa dal riposo invernale e poi sono state riprese le operazioni di imbottigliamento del vino prodotto nella vendemmia 2016, in attesa di poter documentare tutte le altre fasi di coltivazione, maturazione delle uve, raccolta e lavorazione finale presso le realtà produttive che hanno offerto la loro disponibilità a collaborare con Proditerr@.



Fig. 45 – Uno dei vigneti dell'Azienda "Casale del Frate" di Partanna (TP)

In particolare, la collaborazione “sul campo” è fin qui avvenuta con l'Azienda “Casale del Frate”⁶² e con l'Azienda “Sicilia Terra Aria Fuoco”⁶³, entrambe con sede a Partanna.

Il sopralluogo presso l'Azienda “Casale del Frate” gestita da Franco Gambina, agronomo di lunga esperienza, imprenditore appassionato e curatore attento dei suoi Vini e dell'Olio extravergine (Fig. 44), ha permesso di addentrarsi anzitutto nel contesto produttivo vitivinicolo della Valle del Belice,

62 http://www.proditerra.eu/azienda_agricola_casale_del_frate/.

63 http://www.proditerra.eu/sicilia_terra_aria_fuoco/.

uno scenario costellato sia da realtà produttive di grande dimensione e rilievo sui mercati nazionali ed esteri, che da soggetti imprenditoriali provvisti di una struttura aziendale più contenuta ma con una notevole capacità competitiva e un forte impegno rivolto alla qualità e all'identità specifica dei propri prodotti enologici. Franco Gambina accompagnando il gruppo di lavoro di Proditerr@ in una prima visita presso alcuni vigneti della sua Azienda, ha presentato il profilo agronomico e commerciale della struttura produttiva che gestisce in prima persona, ponendo l'accento sull'attenzione per il livello qualitativo dei suoi Vini e del suo Olio extravergine: «Nei terreni della nostra Azienda, ubicati in effetti nel territorio comunale di Castelvetrano, da tre generazioni produciamo i nostri Vini e il nostro Olio. Oggi queste nostre produzioni vengono portate avanti secondo approcci e metodi che mirano anzitutto ad una elevata qualità organolettica e alimentare, soprattutto in considerazione del fatto che da tempo ormai nella viticoltura e nell'enologia della Valle del Belice è avvenuto quel passaggio fondamentale dalla fase in cui le uve venivano conferite alle cantine sociali e le olive ai frantoi, e i prodotti si vendevano più che altro sfusi, alla fase di reale impegno in prima persona dei Produttori e delle Aziende nella realizzazione di prodotti di elevato livello qualitativo e, finalmente, realmente rappresentativi del territorio belicino. Per la nostra Azienda il 2000 ha rappresentato l'anno di svolta e abbiamo avviato il processo di trasformazione con l'obiettivo di commercializzare i prodotti finiti e, dunque, seguire tutta la filiera dalla coltivazione dei vitigni e produzione del vino, fino alla messa sul mercato. A tal fine abbiamo effettuato nuovi impianti di varietà di viti che qui da noi sono ormai da considerarsi autoctone, data la loro lunga tradizione di coltivazione e di affinamento, come il "Nero d'Avola" (Fig. 45), il "Merlot", il "Cabernet", il "Moscato bianco", "il Catarratto bianco lucido". Il primo vino ottenuto dai nostri nuovi impianti è stato un Moscato bianco secco ottenuto da uve di "Moscato bianco", un antico vitigno che era già presente nel nostro areale, pur essendo un vitigno "secondario" e dunque non tra quelli prevalentemente coltivati. Attraverso il recupero di alcuni vecchi ceppi di questa varietà, abbiamo riprodotto nuove "barbatelle" e le abbiamo impiantate dando vita al nostro primo vitigno di "Moscato bianco" (localmente denominato "Muscateddu"), imbottigliato e commercializzato con la denominazione di "Pali". Nel 2012 si è avviata la produzione del "Nero d'Avola" in purezza, cui abbiamo dato il nome "All'aria", che si è poi rivelato il prodotto che ci ha dato le maggiori soddisfazioni e riscontri sia a livello nazionale che internazionale, essendo stata premiata la sua annata 2012 con la medaglia d'oro al *Concours Mondial de Bruxelles* del 2016. Più recentemente abbiamo lanciato il nostro terzo prodotto vinicolo, il Moscato dolce denominato "Gnuri" e imbottigliato per la prima volta nel mese di giugno 2017, e ora proseguiremo con la messa sul mercato di nuovi vini tra cui un "Merlot" prodotto in filiera BIO e anche un "Cabernet"».

«Nel 2011 abbiamo iniziato anche ad imbottigliare l'Olio extravergine di nostra produzione, sia sfruttando le qualità organolettiche e alimentari della nota varietà locale denominata "Nocellara del Belice DOP", sia creando un *blend* con le olive delle due varietà "Cerasuola" e "Biancolilla", tutte esclusivamente prodotte dalle



Fig. 46 – Giuseppe Restivo e i Vini prodotti presso la sua Azienda Agricola "Sicilia Terra Aria Fuoco" di Partanna (TP)

piante dei nostri uliveti, alcune delle quali, peraltro, sono secolari. La “Cerasuola” e la “Biancolilla” sono ben presenti in questo areale di coltivazione poiché venivano inserite all’interno degli impianti di “Nocellara del Belice” in ragione della loro funzione di “impollinatrici” di questa più nota varietà locale caratterizzata dalla non auto-sufficienza rispetto al processo di impollinazione e, dunque, dalla conseguente necessità di coesistere con varietà che la riescono a supportare in questo aspetto



Fig. 47 – Uno dei vigneti dell'Azienda "Sicilia Terra Aria Fuoco" di Partanna (TP)

essenziale, evidentemente, per la produzione olearia. Mescolate a queste tre varietà principali, nei nostri uliveti ritroviamo, inoltre, qualche pianta di “Oliarola messinese” e di un’altra qualità che stiamo cercando di catalogare con maggiore precisione. Nella nostra linea di produzione non contempliamo l’Oliva Nocellara del Belice DOP da tavola, dal momento che i nostri uliveti non sono coltivati in forma irrigua e dunque i frutti non raggiungono la dimensione utile all’impiego alimentare

diretto. Il raccolto, esito di attività effettuate rigorosamente a mano, è destinato dunque all'Olio extravergine, rispetto alla cui produzione noi privilegiamo il *blend* di "Cerasuola" e "Biancolilla" poiché incontra maggiore interesse nel gusto dei consumatori, specie nei mercati dell'Italia settentrionale, a differenza dell'Olio extravergine di "Nocellara del Belice DOP" che risulta più "pungente", deciso e marcato nel suo caratteristico sapore, pur essendo localizzata la nostra realtà agricola all'interno dell'areale principale di coltivazione di quest'ultima varietà e di produzione dell'Olio extravergine DOP che se ne deriva in notevoli quantità»⁶⁴.

Altrettanto significativa si è rivelata l'esperienza "sul campo" condotta presso l'Azienda "Sicilia Terra Aria Fuoco", che ha permesso di conoscere un'altra dinamica realtà del comparto vitivinicolo e olivicolo locale (Figg. 46-47). Durante il sopralluogo presso alcuni dei vigneti e degli uliveti localizzati nel territorio di Partanna, Giuseppe Restivo ha illustrato la realtà produttiva di cui si occupa quotidianamente e nell'ambito della quale, insieme al socio Domenico Molini, vengono integrati sia aspetti di coltivazione diretta e produzione, che di commercializzazione e anche di enogastronomia: «La nostra attività contempla sia l'Azienda agricola grazie alla quale produciamo i nostri Vini e l'Olio extra-vergine di oliva, sia azioni di commercializzazione e di promozione dei nostri prodotti e anche di altri prodotti del territorio, nella continua ricerca di eccellenze locali e nella proposta sempre aggiornata di abbinamenti tra prodotti di ambiti territoriali specifici della nostra regione. Produciamo nei nostri vigneti di Partanna le uve da cui deriviamo il vino "Perricone", che abbiamo denominato "Pignateddu", e il "Grillo", che commercializziamo con il nome di "Riddu". Si tratta di vitigni autoctoni e, in particolare, il "Perricone" rappresenta un vitigno che è stato oggetto di una stagione di recupero e nuova diffusione in termini di superfici coltivate in tutta la provincia di Trapani, dopo qualche decennio in cui il suo ruolo è stato abbastanza secondario. Inoltre, dalle uve di "Catarratto" riusciamo ad ottenere il nostro spumante "Tripudio", realizzato secondo il metodo classico, che sta riscuotendo grande successo sia sul mercato locale che su quello nazionale ed estero. I nostri vini rappresentano il prodotto del nostro amore verso la nostra Terra e ne siamo davvero fieri perché essi esprimono a pieno l'impegno, la fatica, il "sudore" che mettiamo quotidianamente in campo per poter offrire ai consumatori delle eccellenze in termini sia gustativi-olfattivi, sia salutistici».

«Per quanto riguarda l'Olio extravergine, ci occupiamo della produzione di quello ottenuto dalla nota cultivar "Nocellara del Belice" che produce sia olive da mensa che, appunto, l'ottimo olio, entrambi con riconoscimento DOP».

«Come dicevo, la nostra attività si interessa anche di ospitalità e di enogastronomia al fine di offrire a visitatori locali e turisti nazionali ed esteri delle alternative ai normali circuiti di viaggio e soggiorno in Sicilia. In particolare, ci stiamo organizzando proprio per poter accogliere il pubblico anche presso i nostri luoghi di coltivazione e per integrare questa offerta culturale e di gusto con le altre iniziative che la struttura ristorativa e di svago che abbiamo avviato a Partanna ci permette già di svolgere, tra

64 <https://twitter.com/i/moments/856065733016662016/>.

cui enogastronomia a base di prodotti tipici della Valle del Belice, escursionismo per diverse tipologie di utenti, area relax per le famiglie e i gruppi organizzati»⁶⁵.

A conclusione di questa breve panoramica sulle attività di collaborazione tra il gruppo di lavoro di Proditerr@ e i Produttori e le Aziende che generosamente hanno deciso di contribuire concretamente all'iniziativa, va posto in giusta evidenza come tutti gli incontri in situ, oltre a fornire preziose informazioni, nozioni e riprese dirette delle rispettive filiere produttive, hanno permesso di consolidare via via un felice rapporto di collaborazione che si è poi rivelato particolarmente importante anche per l'esito degli eventi pubblici del progetto Proditerr@. Grazie anche al contributo fattivo di tutti loro è stato possibile offrire dapprima agli Esperti e al pubblico convenuti nei diversi eventi, e ora ai lettori di questo "diario di viaggio", un primo bilancio dei risultati conseguiti sulla base delle diverse collaborazioni poste in essere con l'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "V. Titone", l'Associazione "Rete Museale e Naturale Belicina", l'Associazione "Prima Archeologia del Mediterraneo" e, appunto, con i soggetti imprenditoriali di cui si sono riportate fin qui Voci personali, Interpretazioni del settore agroalimentare in cui operano quotidianamente e Prospettive di azione nel e per il territorio della Valle del Belice, di cui essi rappresentano le parti attive essenziali.

PRODOTTI, IDENTITÀ, TERRITORIO: VOCI, INTERPRETAZIONI, PROSPETTIVE.

UN PRIMO TRAGUARDO CONDIVISO

Il percorso progettuale di Proditerr@ che è stato possibile sviluppare grazie al finanziamento concesso dall'Assessorato della Famiglia, delle Politiche Sociali e del Lavoro della Regione Siciliana, si è concluso formalmente il 26 maggio 2017, in occasione dell'evento pubblico dedicato alla presentazione dei risultati fino ad allora conseguiti. In particolare, la manifestazione ha offerto l'opportunità di condividere con gli Esperti e con il pubblico convenuti una panoramica sulle attività progettuali realizzate nei tre principali ambiti di azione di Proditerr@, il Laboratorio didattico "*Conoscere i prodotti tipici e le eccellenze enogastronomiche per Saper Comunicare il Patrimonio alimentare della Valle del Belice*", la conoscenza e la mappatura del paniere di prodotti tipici realizzata in collaborazione con i Produttori agricoli e le Aziende agroalimentari della Valle del Belice, e l'implementazione della Piattaforma Proditerr@ quale contenitore e mezzo di diffusione delle risorse informative e divulgative prodotte nei sette mesi effettivi di lavoro.

Il programma dell'evento ha preso avvio dai saluti istituzionali portati da Antonio Grasso, Dirigente del Servizio 6 dell'Assessorato regionale della Famiglia, delle Politiche Sociali e del Lavoro – Dipartimento della Famiglia e delle Politiche Sociali, ai quali si sono aggiunti quelli portati da Antonino Sutura, Coordinatore dell'Osservatorio NeoRuralità dell'Ente di Sviluppo Agricolo della Regione Siciliana, e da Leonardo Giacalone, entrambi in veste di referenti dell'Assessorato regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo rurale e della Pesca mediterranea. Hanno inoltre

⁶⁵ <https://twitter.com/i/moments/859864207424192512/>.

preso parte ai saluti di apertura Giuseppe Oddo, Assessore alle Attività produttive e allo Sviluppo Rurale del Comune di Sambuca di Sicilia, e, per i partners del Progetto Proditerr@, Rosanna Conciauro, Dirigente scolastico dell'IPSEOA "V. Titone" di Castelvetro, Giuseppe Salluzzo, Presidente dell'Associazione "Rete Museale e Naturale Belicina", e Vito Zarzana, Vicepresidente dell'Associazione "Prima Archeologia del Mediterraneo".

Il programma della mattinata di confronto e dibattito è entrato nel vivo con il racconto dell'esperienza e dei risultati del Laboratorio didattico incentrato sui prodotti tipici e le eccellenze enogastronomiche della Valle del Belice. L'illustrazione del percorso realizzato nell'ambito di Proditerr@ nei mesi di marzo e aprile 2017, è stata curata direttamente e in prima persona dagli Studenti e dai Docenti dell'IPSEOA "V. Titone" che si sono avvicendati nel prendere la parola e spiegare ai presenti i vari momenti formativi e di approfondimento condivisi, venendo intervistati dalle due Studentesse dell'IPSEOA Lucia Oliveri e Iris Amodeo, anche loro partecipanti al Laboratorio didattico-formativo. Nello spazio dedicato alla collaborazione del vivace gruppo di lavoro dell'Istituto alberghiero con Proditerr@, è stato anche lanciato il sondaggio sul paniere di prodotti tipici ed eccellenze enogastronomiche della Valle del Belice, al fine di poter conoscere e analizzare le preferenze dei consumatori rispetto alle differenti tipicità agroalimentari locali, di capire quali siano le modalità di acquisto più diffuse e, infine, di raccogliere alcuni consigli sui modi di preparazione secondo sia la tradizione della cucina familiare, sia l'innovazione di quella gastronomica professionale⁶⁶. In tal senso, Lucia Oliveri e Iris Amodeo hanno domandato a tutti gli Studenti e ai Docenti che hanno preso parte all'illustrazione del percorso laboratoriale didattico-formativo, di esprimere le loro preferenze circa i prodotti tipici della Valle del Belice e le ricette a loro avviso migliori per valorizzarne i caratteri e i sapori in cucina. Gli stessi quesiti sono poi state posti da Marika Scarpinato e Francesco Mauro, altri due Studenti che hanno preso parte attiva al Laboratorio didattico Proditerr@, agli Ospiti istituzionali e agli Esperti intervenuti durante la manifestazione pubblica del 26 maggio 2017.

Al momento divulgativo dell'IPSEOA "V. Titone" è seguito un focus sullo stato di avanzamento della Piattaforma Proditerr@ (www.proditerra.eu/), presentato da Maria Laura Scaduto project manager e Presidente dell'Associazione Me.R.I.D.I.E.S., che ha permesso ai presenti di poter apprezzare la versione definitiva dello strumento di interazione digitale, di mappatura delle produzioni tipiche e di disseminazione dei contenuti divulgativi ad esse pertinenti. L'intervento si è incentrato anche sulle prospettive di sostenibilità della Piattaforma Proditerr@, legate soprattutto al reperimento di nuove forme di finanziamento pubblico, ma anche di collaborazione più ampia e articolata con le realtà produttive della Valle del Belice, con gli organismi di promozione territoriale e con gli enti locali. Naturalmente, tale focus ha offerto l'occasione anche e soprattutto per stimolare i presenti ad interagire con la Piattaforma Proditerr@ e a promuoverla presso le loro reti di contatti professionali e personali, nella prospettiva di poter ricevere nuovi feedback da un numero più esteso

66 http://www.proditerra.eu/sondaggio_paniere_tipico_belicino/.

e variegato di utenti, e, di poter ottimizzare in tal modo gli aspetti funzionali e le capacità comunicative dello strumento implementato in versione prototipale.

Sui contenuti della Piattaforma Proditerr@ si è focalizzato anche l'intervento di Marilù Monte, agronoma e consulente di Proditerr@, che si è occupata, nello specifico, della caratterizzazione dei prodotti tipici e delle eccellenze enogastronomiche oggetto delle attività di conoscenza, promozione e disseminazione dell'iniziativa progettuale. Nella sua presentazione Marilù Monte ha posto in evidenza sia gli aspetti tradizionali dei principali prodotti agroalimentari tipici della Valle del Belice, sia i caratteri dell'innovazione che negli ultimi anni sta riguardando la loro produzione e anche commercializzazione. Tali conoscenze rappresentano l'oggetto specifico di alcune schede scientifiche e tecniche che sono in corso di pubblicazione sulla Piattaforma Proditerr@ e alle quali si rimanda per maggiori approfondimenti.

A seguire, sempre restando sugli aspetti contenutistici e, in questo caso, visuali della piattaforma web, Antonella Montalbano ha potuto illustrare il suo lavoro di ideazione e creazione delle icone rappresentative del paniere di tipicità locali, da un lato, e che identificano alcune aree informative del portale di Proditerr@, come già riportato nei paragrafi dedicati in questo volume.

La manifestazione si è potuta ulteriormente arricchire grazie agli interventi degli Ospiti istituzionali e degli Esperti del settore della ricerca, della cultura e dell'informazione, e grazie alle Voci dei Produttori e delle Aziende agroalimentari che hanno sostenuto il Progetto Proditerr@ e l'evento del 26 maggio 2017, in particolare.

Infine, a conclusione del programma di interventi, si sono susseguiti una breve performance di musica popolare tratta dal Progetto musicale "*Fatti di terra*", di cui si darà un più esteso cenno nei paragrafi a seguire, e uno splendido allestimento gastronomico in forma di un pranzo a buffet preparato dai Docenti e dagli Studenti dell'IPSEOA, e abbinato alla degustazione di alcune eccellenze enogastronomiche della Valle del Belice, nell'ambito del quale la presentazione delle ricette elaborate è stata affidata alle Voci degli stessi Docenti e Studenti che hanno preso parte al Laboratorio Proditerr@, mentre l'illustrazione di caratteristiche, luoghi di produzione e tecniche di trasformazione dei prodotti tipici è stata curata in prima persona dai rispettivi Produttori e Aziende.

L'evento del 26 maggio ha offerto al gruppo di lavoro del Progetto Proditerr@ un'importante occasione per confrontarsi con gli Ospiti istituzionali e gli Esperti convenuti, e, dunque, per raccogliere molte Voci, Interpretazioni e Prospettive di comune interesse, fondamentali specie se osservate nel più ampio quadro di azioni condotte in proprio e, spesso, già in rete dalle numerose istanze culturali ed economiche rappresentate alla manifestazione. Pertanto, è apparso importante riproporre nei paragrafi che seguono una rassegna di tali orientamenti, spunti e contenuti della discussione, proprio a partire dal contributo offerto da ciascun relatore alla felice riuscita della manifestazione pubblica di Proditerr@.

Rispetto all'ambito delle scienze agronomiche e alimentari, della ricerca applicata e della formazione che si basa su di esse e che si interessa anche della Valle del Belice, è risultato molto significativo l'intervento di Massimo Todaro, Professore

Associato presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF) dell'Università degli Studi di Palermo, e, al contempo, Presidente del Consorzio di tutela della "Vastedda della Valle del Belice DOP", nonché produttore di Vastedda e Pecorino Siciliano DOP. Massimo Todaro è impegnato, in ragione di questi suoi differenti incarichi, in numerose iniziative pubbliche di ricerca, formazione universitaria e professionale, e dunque di conoscenza, promozione e comunicazione dei caratteri specifici delle produzioni agroalimentari regionali e delle ampie e trasversali tematiche connesse. Riflettendo sulla prospettiva delle ricerche universitarie, in particolare, e scientifiche, più in generale, oggi in corso intorno ai molteplici aspetti sottesi dal paniere dei prodotti tipici e delle eccellenze della Valle del Belice, Massimo Todaro ha sottolineato alcuni elementi salienti dei programmi formativi e scientifici di cui è promotore e attuatore: «La ricerca che facciamo nel nostro Dipartimento è sempre più legata alla valorizzazione della qualità agroalimentare dei nostri prodotti, soprattutto di quelli fortemente legati al territorio siciliano. La conoscenza di nuove molecole e nuovi e più accessibili metodi analitici ci hanno permesso di verificare l'eccellenza dei nostri prodotti, attraverso la determinazione di tutti quei componenti bioattivi che spesso fanno di un prodotto un alimento funzionale, cioè provvisto di caratteristiche benefiche per la salute dell'uomo. I prodotti presentati come facenti parte del paniere delle eccellenze della Valle del Belice, rientrano fra questi alimenti in grado di fornire all'uomo, oltre ai nutrienti (grassi, proteine, carboidrati, sali minerali, vitamine), anche delle sostanze in grado di migliorarne le condizioni di benessere e di salute».

Proseguendo in merito ad alcuni dei casi di maggior rilevanza e ricaduta scientifica in termini di concrete applicazioni alle filiere produttive della Valle del Belice, Massimo Todaro ha puntualizzato il rapporto tra ricerca accademica e organismi di tutela e promozione delle produzioni tipiche locali: «L'avere a disposizione un supporto scientifico sulla eccellenza nutrizionale dei nostri prodotti consente alle associazioni, ai Consorzi di Tutela e alle singole aziende produttrici di poter sfruttare queste informazioni per strategie mirate di marketing dei loro prodotti. Sicuramente la conoscenza sulle proprietà salutistiche dell'olio d'oliva, sulle proprietà benefiche del pane integrale prodotto con grani antichi, sul contenuto di acidi grassi insaturi e in particolare del CLA (Acido Linoleico Coniugato) presente nei formaggi prodotti con latte di animali al pascolo, sono i punti di forza che la ricerca ha evidenziato studiando i nostri prodotti agroalimentari. E, a tal proposito, il nostro Dipartimento ha proposto un nuovo corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agroalimentari (STAL) per la formazione di figure professionali (Tecnologi agroalimentari) in grado di intervenire nei processi di produzione e di trasformazione degli alimenti».

Circa il rapporto tra l'Identità delle Comunità insediate nella Valle del Belice e le produzioni tipiche e di eccellenza, visto dall'ottica del ricercatore, del promotore della tutela delle tipicità tradizionali, e, al contempo, del produttore, Massimo Todaro ha inoltre messo in evidenza un aspetto fondamentale di tale interdipendenza, non sempre compresa a pieno: «Sapere che si ha a portata di mano un tesoro e non capirlo appieno e/o non apprezzarlo del tutto e non riuscire a sfruttarlo, non è una

criticità che riguarda solo la Comunità della Valle del Belice, ma anche altri. Progetti come Proditerr@ dovrebbero servire a scuotere le coscienze, soprattutto dei più giovani, facendo conoscere le nostre eccellenze e invogliandoli così a restare a lavorare in Sicilia e per la Sicilia. Del resto, a mio avviso, oggi in Sicilia abbiamo due soli grandi punti di sviluppo e di rilancio della nostra economia regionale: il turismo e l'agroalimentare».

Un utile approfondimento circa le tematiche della tutela e promozione delle produzioni tipiche, con particolare riguardo a quelle casearie insignite anche del riconoscimento di Denominazione di Origine Protetta, è stato reso possibile anche dall'analisi delle prospettive scientifiche, culturali e socio-economiche offerta da Massimo Todaro in veste di attuale Presidente del Consorzio di tutela "Vastedda della Valle del Belice DOP"⁶⁷, che riunisce numerosi produttori locali e promuove e diffonde i valori delle produzioni casearie tipiche: «La nostra mission, scritta fra l'altro nello Statuto del Consorzio, è la promozione e la valorizzazione del nostro formaggio. Per far ciò ci avvaliamo della collaborazione di chi fa ricerca e di chi fa marketing per la promozione e la diffusione della Vastedda della Valle del Belice DOP anche al di fuori dell'area di produzione. Se nel 2008 sono stati certificati con la DOP circa 8.500 kg di Vastedda e nel 2016 siamo arrivati a circa 29.000 kg, credo proprio che un bel passo l'abbiamo fatto! Peraltro, in queste attività non si può rimanere da soli, poiché così non si va da nessuna parte! Quindi, abbiamo fatto sinergia con gli altri tre Consorzi di Tutela degli altri formaggi DOP siciliani, per realizzare molte attività di promozione, grazie anche ai finanziamenti del Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali, e della Regione Siciliana, sulla base delle risorse del Piano di Sviluppo Rurale della Sicilia».

Sempre nell'ambito della ricerca applicata alla tematica dell'alimentazione e alle produzioni agroalimentari anche della Valle del Belice si è inserito il contributo offerto da Francesca Cerami, Segretario Generale con funzione di Direttore dell'I.Di. Med. – Istituto per la promozione e la valorizzazione della Dieta Mediterranea⁶⁸: «L'I.Di.Med. nasce nel gennaio 2011 con l'obiettivo principale della valorizzazione e della promozione della Dieta Mediterranea, riconosciuta dall'UNESCO come "Bene Culturale Immateriale dell'Umanità". L'Istituto si prefigge, pertanto, di creare una forte sinergia tra i diversi aspetti legati alla salute, all'identità territoriale e culturale e allo sviluppo sostenibile, proponendo un nuovo modello sostenibile ed esportabile di integrazione tra enti pubblici, enti privati e comparti produttivi e commerciali che intendono interpretare un ruolo primario nello sviluppo economico, sociale e culturale dell'isola. In linea con le impostazioni teorico-metodologiche dell'Istituto, il modello proposto si fonda su una cultura di tipo sistemico-integrato, basata sulla logica della partecipazione condivisa e del "bottom-up", e mirata a dare voce al territorio e ai suoi attori economici, supportandoli con adeguate politiche di messa in rete con le istituzioni di riferimento e offrendo gli strumenti operativi per

67 www.consorziovastedda.it/.

68 www.istitutoidimed.com/; www.mangiamediterraneo.it/; www.tesorinelguscio.it/;
Facebook: @idimed; @francesca cerami; @pescato siciliano; @dieta mediterranea.

la gestione delle attività e degli interventi. L'I.Di.Med. per raggiungere i suoi obiettivi si è dotato di una governance flessibile e fortemente centrata sui principi di una gestione economica moderna, solidale, integrata e strategica, attraverso la messa a punto di protocolli di intervento strategicamente mirati e funzionalmente finalizzati al raggiungimento di obiettivi chiari e misurabili secondo indicatori quali-quantitativi di prodotto e di processo. La cultura organizzativa, la mission e la vision specifica dell'Istituto si coniugano opportunamente con il suo posizionamento sia sul versante italiano (Regioni meridionali dell'Obiettivo Convergenza), che su quello dell'Euro-Mediterraneo (Regioni delle sponde sud, est, ovest), nonché a livello internazionale considerato il valore profondo che la "Dieta del Mediterraneo", come stile di vita, riesce a rappresentare a diversi livelli: salutistico, agroalimentare, socio-culturale. In tal senso, quindi, l'I.Di.Med. si è attivato per promuovere un processo di *empowerment* a più livelli, sposando un modello partecipato di sviluppo sistemico, integrato, globale e relazionale, volto al coinvolgimento del territorio (inteso come sistema di reti sociali, produttive e istituzionali), all'interno di un processo condiviso di valorizzazione delle risorse in esso presenti, ma con un occhio sempre vigile ai nuovi contesti, ai processi di internazionalizzazione, al trasferimento di know-how (in & out), interpretando in un modo innovativo lo sviluppo socio-economico regionale nel contesto del bacino del Mediterraneo e di quello europeo e internazionale. In questi cinque anni l'Istituto si è impegnato a progettare, organizzare e partecipare a eventi di rilievo regionale e/o locale che avessero un collegamento con il tema dell'identità territoriale, del benessere, della salute, dello sviluppo integrato, sostenibile e locale, dell'agroalimentare e del sociale ad esso correlato».

Rispetto al target delle iniziative di ricerca e promozione attivate e realizzate, Francesca Cerami ha sottolineato lo spazio di azione dell'Istituto: «L'I.Di.Med. svolge un ruolo di interfaccia tra le realtà pubbliche e private che a vario titolo si confrontano con la Dieta Mediterranea e quindi coinvolge vari ambiti operativi: area socio-sanitaria, area ambientale, area agricola, area dei beni culturali e turistici, area dello sport e del movimento, area dello sviluppo locale, area marketing e comunicazione, area della formazione e delle risorse umane, area delle nuove tecnologie e ICT., area delle politiche comunitarie e dell'internazionalizzazione. La cultura di riferimento teorico-metodologica dell'Istituto è di tipo sistemico-integrato e si fonda sulla logica della partecipazione e del bottom-up per poter dare voce al territorio e ai suoi attori primari, supportandoli con adeguate politiche di messa in rete con le istituzioni di riferimento e offrendo gli strumenti operativi per la gestione delle attività e degli interventi. Epistemologicamente collegato alla gestione dei sistemi complessi, l'I.Di.Med. agisce e interpreta il territorio delle Regioni dell'Obiettivo Convergenza, fungendo da catalizzatore per uno sviluppo locale integrato che guarda all'esterno e ai processi di interfacciamento con i mercati internazionali. In tal senso, la strutturazione in "asset" e la messa a punto di regolamenti e di disciplinari consente ai soggetti pubblici e privati di individuare sistemi di gestione delle attività chiari e funzionali, sia in termini di filiera che di procedure e controlli di qualità. L'Istituto, presentando una spiccata vocazione transfrontaliera, riesce a fungere da polo di

attrazione dell'interesse internazionale anche attraverso il veicolo del prodotto/servizio culturale ed enogastronomico (ristorazione, turismo, cultura euromediterranea). L'Istituto si pone essenzialmente come punto di riferimento e come vettore di sviluppo delle imprese che operano all'interno dei sistemi di aggregazione locale (Distretti Produttivi, Distretti Tecnologici, Distretti Turistici, GAL – Gruppi di Azione Locale, FLAG/GAC, Consorzi di produttori, Associazioni di imprese e organismi similari). La funzione di *trait d'union* tra i referenti istituzionali e le imprese è agevolata dalla presenza all'interno dell'I.Di.Med. di rappresentanti di entrambi questi ambiti e di protagonisti delle diverse agenzie di sviluppo e promozione presenti sui territori di riferimento. L'I.Di.Med. ha inoltre svolto un'azione importante di promozione e diffusione a 360 gradi sul territorio siciliano, nazionale ed europeo. Obiettivo primario è “fare Cultura dell'Alimentazione”, partendo dalle radici della nostra identità/biodiversità siciliana, seguendo il modello di sviluppo sostenibile che ci è caro e perseguendo azioni in grado di salvaguardare l'ambiente, la salute e la legalità, con lo sguardo attento e proteso in avanti verso la ricerca, la tecnologia, la comunicazione e l'innovazione».

«L'azione dell'I.Di.Med. crea uno spazio/luogo reale e al contempo virtuale in cui è possibile realizzare un dialogo costruttivo, un'area comune e transculturale capace di far interagire mondi diversi, seguendo una logica sistemica e multidisciplinare nella quale l'università, la pubblica amministrazione, gli enti locali, l'associazionismo, il settore privato del sociale e le imprese possono incontrarsi, dialogare, pensare e agire cooperando. Uno sviluppo integrato e sostenibile è, per noi dell'I.Di.Med., l'unica risposta possibile alla crisi attuale. Questo è l'obiettivo: far incontrare le diversità, interconnettere le persone, costruire insieme il domani. Attraverso la Biodiversità Alimentare vogliamo “ripartire da ieri”, guardando ad un futuro migliore per la nostra Europa. A tal fine l'I.Di.Med., sin dalla sua nascita, invita imprese, aziende e produttori a conoscere e scoprire i risultati che le università e gli enti di ricerca hanno raggiunto nel settore agroalimentare e le buone prassi che le organizzazioni e le forme di aggregazione pubbliche e private hanno realizzato attraverso progetti mirati e di settore. Si chiude in tal modo un cerchio virtuoso e vitale: chi coltiva e produce con scienza e coscienza, e chi acquista e consuma con conoscenza e consapevolezza. Un progetto condiviso che parte dalla Sicilia, ma è rivolto al mondo intero come modello collaborativo e partecipato di una nuova Cultura dell'Alimentazione che preserva e valorizza l'identità attraverso la contaminazione culturale, l'integrazione, lo scambio e la valorizzazione».

In tema di relazioni salienti che intercorrono oggi tra la Dieta Mediterranea e il paniere dei prodotti tipici e delle eccellenze enogastronomiche della Valle del Belice, Francesca Cerami ha ricordato ai convenuti alcuni aspetti essenziali di tale rapporto che è anzitutto di ordine culturale e salutistico: «Naturalmente il territorio del Belice è uno dei più rappresentativi in questo senso: olio d'oliva, pane e pasta, verdure e frutta di stagione, pesce e legumi, e ancora formaggi e vini. Insomma la rappresentazione completa della “piramide alimentare”. Ad essi si devono aggiungere l'aria pulita, i paesaggi mozzafiato del mare e della montagna, e le tradizioni dolciarie tipiche che

rappresentano una eccellenza. L'I.Di.Med. ha lavorato in maniera sincrona e armonica con le istituzioni e con gli enti di ricerca e le aggregazioni locali, facendo da catalizzatore, aggregatore, attivatore di processi di promozione e valorizzazione sistemici, integrati e coordinati verso una univoca direzione. A titolo esemplificativo, l'Istituto è partner esterno di 20 dei 22 GAL della Sicilia, con i quali coopera, ormai da anni con l'obiettivo di costruire percorsi di messa a sistema dei diversi aspetti legati alla filiera alimentare: produzione e trasformazione, educazione alla sana e corretta alimentazione e al consumo di prodotti agroalimentari siciliani, marketing e commercializzazione. L'obiettivo che perseguiamo come Istituto I.Di.Med. è il seguente: promuovere e valorizzare le eccellenze enogastronomiche siciliane, ponendo in primo piano il benessere e il sano della Dieta Mediterranea, il Mediterraneo come luogo di civiltà e di identità culturale, dunque la sostenibilità ambientale come volano di sviluppo integrato del territorio. Oggi più che mai si assiste al moltiplicarsi di iniziative e attività collegate alla prevenzione e alla ricerca, nonché alla sensibilizzazione e all'informazione a vantaggio di un corretto stile di vita. Educazione alimentare e promozione delle specificità enogastronomiche locali sono "diventati di moda": nascono nuovi programmi, proliferano convegni e giornate di studio, concorsi, laboratori e progetti specifici. Tuttavia, manca spesso un coordinamento in grado di creare "valore aggiunto" per il territorio. È necessario infatti, a nostro modo di vedere, assumere una governance territoriale di questo processo, mettere in campo un'azione di mappatura, monitoraggio e di valutazione, nonché di raccordo e di messa in rete delle iniziative di successo. È necessario individuare le "buone prassi" a livello locale, replicarle e trasferirle dunque nel contesto nazionale, interpretare un ruolo istituzionale di regia, avviare un percorso di sviluppo concertato, partecipato, sostenibile e armonico tra le diverse componenti pubbliche e private chiamate in campo. Ecco, dunque, quel progetto cui si faceva cenno e che può partire dalla Sicilia rivolgendosi al mondo intero come modello partecipato di una nuova Cultura dell'Alimentazione che sappia preservare e valorizzare l'identità attraverso l'integrazione e la valorizzazione. Siamo convinti che le istituzioni rappresentano la cornice necessaria del nostro modello di sviluppo e in particolare identifichiamo in tale processo una responsabilità comune e una volontà di aderire alla co-costruzione di una nuova Civiltà Mediterranea».

Entrando nel vivo del tema della Dieta Mediterranea, Francesca Cerami ha proseguito il suo intervento riprendendo la definizione che ha riconosciuto la Dieta Mediterranea come "Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità" (Comitato Intergovernativo dell'UNESCO, Kenya, novembre 2010): «La Dieta Mediterranea rappresenta un insieme di competenze, conoscenze, pratiche e tradizioni che vanno dal paesaggio alla tavola, passando per le differenti culture, la raccolta, la pesca, conservazione, trasformazione, preparazione e, in particolare, il consumo del cibo. La Dieta Mediterranea è caratterizzata da un modello nutrizionale che è rimasto costante nel tempo e nello spazio, costituito principalmente da olio di oliva, cereali o frutta secca e verdura fresca, una moderata quantità di pesce, latticini e carne, condimenti e numerose spezie, il tutto accompagnato da vini e infusi, sempre rispettando le convinzioni di ogni comunità. Tuttavia, la Dieta Mediterranea (dal greco *diaita*, o

stile di vita) è molto più che un semplice insieme di alimenti. Essa promuove l'interazione sociale, dal momento che i pasti comuni sono la pietra angolare di costumi sociali e feste; essa ha dato luogo a un notevole corpus di conoscenze, canti e musiche, massime, racconti e leggende. È pertanto un sistema che si fonda sul rispetto per il territorio e la biodiversità, e garantisce la conservazione e lo sviluppo delle attività tradizionali e artigianali collegate alla pesca e all'agricoltura nelle comunità del Mediterraneo».

Francesca Cerami ha poi aggiunto: «La scelta degli alimenti che compongono la Dieta Mediterranea, e in particolare, delle dosi e delle modalità di consumo e trasformazione delle stesse, è basata sulle principali conoscenze che la ricerca scientifica ha potuto solidamente confermare in decenni di ricerche cliniche ed epidemiologiche sul ruolo dell'alimentazione e dello stile di vita nella genesi delle malattie croniche che caratterizzano il mondo moderno. Il corretto equilibrio nutrizionale della Dieta Mediterranea è stato dimostrato scientificamente negli anni Settanta del secolo scorso dallo *“Studio dei sette Paesi”* di Ancel Keys, un medico americano che ha messo a confronto le diete di diverse popolazioni per verificarne i benefici e i punti critici. Da quell'analisi emersero per la prima volta le forti correlazioni tra tipologia di dieta e rischio d'insorgenza di malattie croniche, in particolare quelle cardiovascolari. A partire da quel primo studio, molte altre ricerche hanno approfondito l'analisi dell'associazione tra alimentazione e salute, confermando che l'adozione di un regime alimentare di tipo mediterraneo è collegata a un basso tasso di mortalità, una minore incidenza di malattie cardiovascolari, di disfunzioni metaboliche e di alcune tipologie di tumori. La promozione e la valorizzazione della Dieta Mediterranea come strumento di prevenzione primaria delle principali malattie cardiovascolari, metaboliche, oncologiche e degenerative è l'obiettivo del nostro modello che coniuga la cultura, il gusto e la salute dell'ambiente e delle persone che lo abitano. È necessario parlare di “alimentazione a 360 gradi”, aggregando e integrando i diversi aspetti del fenomeno: salutistici e di prevenzione primaria, agronomici, botanici, gastronomici, psicologici, relazionali e della comunicazione. Far conoscere l'alimento e fornire indicazioni precise in merito alle specificità nutrizionali e nutraceutiche, al peso e alla quantità, all'uso dei condimenti, alla provenienza e alla filiera produttiva, alla tradizione e alla saggezza dei nostri avi, nonché alle raccomandazioni degli istituti accreditati, sono le finalità che ci siamo posti. Il cibo rappresenta, infatti, l'occasione per “far gustare” il territorio attraverso una immersione e un coinvolgimento diretto del fruitore nelle specialità culinarie, culturali e ambientali che caratterizzano i luoghi di origine degli alimenti».

A conclusione del suo intervento, Francesca Cerami ha aggiunto una considerazione su come si possa dare luogo e impulso a nuove Voci, Interpretazioni, Prospettive circa i temi delle tipicità locali, delle produzioni minori e, più in generale, dell'alimentazione basata su prodotti e produzioni più sintonici rispetto ai territori di riferimento e, dunque, alle stesse Comunità insediate e, più in generale, alla salute pubblica: «Il nostro Istituto ha lavorato negli ultimi cinque anni in maniera proattiva, con grande senso di responsabilità e sinergicamente con le istituzioni pubbliche e

private per promuovere un nuovo modello di crescita del territorio siciliano, sia al suo interno, che verso l'esterno, per presentare una immagine positiva delle nostre eccellenze agroalimentari, ambientali, paesaggistiche e artistiche, entro una cornice fatta di identità, salute e sostenibilità. Tantissime le iniziative regionali, nazionali ed europee che abbiamo realizzato, portando alta la bandiera di una sicilianità da esibire come valore positivo e rappresentativo delle persone che si spendono ogni giorno per formarsi e innovarsi, per conseguire un vero sviluppo per il presente e, ancora, costruire basi forti per il futuro. Questo è per noi il futuro: ripartire da passato, dai nostri avi, dalla loro sapienza, per guardare al futuro. Così come ho avuto il piacere di scrivere nella presentazione della nostra pubblicazione scientifico-divulgativa *“Verdure spontanee di Sicilia. Guida al riconoscimento, alla raccolta e alla preparazione”*⁶⁹. Il libro parla, infatti, di “piante selvatiche” da scoprire nel corso di meravigliose passeggiate in cui assaporare il paesaggio della nostra terra, i suoi profumi e i suoi colori: pagine di sole, di vento, di respiro di terra – che ricordano l'andare lento tipico del raccoglitore – e di “piatti antichi e preziosi” che custodiscono saggezze remote da recuperare e degustare insieme in allegria, di “gusti” che riportano alla memoria i nostri affetti lontani e mai perduti, di informazioni, suggerimenti, consigli e procedure da consegnare ai neofiti che vogliono innamorarsi della nostra biodiversità, delle nostre tradizioni e dei nostri territori; dunque, pagine di “esperienze” da presentare al visitatore per invitarlo a “mangiare come un tempo” e a “nutrirsi” delle emozioni di altri tempi, ancora vive e presenti nei piccoli centri siciliani.

A cavallo dell'ambito istituzionale e della ricerca, si è collocato l'intervento di Antonino Sutura, Funzionario Direttivo della Regione Siciliana e Coordinatore dell'Osservatorio NeoRuralità dell'Ente Sviluppo Agricolo della Regione Siciliana⁷⁰. Dalla sua prospettiva di “divulgatore agricolo”, ideologo del percorso culturale “Borghi Genius Loci De.Co.” e del percorso informativo di sviluppo locale “Un Villaggio di idee”, nonché di coordinatore dei Gruppi d'interesse territoriale del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, Antonino Sutura ha così introdotto il concetto e lo scenario attuale della “neoruralità”: «La “neoruralità” rappresenta uno dei tratti culturali caratteristici della nostra epoca, una reazione alla crisi della società occidentale. Crisi che è insieme ecologica, sociale etica e morale. Le manifestazioni più vistose sono il movimento a favore della rinaturalizzazione urbana e le iniziative di valorizzazione residenziale del territorio rurale, volte soprattutto alla riscoperta delle radici dell'antica civiltà contadina. In molti Paesi europei, compresa l'Italia, si moltiplicano le esperienze ed è in continua crescita il numero di cittadini che abbandonano le città e vanno ad abitare in campagna dove possono godere di una casa individuale con abbondante verde circostante, di cibi genuini e ritmi tranquilli. D'altronde, Henri Grolleau nel 1987 scriveva “Quanto più la città è fonte di apprensione (disoccupazione, instabilità, etc.), tanto più la campagna rassicura. Più il presente è

69 Rosario Schicchi, Anna Geraci, *Verdure spontanee di Sicilia. Guida al riconoscimento, alla raccolta e alla preparazione*, Edizioni I.Di.Med., 2015.

70 <http://www.entesviluppoagricolo.it/>; <https://unirurale.blogspot.it/>; osservatorio.neorurale@entesviluppoagricolo.it; ninosutura@regione.sicilia.it

aggressivo, tanto più il passato appare dolce. Quanto più si è disorientati, tanto più si godrà della compagnia di persone genuine. È questo che ricercano essenzialmente i cittadini: emozioni semplici, in un mondo semplice fatto di cose semplici. Il know-how del turismo rurale si fonda, in larga misura, sulla capacità dei rurali di far conoscere, ossia sulla loro capacità di comunicare, mediante le parole, l'atteggiamento, l'ambiente e le attività, con i cittadini che hanno perso il contatto con la campagna e la natura, per i quali il mondo rurale genera un nuovo esotismo, un lusso supremo, quello delle cose semplici⁷¹. Nel corso degli ultimi anni, il concetto di neoruralità si è addensato e arricchito, poiché esso si accompagna con un mondo rurale in profonda trasformazione. Infatti, le aree rurali sono diventate multifunzionali date le loro potenzialità e rappresentano una posizione strategica per le politiche di sviluppo locale. Oggi sono quasi 23 milioni gli italiani (il 40% della popolazione nazionale) che vivono in comuni definiti "rurali", con meno di 300 abitanti per chilometro quadrato, circa 500.000 in più rispetto a dieci anni fa. Il territorio italiano si estende per 30 milioni di ettari: 12,7 milioni sono coltivati, 10,5 milioni sono costituiti da boschi, 2,7 milioni è "fatto" di città. Un fenomeno crescente in questi anni è il *downshifting*, a seguito del quale molti lavoratori stanno scegliendo di andare a vivere in campagna, dove fanno un lavoro con un salario più basso e hanno di contro minori impegni e maggior tempo libero. *Datamonitor*, un'agenzia londinese che si occupa di ricerche di mercato, stima che in tutto il mondo i lavoratori inclini al *downshifting* sono 16 milioni. E ogni anno, in effetti, circa 260.000 cittadini britannici fanno una scelta di vita che va in quella direzione. Nel 2008 il Ministero dei servizi sociali australiani ha stimato che almeno un milione di persone tutte comprese nella fascia di età tra i 25 e i 45 anni hanno deciso di "scalare una marcia". La stragrande maggioranza (circa il 79%) lo ha fatto non solo cambiando lavoro, ma anche scegliendo di abbandonare la città per trasferirsi al mare o in campagna. In Francia, questi abitanti sono chiamati *néo-ruraux*, "neorurali" appunto. Il sociologo Corrado Barberis, autore del libro "*La rivincita delle campagne*"⁷², afferma che: "Per i protagonisti dell'esodo, cinquanta, sessant'anni fa, la città era il paradiso: coppie costrette a vivere in ammucchiata si amarono in riservatezza; le donne decisero cosa mangiare senza chiederlo alla suocera; perfino la fede fu praticabile senza il controllo del parroco. Poi ci si è accorti che, se si ricreano alcuni aspetti dell'antica società fuori del suo contesto di miseria, le persone con cui si litigava erano quelle con cui si scherzava e rideva; l'occhio che faceva i conti nelle tasche del vicino era quello che lo proteggeva anche dai ladri".

Scendendo nel dettaglio delle attività di ricerca, promozione e sviluppo nelle quali l'Osservatorio regionale NeoRuralità è attualmente impegnato, con particolare riguardo alle tematiche correlate alla promozione del territorio e delle produzioni tipiche della Valle del Belice e alla innovazione di queste ultime in termini di processi di produzione e di filiera, Antonino Sutera ne ha illustrato gli elementi salienti: «La neoruralità

71 Henri Grolleau, *Le tourisme rural dans les douze Etats membres de la Communauté économique européenne*, Direzione Generale dei Trasporti - Servizio del Turismo della Commissione della Comunità Europea, 1987.

72 Corrado Barberis, *La rivincita delle campagne*, Milano, Donzelli, 2009.

ovviamente pone in chiave moderna alcune questioni fondamentali per il futuro delle aree rurali e non solo. È anche per questo che abbiamo elaborato il percorso culturale di inclusione collettiva “Borghi Genius Loci De.Co.”⁷³. Al francese *terroir* preferiamo il latino *genius loci*: un equilibrio di forze ed energie caratteristico di un luogo definito e pertanto irripetibile. Il percorso “Borghi Genius Loci De.Co.” prevede un modello in cui gli elementi essenziali di relazionalità sono il Territorio, le Tradizioni, la Tipicità intesa come specificità, la Tracciabilità e la Trasparenza, che rappresentano la vera componente innovativa da condividere con il territorio e per il territorio. Si tratta di un percorso che vuole salvaguardare e valorizzare il “locale” rispetto al fenomeno della globalizzazione, la quale tende ad omogeneizzare prodotti e sapori. Nelle arti e non solo, il “Genius Loci” rappresenta concettualmente quello “spirito” percepibile, quasi tangibile, che rende unici certi luoghi e irripetibili certi momenti, uno spazio, un edificio o un monumento. Non solo: il “Genius Loci” è anche nelle immagini, nei colori, nei sapori e nei profumi dei paesaggi intorno a noi, che tanto spesso, anche all’improvviso, ci stupiscono ed emozionano. Le persone “respirano” il “Genius Loci” di un luogo, di un ambiente quando ne hanno piena coscienza. Ognuno di noi è attaccato ad un luogo d’infanzia, ad un ricordo, a un affetto, a un dolce, ad un piatto. Ecco, l’obiettivo è recuperare l’identità di un luogo proprio attraverso le prelibatezze storiche e culturali del territorio. Le “De.Co.” (Denominazioni Comunali) nascono da un’idea semplice e geniale del grande Luigi Veronelli, che così le spiegava: “Attraverso la De.Co. il “prodotto” del Territorio acquista una sua identità.” Essa rappresenta un concreto strumento di marketing territoriale, ma soprattutto un’importante opportunità per il recupero e la valorizzazione delle identità e le unicità locali. La De.Co. è “un prodotto del Territorio” (un piatto, un dolce, un sapere, un evento, un lavoro artigianale, etc.) con il quale una comunità si identifica per elementi di unicità e caratteristiche identitarie, e deve essere considerata come una vera e propria attrazione turistica capace di muovere un target di viaggiatori che la letteratura internazionale definisce *foodies* e che sono sensibili al patrimonio culinario locale e non solo».

Circa le prospettive scientifiche e culturali attraverso le quali l’Osservatorio regionale NeoRuralità contempla i due temi fondamentali dell’Identità delle Comunità rurali insediate nella Valle del Belice e dello stesso territorio belicino, Antonino Sutura ha posto in evidenza che: «“NeoRurale” è un modo per descrivere chi torna alla terra fondendo tradizione ed innovazione, chi vede nella neoruralità una concreta opportunità per sé stessi, le proprie famiglie e le comunità locali, e un processo culturale condiviso di valenza diffusa. Il modello di sviluppo seguito basato sulla neoruralità è frutto di una profonda innovazione culturale delle zone rurali. Un cambiamento di prospettiva che non prevede lo sviluppo di nuove tecnologie, ma utilizza in modo creativo quelle

73 Questo percorso è stato inserito tra gli esempi virtuosi del Forum Italiano dei Movimenti per la Terra e il Paesaggio “Salviamo il paesaggio, difendiamo i territori”. Il format è stato inoltre presentato nelle seguenti sedi di discussione: “Poster Session” del Forum Pubblica Amministrazione di Roma; “VALORE PAESE - Economia delle soluzioni”, evento organizzato da ItaliaCamp a Reggio Emilia; Premio nazionale “Filippo Basile” dell’AIF - XXVI Congresso Nazionale dell’Associazione Italiana Formatori di Palermo; EXPO 2015 a Milano.

esistenti. Un ente pubblico ha il diritto e il dovere di osservare tale fenomeno che è già una realtà in tutta Europa. Ecco allora che neoruralità e “neo-agricoltura contadina” stanno introducendo “nuovi/antichi codici” di produzione di qualità locale e ambientale, in rapporto a nuove forme sociali di scambio diretto e di autorganizzazione del consumo. La Denominazione Comunale “Borghi Genius Loci” è un atto politico nelle prerogative del sindaco che presuppone una conoscenza del passato, un’analisi del presente e una progettualità riferita al futuro. Il tutto nell’ottica del turismo enogastronomico che se ben congegnato e gestito, costituisce una vera e grande opportunità per lo sviluppo dell’economia locale, specie per le piccole comunità rurali che nei rispettivi prodotti alimentari e piatti tipici hanno un formidabile punto di forza attrattiva nei confronti del visitatore. Illuminante, al riguardo, la definizione che il compianto Luigi Veronelli, come si è ricordato ideologo anche delle De.Co., ha dato del “Genius Loci”: esso è da intendere come “l’intimo ed imprescindibile legame fra uomo, ambiente, clima e cultura produttiva”. La bellezza e l’unicità del paesaggio, gli insediamenti storici, la rigogliosa natura hanno regalato diversi elementi attrattivi ereditati dalla tradizione e in grado di affascinare i cosiddetti “viaggiatori del gusto”, ossia quei tanti turisti intelligenti e colti alla ricerca della buona tavola non solo per apprezzarne le qualità gastronomiche, ma anche l’intimo e profondo legame tra essa e il territorio. I prodotti agroalimentari e artigianali racchiudono al loro interno tradizione, cultura, valori, conoscenza locale e, forse la cosa più importante, l’autenticità del loro territorio di origine. In tale ottica, la Denominazione Comunale non è un marchio di qualità, ma il biglietto da visita di una Comunità, attraverso la quale possono operare gli amministratori locali per salvaguardare e valorizzare l’identità di un territorio. Il percorso innovativo “Borghi Genius Loci De.Co.”, attraverso il quale si intende incrementare il turismo enogastronomico puntando sulla spiccata tipicità delle pietanze ereditate dalle antiche tradizioni locali, e in grado di esprimere l’essenza più autentica e di “raccontare” la storia di un territorio. Esso è dunque finalizzato a rafforzare l’identità del territorio stesso attraverso l’esaltazione delle rispettive peculiarità gastronomiche, sulla base dell’assunto che una pietanza non serve solo a soddisfare l’appetito e a fornire all’organismo apporti calorici e nutrizionali, ma riesce anche a raccontare la cultura, i valori e le tradizioni dell’ambiente in cui la si cucina e, prima di tutto, la si “pensa”. Per garantire la sostenibilità di questo percorso occorrono principi inderogabili e non barattabili, quali innanzitutto la storicità e l’unicità, l’interesse collettivo, condivisa, diffuso e “a burocrazia zero”. Il mito che circonda la maggior parte dei territori rurali di successo assomiglia a una “favola vera” fatta di personaggi, di eccezionalità e di unicità. Aspetti importanti che collocano l’iniziativa “Borghi Genius Loci De.Co.” all’interno di un percorso culturale e di pensiero innovativo volto alla difesa delle peculiarità territoriali. In questo processo culturale, i disciplinari, le commissioni e i regolamenti mutuati dai marchi di tutela di tipo europeo (DOP, IGP, DOC, etc.) sono perfettamente inutili e controproducenti».

Infine, in tema di interazioni dell’Osservatorio regionale NeoRuralità con gli altri attori della ricerca, della tutela del territorio e del patrimonio culturale, con il settore e le filiere agroalimentari e con gli altri attori della promozione e dello sviluppo dei

territori rurali, Antonino Sutera ha tenuto a rilevare alcuni aspetti essenziali di tali relazioni: «L’auspicio, la vera sfida, è riuscire a realizzare una rete di “Borghi Genius Loci De.Co.” per valorizzare quei prodotti di nicchia che inducono gli appassionati viaggiatori ad andare ad acquistare, degustare e apprezzare i prodotti nelle loro zone di produzione, e per promuovere l’offerta integrata del e nel territorio. Obiettivo non secondario è costruire uno spirito di squadra per la tutela dell’identità dei luoghi e il recupero dell’unicità territoriale come opportunità di sviluppo. Il territorio è un “prodotto sociale” per eccellenza e dunque va trattato e attenzionato come un bene patrimoniale comune da difendere e salvaguardare, per poterlo consegnare alle generazioni future. La capacità più importante che deve avere un territorio è quella di “produrre” beni, servizi e cultura, grazie al saper fare di coloro che possiedono il “gusto del territorio”, del quale riconoscono in modo permanente la singolarità e il valore. I suoi contenuti innovativi sono, dunque, l’originalità (dal latino *oriri*, “derivare”) non solo da un punto di vista topografico, ma culturale, che vuol dire non distorcere la voce del territorio di provenienza; la naturalità, ovvero produrre senza interventi estranei all’azione del territorio; l’identità (dal latino *idem*, “uguale”, che non cambia nel tempo, quindi facilmente “riconoscibile”), come “senso del luogo”; infine, la specificità, nel significato di qualcosa facilmente riconoscibile per le sue caratteristiche originali (un dolce, un piatto, un evento, una tradizione), dato da Max Weber nel 1919».

Molto significativo per l’articolazione dell’evento pubblico di Proditerr@ del 26 maggio 2017, si è rivelato anche l’intervento di Giuseppe Oddo, Assessore alle Attività produttive e allo sviluppo rurale del Comune di Sambuca di Sicilia, che ha presentato e analizzato sinteticamente le linee di azione istituzionale e le prospettive di intervento concreto relative al progetto “Biodistretto Borghi Sicani”, di cui l’Amministrazione comunale di Sambuca è capofila e primo promotore, insieme ad altri Comuni del comprensorio. Giuseppe Oddo ha ricordato la prospettiva posta alla base dell’atto di costituzione del Biodistretto, già sottolineata da Leo Ciaccio Sindaco di Sambuca di Sicilia, e dallo stesso Assessore in occasione della recente cerimonia di presentazione del progetto: «Abbiamo deciso di avviare il Biodistretto perché riteniamo che promuovere la Cultura del Biologico, nelle sue diverse forme, sia uno dei percorsi attuabili per andare nella direzione di un modello di sviluppo attento alla conservazione delle risorse, alla valorizzazione delle differenze locali e alle esigenze di sviluppo economico e turistico di una zona come la nostra, da sempre vocata a un’agricoltura di qualità»⁷⁴.

Tra le Voci che all’evento Proditerr@ del 26 maggio 2017 hanno rappresentato le istanze degli organismi di promozione e valorizzazione del territorio siciliano, c’è stata anche quella di Giuseppe Bivona, Presidente della Libera Università Rurale, che ha illustrato i principi su cui si fonda l’azione di tale organizzazione: «La Libera Università Rurale si ispira alle *European Rural University* diffuse in molti stati dell’Europa e alle analoghe organizzazioni presenti in America. Essa opera per un recupero della ruralità non in una visione nostalgica e antistorica, ma attraverso la

74 <http://biodistretto.net/borghi-sicani-sicilia/>.

rilettura dell'identità dei luoghi, della cultura alimentare mediterranea, del recupero delle esperienze, del patrimonio di conoscenze e di tutto il retroterra culturale del mondo contadino. Le sue attività si articolano in seminari, incontri e corsi di aggiornamento su una revisione critica dei modelli culturali e culturali dell'agricoltura convenzionale, degli stili di vita alimentare oggi dominanti e delle strette relazioni che intercorrono tra agricoltura, cibo e salute».

Proseguendo nella sua presentazione, Giuseppe Bivona ha tenuto a sottolineare, inoltre, che: «Molti prodotti "identitari" di questa nostra Valle del Belice sono stati "stritolati" dai meccanismi dettati dai moderni processi agroindustriali che ne hanno svuotato la loro originaria ricchezza. Valga per tutti l'esempio della lavorazione e conservazione dell'oliva da mensa Nocellara del Belice. Ebbene, la necessità di abbreviare i tempi di de-amarizzazione delle drupe ha indotto le imprese agroindustriali a utilizzare prodotti e processi che banalizzano e impoveriscono il reale contenuto di amminoacidi e sali minerali, e della particolare flora, presente nelle olive tradizionalmente conservate in salamoia».

Le prospettive scientifiche e culturali attraverso le quali la Libera Università Rurale contempla i due temi fondamentali dell'Identità delle Comunità rurali insediate nella Valle del Belice e dello stesso Territorio belicino, hanno offerto ulteriori spunti di riflessione nell'intervento di Giuseppe Bivona: «Questa realtà geo-politica, la Valle del Belice, ha un suo riconoscimento storico subito dopo il terremoto del 1968. La realtà economica e sociale è legata all'agricoltura, con un ricco "giacimento gastronomico" immerso in un contesto storico-culturale stimolante. Ora si tratta di recuperare la "sovranità" agroalimentare che interessa anche i semi delle varietà colturali "antiche" dai grani "Timilia" e "Perciasacchi", ai semi di fava "San Pantaleo", alla Cipolla di Partanna, alle diverse varietà di ortaggi di cui era ricca ogni comunità rurale della zona. A nostro modesto parere bisognerebbe attuare una politica di "distretto", ossia legare in un rapporto orizzontale i diversi attori della filiera agro-industriale. Un esempio concreto potrebbe realizzarsi con il pane, la pasta e in genere con i prodotti da forno. Gli agricoltori che coltivano le vecchie varietà di grano conferiscono la produzione al mulino che lo lavora con il sistema di macinazione a pietra. La farina prodotta viene utilizzata dai fornai che attuano la lievitazione con "lievito madre" da cui si ricava un pane che esprime la vera identità del luogo. "*Der mensch ist was er isst*", "L'uomo è ciò che mangia", dice Ludwig Feuerbach. Le nostre popolazioni rurali con altrettanta praticità rispondevano: "*adinghi la panza, adinghila puru di spini*", "riempi la pancia, riempi anche se di spine". Un motto che nella sua semplicità assicurava che tutto ciò che era naturale poteva essere utilizzato come alimento e che, dunque, "cibo" era tutto ciò che poteva essere mangiato. Certo erano tempi in cui l'ingiustizia sociale faceva da corollario alla miseria e alla fame. Eppure la povertà alimentare rurale spesso non era disgiunta da una "abbondanza frugale". Un apparente ossimoro, tuttavia quantomeno comprensibile, per quanto paradossale possa sembrare, contrariamente alle condizioni di oggi in cui, al limite della illogicità, siamo perennemente satolli e sovralimentati, ma sottonutriti. La quantità primeggia sulla qualità, i macronutrienti prevalgono sui micronutrienti. Insomma in questi

nostri tempi moderni non abbiamo un buon rapporto col cibo, né un giusto e misurato equilibrio: viviamo in una perenne esasperata apprensione e in una fame insaziabile! Le ragioni sono molte e complesse, poiché le dinamiche economiche che caratterizzano le vicende storiche dell'ultimo secolo non hanno risparmiato il cibo che da bene atto a soddisfare un bisogno è divenuto merce, è così il suo valore di scambio oggi prevale o sopprime il suo valore d'uso. Ma che cosa è successo alla nostra agricoltura? Quali profonde modifiche abbiamo apportato alla filiera alimentare? Cosa hanno di diverso i nostri alimenti rispetto a quelli consumati dalle nostre nonne? Comprendere la natura di tali cambiamenti può aiutarci a capire come potremmo modificare il nostro rapporto con il cibo, per il nostro benessere e la nostra salute. Fin dai tempi fondativi dell'evoluzione degli ecosistemi convergenti verso una sempre maggiore complessità, l'atto del "mangiare" è stato una relazione tra specie all'interno di sistemi che chiamiamo catene o reti alimentari, e che dagli animali e dall'uomo scendono giù fino al terreno. Le specie vegetali e animali sono entrati in una relazione "co-evolutiva" tra di loro, ovvero si sono evolute congiuntamente con quelle di cui ancora oggi si nutrono, sviluppando un legame di interdipendenza. Dicono, in qualche modo, le piante: "io ti nutrirò se tu propagherai i miei geni". Un adattamento reciproco ha trasformato progressivamente una mela in un frutto nutriente e gustoso per un animale, e col tempo, attraverso tentativi ed errori, la pianta in generale è divenuta più appetitosa, dolce e attraente al fine di catturare l'attenzione dell'animale e appagare i suoi bisogni, i suoi desideri. Al tempo stesso l'animale ha acquisito gradualmente gli strumenti digestivi, come ad esempio gli enzimi. Nella catena alimentare è fondamentale che gli elementi abbiano tutti un buon grado di benessere, perché un disturbo potrebbe ripercuotersi su tutti gli altri organismi che ne fanno parte. Così, se un suolo è malato, non strutturato o in qualche modo carente di qualche elemento nutritivo, ciò si ripercuoterà sull'erba che vi crescerà sopra debole e malaticcia. Lo stesso varrà per le mucche che brucano quell'erba e, infine, per le persone che bevono il loro latte. La lunga familiarità tra certi alimenti e i loro consumatori ha dato luogo a elaborati sistemi di comunicazione, sia verso l'alto che verso il basso della catena, cosicché gli organi di senso finiscono per riconoscere i cibi che conviene mangiare dall'odore, dal colore e dal sapore. Perciò la maturazione dei frutti è spesso segnalata da un odore caratteristico, un colore brillante, un sapore tipicamente dolce che opportunamente corrispondono al momento in cui i semi della pianta sono pronti per andare via e germinare, che non a caso coincide con la massima concentrazione di nutrienti e digeribilità. Con l'avvento dell'agricoltura, diecimila anni fa, si innescò un grande mutamento che peggiorò la salute dell'uomo, contribuendo alla diffusione di alcune importanti carenze nutrizionali e malattie che sono state messe sotto controllo solo nell'ultimo secolo. Ma il vero disastro lo abbiamo commesso nell'ultimo secolo: dal terreno fino ad arrivare al piatto, l'agricoltura industrializzata ha operato in una sola direzione, ovvero la "semplificazione" sia chimica che biologica: la nutrizione delle piante è stata affidata solo a tre macronutrienti principali, l'azoto, il fosforo e il potassio, trascurando l'importanza dell'attività biologica del suolo e, dunque, il contributo alla salute delle piante offerto dal

complesso sistema sotterraneo di batteri, lombrichi e funghi micorrizici. Conseguentemente, le piante oggi sono più vulnerabili ai parassiti e alle malattie e sembra si siano ridotte le loro qualità nutrizionali. Questa agricoltura ha “estratto” dalla terra i macronutrienti con un apporto di calorie non indifferente, ma questo guadagno quantitativo è avvenuto a spese della qualità salutistica. Così nella nostra alimentazione naturale la vitamina C è diminuita del 20%, il ferro del 15%, il calcio del 16% e le riboflavine del 38%, una vera “inflazione nutrizionale” tanto che tra qualche tempo dovremo mangiare tre mele per avere la stessa quantità di micronutrienti di una mela. Al declino della qualità hanno contribuito la genetica e la selezione indirizzate prevalentemente in funzione delle rese: le nuove varietà di frumento nell’ultimo mezzo secolo hanno triplicato le rese ma ridotto, per esempio, il ferro del 28%; lo stesso è accaduto per gli ortaggi, come anche per le mucche da latte. Ma non è finita qui, perché al peggio non c’è limite! La “sciagura alimentare” l’abbiamo compiuta negli ultimi decenni passando dalla “foglia” al “seme”, ovvero dall’utilizzo a fini alimentari delle strutture fotosintetiche “dirette” a quello delle strutture conservative come le cariossidi delle piante. Ebbene, ci siamo chiesti perché il 75% del fabbisogno calorico è soddisfatto da sole quattro colture (mais, soia, grano e riso) e le loro coltivazioni interessano buona parte della superficie del pianeta? Per la semplice ragione che esse sono particolarmente adatte alle esigenze del capitalismo agroindustriale, in particolare il mais e la soia. Queste piante sono eccezionalmente efficienti (ad esempio il “mais c4”) nel trasformare l’energia del sole, i fertilizzanti, l’anidrite carbonica e l’acqua in carboidrati, lipidi e proteine racchiuse nei semi, i quali possono essere vantaggiosamente convertiti in alimenti di valore nutrizionale simile a quello di carne, latticini, uova, etc. Per altro i semi possono essere facilmente trasportati per lunghe distanze, stoccati per prolungati periodi e lavorati nei modi più disparati (vedi il mais). Tuttavia, come si suole dire, il diavolo fa le pentole ma si dimentica i coperchi, e infatti la convenienza dell’agroindustria non coincide con le esigenze nutrizionali dell’essere umano che ha così visto stravolto il suo modello alimentare dalle fondamenta, con conseguenze di cui solo da poco tempo riusciamo a cogliere le implicazioni. E allora cosa hanno di particolare le “foglie” intese nella loro accezione di frutta, verdura e ortaggi, che i semi e le cariossidi non hanno? Le “foglie” forniscono nutrienti essenziali al nostro organismo come antiossidanti, fitonutrienti, fibre e soprattutto acidi grassi omega 3. Ci si domanderà, ma gli omega 3 non si trovano nel pesce? Sì, tuttavia la ricchezza di questi acidi grassi la troviamo in alcune specie di pesce azzurro che si nutrono di piante verdi, specificatamente di alghe. E dunque, se gli acidi grassi omega 3 li producono le alghe, piante primitive, perché non dovrebbero produrlo le foglie di cavolo, lattuga o spinacio? Ebbene sì, le foglie delle piante verdi producono questi acidi grassi nella membrana cellulare dei cloroplasti, all’interno della quale contribuiscono alla captazione delle radiazioni luminose. Invece i semi e i cereali, in genere, sono ricchi di acidi grassi omega 6 che servono come riserva di energia per lo sviluppo della futura piantina. Per capire il ruolo di questi due tipi di acidi grassi, omega 3 e omega 6, bisogna leggere l’affascinante libro di Susan Allport *“The Queen of Fats”*. Questi due tipi di acidi essenziali

hanno funzioni diverse nel nostro organismo, ma ciò che è di estrema importanza è il mantenimento di un giusto rapporto quantitativo tra di essi. Ebbene nella dieta delle nostre nonne il loro rapporto era di 1:3, mentre oggi siamo arrivati a 1:12. Ciò che vale per noi è valso per gli animali che sono stati privati del loro cibo naturale, ovvero erba e foglie, che è stato rimpiazzato da sfarinati ipercalorici a base di mais e soia. Con quale risultato? A parte lo stato di salute precario e il costante ricorso a sulfamidici e antibiotici, gli omega 3 sono diminuiti nelle carni, nel latte e nelle uova, in cui invece sono aumentati gli omega 6. Inoltre, spesso le piante coltivate hanno un tenore in omega 3 nettamente inferiore a quelle spontanee, vedi il caso della *Portulaca* o di alcune *chenopodiacee*. Molti studiosi sono convinti che questi livelli storicamente più bassi di omega 3 e, di contro sensibilmente alti per gli omega 6, siano responsabili di buona parte delle malattie croniche attuali (cardiovascolari, diabete, etc.), e siano da associare esclusivamente al nostro modello di agricoltura e allo stile alimentare».

Dopo gli interventi dedicati al patrimonio alimentare, il programma dell'evento pubblico di Proditerr@ del 26 maggio 2017 ha dato spazio ad alcune significative riflessioni sul patrimonio culturale della Valle del Belice e sulle molteplici connessioni effettive e potenziali che si instaurano con le tradizioni alimentari e produttive locali.

Giuseppe Salluzzo, Presidente dell'Associazione "Rete Museale e Naturale Belicina"⁷⁵, come si è visto uno dei due partners istituzionali del Progetto Proditerr@, ha tracciato il profilo organizzativo di questo organismo culturale già da tempo impegnato in numerose iniziative pubbliche di conoscenza, promozione, formazione e comunicazione sui temi del patrimonio culturale, della storia dell'arte, dell'archeologia, della museografia e museologia, e, più in generale, della storia della Valle del Belice e del suo territorio: «La Rete Museale e Naturale Belicina è un'associazione che opera su mandato dei responsabili dei luoghi della Cultura del Belice per promuovere piccole realtà museali e culturali locali. La Rete ha un direttivo che è espressione delle istituzioni che partecipano all'Associazione, all'interno del quale sono state attivate specifiche aree di responsabilità per una gestione efficace dell'organismo. Il Direttore della Rete Museale e Naturale Belicina, Maria Elena Cusenza, storica dell'arte, rappresenta la parte operativa della Rete».

Rispetto alle interazioni con le istituzioni pubbliche centrali e locali, e alle azioni con esse condivise a vantaggio della tutela del territorio e, in particolare, delle componenti storico-archeologiche e culturali, e della loro valorizzazione e promozione, Giuseppe Salluzzo ha messo in evidenza alcuni programmi specifici di intervento dell'Associazione: «Grazie al progetto finanziato dal Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo e dalla Regione Siciliana nel 2015, la Rete ha avuto la possibilità per la prima volta di confrontarsi con esperti, amministrazione regionale e Ministero sulle tematiche connesse al miglioramento della fruizione del patrimonio culturale e, in particolare, delle sedi museali. Durante la realizzazione del progetto pilota finanziato dal Ministero, la Rete Belicina, infatti, è stata

⁷⁵ <http://www.retemusealenaturalebelicina.it/>; retemusealenaturalebelicina@gmail.com; #retebelicina.

scelta per la sperimentazione del sistema regionale di accreditamento che, come è noto, si rivolge anche a reti e sistemi museali. Inoltre, la Rete Belicina nel 2016 ha inteso aderire come partner al Gruppo di Azione Locale “Valle del Belice”, per promuovere il territorio di riferimento, valorizzare il patrimonio culturale diffuso e collaborare con le strutture regionali competenti territorialmente, quali le soprintendenze. In tal senso, il rapporto con le soprintendenze che la Rete Belicina porta avanti è di collaborazione e supporto scientifico per la valorizzazione del patrimonio e la promozione e lo sviluppo di attività culturali. La Rete Belicina, fin dalla sua costituzione, ha cercato inoltre di promuovere e sostenere politiche e progetti per la valorizzazione e fruizione dei più significativi musei e luoghi della memoria della Valle del Belice; attuare iniziative concrete per incrementare i flussi di visitatori e valorizzare il “sistema culturale belicino”; individuare gli strumenti e le opportunità di finanziamento; fornire supporto tecnico-amministrativo e supportare i luoghi della cultura aderenti alla Rete per raggiungere gli standard di qualità di cui al Decreto Ministeriale del 2001 e del sistema regionale istituito con D.A. n. 30/2015. Le finalità sopra descritte impongono alla nostra Associazione la necessità di adottare un ruolo propulsivo e una visione di sistema. La contrazione delle risorse finanziarie nel settore culturale, infatti, indirizza a un ragionamento esteso ai territori, dove le istituzioni culturali conseguano la massa critica sufficiente per ottimizzare le risorse economiche in entrata e restituire servizi al pubblico all’altezza degli standard richiesti».

Rispetto alla funzione sociale dei luoghi di cultura e dei siti che la Rete Museale e Naturale Belicina coordina in termini di azioni culturali, divulgative e didattiche, Giuseppe Salluzzo ha inteso sottolineare alcuni elementi di riflessione, in particolare: «La Rete ha sempre inteso valorizzare in primo luogo il rapporto fra cittadino e territorio di riferimento. Esempi di tale attività sono la stessa adesione al Progetto Proditerr@ e l’uso dell’alternanza scuola lavoro per spingere i giovani a osservare con occhi nuovi il patrimonio culturale che li circonda e a comunicarlo anche attraverso strumenti innovativi, quali la piattaforma “IZI Travel”⁷⁶. I processi di costruzione e promozione dell’immagine del territorio, utili ad accrescere l’attrattività dell’area belicina, si fondano sulla capacità della Rete di proporsi come nuovo soggetto gestore di un processo di sviluppo sostenibile, dotato delle caratteristiche di una impresa culturale che sappia costruire l’offerta territoriale, promuovere le identità locali e favorire la crescita socio-economica. Occorre, pertanto, che si superi la “logica del particolare”, che si modifichino i modelli di comportamento e si rafforzino la collaborazione trasversale fra i diversi attori. La complessità delle azioni di governance richiede una necessaria riflessione del modello di gestione della Rete, individuando quei fattori di rischio che, come in un qualsiasi progetto, possono determinare il fallimento dell’iniziativa. Inoltre, si pone il problema dell’individuazione sia dei contenuti della produzione culturale, che di una visione unitaria di sviluppo territoriale e, in ultimo, della strutturazione dei meccanismi di partecipazione e coinvolgimento di tutti i soggetti aderenti alla Rete. È chiaro, quindi, come la capacità

⁷⁶ <https://izi.travel/it/>.

di integrazione dei soggetti territoriali gioca un ruolo primario nella fattibilità di una evoluzione così innovativa, integrata e sostenibile, rispetto ai modelli individuali ormai fuori mercato».

Circa progetti, eventi, manifestazioni e altre sedi di diffusione della cultura e di aggregazione sociale cui la Rete prende parte attiva, Giuseppe Salluzzo ha ricordato l'importanza di alcuni contesti specifici: «Aderiamo come Rete a giornate nazionali per la Cultura come “Le Giornate del Patrimonio” e “La notte dei Musei”, perché insieme possiamo attirare maggiore attenzione da parte del pubblico e della stampa. Grande successo ha avuto nel 2016 anche la “Giornata delle Famiglie al Museo”».

In considerazione del contesto offerto dall'evento pubblico di Proditerr@ del 26 maggio 2017 e delle tematiche principali affrontate dal progetto stesso, Giuseppe Salluzzo ha focalizzato anche il rapporto possibile tra i luoghi di cultura associati alla Rete e le produzioni tipiche della Valle del Belice: «I luoghi della cultura della Rete Museale e Naturale Belicina sono costituiti da strutture museali che attraverso l'Associazione attivano insieme diverse iniziative al fine di rafforzare un nuovo modello di gestione, basato sul fare sistema tra le diverse strutture museali per valorizzare e far conoscere l'intera rete museale. Per raggiungere questo obiettivo, la Rete ha promosso un calendario unico delle attività e degli eventi culturali realizzati nella Valle del Belice, e diversi itinerari tematici. I produttori del Belice attraverso la Rete Museale e Naturale Belicina possono anche pensare ad attività culturali da svolgere insieme al singolo museo, affidando al prodotto tipico il ruolo di protagonista nella struttura museale, ad esempio attraverso convegni sulla dieta mediterranea, mostre di arte contemporanea e presentazioni di ricette reinterpretate. All'interno dei nostri itinerari la collaborazione può indirizzare i ristoratori coinvolti a produrre menu basati sulle produzioni tipiche belicine. In questo contesto, i prodotti tipici del Belice possono trovare opportune forme di promozione attraverso degustazioni mirate all'interno degli eventi, valorizzando in tal modo il carattere identitario del territorio. Inoltre si può usare il *brand* della Rete Museale e Naturale Belicina rappresentando nel *packaging* dei prodotti i luoghi della cultura e del territorio (musei, immagini storiche, opere d'arte, riserve naturali, ruderi), attraverso specifici convenzioni tra la Rete, il produttore e il museo. Gli attori di queste azioni innovative di promozione del territorio possono divenire in tal modo gli stessi Produttori e i Musei del Belice».

Molto significativa per l'articolazione del programma dell'evento Proditerr@ del 26 maggio 2017 è risultata anche la prospettiva offerta dal contributo di Vito Zarzana, Vicepresidente dell'Associazione “Prima Archeologia del Mediterraneo”⁷⁷, che ha aggiunto alla già ampia discussione le istanze promosse da questa organizzazione a base volontaristica impegnata già da dieci anni in numerose iniziative pubbliche di conoscenza, promozione, formazione e comunicazione sui temi dell'archeologia, con particolare riguardo alla preistoria e protostoria, e della storia della Valle del Belice e del suo territorio. Introducendo il profilo istituzionale e organizzativo

⁷⁷ www.associazionepam.it/; primarcheomediterraneapartanna@gmail.com; vitozarzana@gmail.com; Facebook: Associazione PAM Prima Archeologia del Mediterraneo; gruppo su Facebook: PAM Prima Archeologia del Mediterraneo.

dell'Associazione, e le interazioni in corso con le istituzioni pubbliche centrali e locali a vantaggio della tutela, valorizzazione e promozione del territorio, e, in particolare, delle componenti storico-archeologiche, Vito Zarzana ne ha caratterizzato le attività culturali condotte sul territorio della Valle del Belice e in altri contesti: «L'Associazione "Prima Archeologia del Mediterraneo" è per statuto una organizzazione non lucrativa di utilità sociale, con sede a Partanna dove è stata fondata nel 2007. Tra i soci fondatori istituzionali si annoverano il Comune di Partanna, la Soprintendenza ai Beni Culturali e Ambientali di Trapani, la Soprintendenza del Mare della Regione Sicilia, l'Università "Suor Orsola Benincasa" di Napoli e l'Università di Cordoba (Spagna). Gli organi dell'Associazione sono il Presidente dell'Associazione, il Consiglio d'Amministrazione, il Direttore, il Comitato scientifico e il Collegio dei Probiviri. Il Presidente attuale dell'Associazione è il professore Sebastiano Tusa e il Direttore è il dottore Giuseppe Varia. È chiaro che queste sono le due figure che più caratterizzano, indirizzano e specificano tutta la gestione dell'Associazione. Le finalità dell'Associazione si esplicano nell'ambito della Regione Sicilia e dei Paesi del Mediterraneo. Le attività strumentali al perseguimento degli scopi si svolgono in Italia e all'estero, attraverso la collaborazione con le associazioni e le istituzioni regionali, nazionali e internazionali che si occupano del patrimonio archeologico e ambientale. L'Associazione "Prima Archeologia del mediterraneo" persegue la finalità di favorire la crescita di una coscienza civile relativa al patrimonio archeologico, culturale e ambientale, contribuendo attivamente alla sua conservazione, tutela e conoscenza. L'Associazione, inoltre, progetta e organizza, direttamente o indirettamente, attività di ricerca che possano contribuire all'arricchimento, alla promozione, alla conoscenza e alla valorizzazione dell'intero patrimonio culturale e archeologico del territorio rispetto al contesto mediterraneo, favorendo, tra l'altro, il confronto e la collaborazione con enti e istituzioni locali, regionali, nazionali e internazionali. "Prima Archeologia del Mediterraneo" è un'associazione che, oltre alla promozione, conoscenza e valorizzazione dei siti archeologici del territorio, vuole fortemente rilanciare gli studi di archeologia mediterranea in una prospettiva multi-areale, multi-disciplinare e antropologica comparativa tra passato e presente, in modo che si possa far avanzare gli studi sulla conoscenza della comune civiltà mediterranea. Anche in tale ottica, l'Associazione ha avuto assegnato dall'allora Provincia regionale di Trapani l'incarico per la consulenza scientifica e la redazione della prestigiosa rivista "*Sicilia archeologica*", che ora è di nuovo in distribuzione».

Nel contributo di Vito Zarzana relativo all'Associazione "Prima Archeologia del Mediterraneo" non poteva mancare, evidentemente, una riflessione sulla funzione sociale dell'archeologia nell'ambito del territorio belicino: «L'azione dell'Associazione si sviluppa su più fronti. Quella principale ovviamente è strettamente legata alla promozione delle attività di ricerca archeologica e alla valorizzazione del patrimonio storico e culturale. Per perseguire tale obiettivo è indispensabile la piena e fattiva collaborazione con gli enti istituzionali e le realtà locali. Molto efficace risulta poi la collaborazione con le Scuole che consente di anticipare già nelle generazioni più giovani lo stimolo all'interesse globale per il territorio in cui si vive. Tuttavia,

devo ammettere che, molto più spesso, la maggior curiosità viene messa in campo dagli stessi docenti o genitori che partecipano alle attività della nostra Associazione. L'azione divulgativa diventa più pronta e diretta anche attraverso una serie programmata annualmente di incontri di carattere scientifico con diversi esperti. Questo impegno coinvolge, dunque, diverse generazioni di appassionati e li spinge a mettere in moto una curiosità culturale altrimenti trascurata. Inoltre, la cura della rivista "*Sicilia Archeologica*" consente di raggiungere un pubblico più ampio e anche di diffondere oltre la cerchia locale le iniziative promosse e i risultati delle ricerche archeologiche condotte in Sicilia. L'Associazione "Prima Archeologia del Mediterraneo" collabora poi, più specificatamente, con il Comune di Partanna, la Soprintendenza ai Beni Culturali e Ambientali di Trapani e il Polo Museale di Trapani nell'azione di promozione dell'Area Archeologica di Partanna e del Museo Regionale di Preistoria del Belice, ubicato nei locali del Castello Grifeo di Partanna. Questa collaborazione si concretizza attraverso lo svolgimento di una funzione gestionale che analiticamente si sviluppa nel coordinamento delle attività di apertura al pubblico e fruizione dei siti, e del servizio informativo a mezzo di accompagnatori locali, nella formazione del personale addetto alle visite, nel coordinamento delle attività di volontariato per promuovere e tutelare l'area archeologica e il Museo, nell'organizzazione e gestione della comunicazione attraverso il web e le pubblicazioni, nell'orientamento scientifico e culturale delle iniziative da intraprendere e, inoltre, nella consulenza scientifica e culturale per le attività di ricerca archeologica nel Comune di Partanna. In tale ottica è stata stampata anche una guida cartacea per i visitatori dell'area archeologica di "Contrada Stretto", e si è predisposta l'audioguida del Museo e preparato un catalogo digitale dell'esposizione che verrà pubblicato a breve».

In ragione delle tematiche proprie di Proditerr@ e dell'ampia discussione che ha caratterizzato la manifestazione del 26 maggio 2017, Vito Zarzana ha formulato anche alcune considerazioni circa il rapporto possibile tra l'archeologia e le produzioni tipiche del Belice, anche in relazione al portato degli ultimi decenni di attività agricole che hanno inciso sul territorio e sulle componenti paesaggistiche, e sul livello di conservazione dei siti, dei bacini archeologici e, dunque, delle testimonianze antiche connesse: «La Valle del Belice da sempre, anche nella più remota preistoria, si è caratterizzata come vera e propria zona di frontiera. Il fiume Belice era la naturale via di accesso per l'entroterra dell'Isola, a disposizione delle popolazioni mediterranee che volevano introdursi in queste terre. Ciò ha fatto sì che quasi sempre in questi luoghi sia venuto a crearsi un sincretismo tra le civiltà entrate in contatto, che spesso è sfociato in realtà innovative, capaci di produrre rivoluzionari sviluppi sociali e tecnologici. Ritengo quindi che anche le attuali produzioni tipiche siano frutto di una storia e di una tradizione millenaria influenzata da tale fattore e che ciò abbia consentito di generare tipicità uniche che oggi devono essere opportunamente protette – e, talvolta, recuperate nella loro originale forma – e valorizzate per una commercializzazione più appropriata. Per quanto riguarda il rapporto tra produzioni agricole e territorio, devo purtroppo convenire sul fatto che, in un recente passato, la conversione dei terreni per specifiche produzioni hanno prodotto un danno spesso irreversibile in

un territorio che si presentava e si presenta ricchissimo di testimonianze ed emergenze archeologiche di interesse e valore assolutamente immensi. Sarebbe auspicabile, quindi, un'attenta opera di programmazione globale che sia in grado di coinvolgere tutte le realtà preposte, nel tentativo di armonizzare tale azione di indirizzo. Infine, ritengo che potrebbe creare un vantaggio reciproco un attento confronto tra le tante realtà locali, al fine di diffondere ancora di più la conoscenza della storia del nostro territorio, per legare ancor meglio la tipicità di un prodotto alla sua tradizione».

Sempre all'ambito del patrimonio culturale e in particolare archeologico ha fatto riferimento il contributo alla discussione offerto da Enrico Caruso, Direttore del Parco Archeologico di Selinunte e Cave di Cusa, che ha presentato il profilo istituzionale del Parco e anche una sintetica panoramica sulle principali iniziative in corso che lo vedono al contempo scenario e protagonista di programmi e azioni culturali rivolti all'innovazione del rapporto tra l'Identità delle Comunità locali, da un lato, e i siti archeologici e i loro ambiti territoriali di riferimento. Ne sono emersi un'ulteriore riflessione sulla funzione sociale dell'archeologia e sulle interazioni tra istituzioni pubbliche, soggetti civici e associazionismo culturale, e alcuni cenni alle prospettive in corso di evoluzione circa le relazioni territoriali e la promozione congiunta tra la realtà del Parco archeologico e le filiere agroalimentari della Valle del Belice.

Una Voce altrettanto significativa presente all'evento pubblico di Proditerr@ del 26 maggio 2017 è stata quella di Licia Cardillo Di Prima per il suo duplice impegno di autrice di numerosi volumi di carattere tanto storico, quanto narrativo, e di Direttrice de *“La Voce di Sambuca”*⁷⁸, e per la sua appassionata testimonianza di amorevole attenzione per il Paesaggio, quale simbolo e al contempo scenario inter-generazionale, esito della storia delle interazioni tra l'uomo e l'ambiente. Sul valore simbolico e allo stesso tempo concreto dei Paesaggi della Valle del Belice per molti aspetti dell'esistenza degli abitanti locali e dei visitatori che si avventurano nella sua conoscenza, Licia Cardillo Di Prima è stata capace di sintetizzare in alcuni rapidi ma intensi passaggi questa ampia e complessa tematica: «Il paesaggio è una sorta di palinsesto, nel quale, con il tempo, si sono depositate le scorie del passato, a partire dalla preistoria, quando l'uomo incideva i suoi simboli sulle pareti delle rocce e cercava di piegare ai suoi bisogni la natura, fino ad oggi. È, quindi, un vero e proprio deposito al quale si può attingere a piene mani per ricostruirne la storia. Ciascuno di noi, però, lo percepisce a seconda degli interessi, della sensibilità, della cultura, dei bisogni. Il paesaggio della Valle del Belice è vario, articolato e ricco di segni. È un concentrato di armonia e di bellezza. Nel passato i viaggiatori del Grand Tour rimasero stupiti dalla ricchezza e dalla varietà della flora, tanto da considerare esotiche alcune piante tipicamente mediterranee. Il conte danese Stolberg ne rimase talmente affascinato da cercare tra i fiori, quelli che il Ciclope aveva offerto a Galatea e si riposò sotto gli olmi, lungo le rive del fiume Belice, tra vigne selvagge e tamerici, sognando, forse, di trovarsi in un giardino dell'Eden. In alcuni luoghi, il paesaggio non è molto cambiato. La vegetazione è ancora ricca e lussureggiante».

⁷⁸ <http://www.lavocedisambuca.it/>

Ripercorrendo il valore simbolico dei paesaggi belicini quale risultato della lenta, costante ricombinazione tra Prodotti e produzioni agricole, Identità e Territorio, Licia Cardillo Di Prima è ricorsa ad alcune figure, anche mitologiche, e metafore per offrire nuove suggestioni e spunti di riflessione, particolarmente rivolti all'attenzione dei numerosi giovani presenti alla manifestazione di Proditerr@: «Questo territorio, nel giro di trent'anni, ha mutato volto. Chi l'osserva dall'alto ha l'impressione di vedere un'enorme scacchiera, una geometria varia di forme e colori che rivelano ordine e razionalità. L'uniformità dei seminativi e il giallo delle stoppie ha ceduto spazio a distese infinite di vigneti, i cui limiti sfumano all'orizzonte. È il regno del verde, un verde rigoglioso, di smalto, appena interrotto da pennellate di giallo dorato. Nella Valle del Belice, la cultura della vite si perde nella notte dei tempi, come rivelano i pigiatoi ritrovati nel Bosco della Risinata. Al tempo del re sicano Cocalo, al quale è legata la più antica leggenda greca, quella di Dedalo venuto da Creta in Sicilia volando con ali di cera, a *Inycon* si produceva un vino "perfettissimo, ottimo e dolce". Oggi, vitigni internazionali, quali Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Chardonnay, coltivati diffusamente, si alternano a quelli autoctoni, quali Inzolia, Catarratto, Nero d'Avola. I vini prodotti, di altissima qualità, hanno i profumi di una terra solare, mitica, incontaminata».

Infine all'interno dell'intervento di Licia Cardillo Di Prima, c'è stato lo spazio per una riflessione sul Paesaggio che può assumere la funzione anche di "aggregatore sociale inter-generazionale" e di supporto allo sviluppo di una coscienza, prima, e di una consapevolezza, quindi, del territorio e del suo "spessore" storico, culturale, sociale ed economico, specie rispetto alle nuove generazioni che si accingono a governarlo, coltivarlo, utilizzarlo e, dunque, a viverlo: «È necessario sensibilizzare le giovani generazioni sul valore del paesaggio, insegnare loro a leggerlo in tutte le sue componenti, per comprenderlo, apprezzarlo e amarlo. Occorre aprire i loro occhi sui segni disseminati sul territorio, a partire dalla flora e dalla fauna, per scendere sempre più giù, in quel cosmo silente e immobile, nascosto nelle profondità che aspetta qualcuno che vada a frugarvi dentro per farlo parlare. Il paesaggio è lo spazio vivo che, nel rapporto con noi, si modifica e ci modifica. È lo specchio dell'agire umano. Si fa bellezza se è trattato come un corpo vivo che respira e vive con noi. Si fa veicolo di cultura se si valorizzano il mito, la storia, l'archeologia. Si fa ricchezza se ne scopriamo le potenzialità e le assecondiamo».

Se nel complesso numerose sono state le Voci, le Prospettive e le Interpretazioni offerte dagli Ospiti istituzionali e dagli Esperti intervenuti all'evento pubblico di Proditerr@ del 26 maggio 2017, non sono mancate alcune "parole in musica" che si sono aggiunte al programma, in chiusura dei contributi, con la loro altrettanto marcata pienezza e capacità comunicativa. Questo è stato, difatti, il contributo che Giana Guaiana e Pippo Barrile, artisti cantautori e musicisti, hanno presentato alla manifestazione pubblica di Proditerr@, eseguendo due brani tratti dal loro progetto musicale "*Fatti Di Terra*" e intitolati "*Ogni Jorru*" e l'omonimo "*Fatti di Terra*". Giana Guaiana –di origini trapanesi e palermitana d'adozione, con una prima formazione artistica in ambito teatrale e una profonda dedizione alla ricerca di canti tradizionali siciliani e di altre terre

del mediterraneo, di cui ha costituito un repertorio di arrangiamenti per voce e chitarra, accanto a brani autografi, collezionando anche numerose e prestigiose collaborazioni artistiche – e Pippo Barrile – messinese di nascita, con un percorso iniziale di ricerca e rielaborazione di canti popolari siciliani intrapreso con alcuni amici, poi co-fondatore del primo gruppo italiano di musica “etno-rock mediterranea” (i “Kunsertu”), che lo portano alla realizzazione di numerose compilation ed esibizioni in tutta Italia e all’estero – si esibiscono in duo dal 2013, proponendo un repertorio di canti dialettali antichi e moderni, sia tradizionali che autografi, fino a giungere nel 2017 all’autoproduzione del disco “*Fatti di Terra*”⁷⁹. Prima di eseguire i due brani scelti appositamente rispetto alle tematiche affrontate nel corso della manifestazione di Proditerr@, Giana Guaiana e Pippo Barrile hanno voluto condividere il “senso” del loro recente progetto musicale: «All’interno di “*Fatti di Terra*” confluiscono le nostre rispettive esperienze maturate nell’ambito della ricerca e dell’interpretazione di canti dialettali, antichi e moderni. Da qui l’uso naturale del dialetto che in questi brani, quasi tutti con testi e musiche originali, si apre all’italiano e al francese. Il progetto spazia dalle ballate più tradizionali fino al rap, passando per il reggae e il pop. “*Fatti di Terra*” ha in effetti un duplice significato: “fatti” come accadimenti e “fatti” nel senso di “composti” di terra. Nei brani vengono affrontate tematiche come le migrazioni dall’Africa, la spazzatura e i veleni, le malattie legate al cibo industriale scadente, il recupero della coltura e della cultura dei Grani antichi autoctoni. Costante è poi il riferimento alla natura e ai suoi elementi: aria, acqua, terra, fuoco. E immancabili sono i canti d’amore. Durante lo spettacolo della durata di circa 90 minuti, che portiamo in diverse sedi e manifestazioni musicali, oltre ai brani del nuovo progetto proponiamo brani del vecchio repertorio tra cui “*Mokarta*” e “*Dumà*”, resi celebri dalla voce di Pippo Barrile assieme al gruppo dei “Kunsertu” negli anni ‘80 e ‘90, e ora ri-arrangiati con la nostra nuova formazione».

Con l’esibizione di Giana Guaiana e Pippo Barrile e con i messaggi trasmessi dalle loro strofe si è dunque conclusa la manifestazione di Proditerr@ del 26 maggio 2017 che ha segnato la tappa più avanzata del percorso progettuale realizzati a partire da settembre 2016 nel territorio della Valle del Belice.

Come atto di riconoscenza per la loro importante e “simbolica” ricerca musicale, e come ulteriore ringraziamento collettivo rivolto a tutti gli Ospiti istituzionali ed Esperti intervenuti all’evento, così come a tutti coloro che hanno preso parte al Progetto Proditerr@ e reso concretamente possibile la sua realizzazione, è sembrato appropriato e bello concludere questa narrazione del percorso compiuto e questo breve “diario di viaggio” proprio con la citazione di alcuni versi iconici del loro brano “*Fatti di Terra*”⁸⁰:

Semu fatti di terra, di acqua, di ventu e di suli
Semu fatti di terra, di aria di mari e caluri
Semu fatti di terra, di ‘sta terra avemu i culuri
Semu fatti di terra, semu fatti pi fari all’amuri

79 <https://gianaguaianapippobarrile.bandcamp.com/releases/>.

80 <https://gianaguaianapippobarrile.bandcamp.com/track/fatti-di-terra/>.

È citando questi versi che, non solo nella veste di project manager di Proditerr@, ho sentito doveroso rivolgere un particolare Grazie ad ognuno di Voi, per le Voci, le Prospettive, le Interpretazioni che avete voluto e saputo condividere lungo questo itinerario culturale alla scoperta dei Prodotti, delle Identità e del Territorio della Valle del Belice.

Un viaggio che, si auspica, possa continuare ancora nei prossimi tempi, come “opera corale” sempre più ampia e più fruttuosa.

Maria Laura Scaduto

BIBLIOGRAFIA

- CABIANCA V., PINZELLO I. 1992 (a cura di), *Carta dei siti archeologici della Sicilia. Contributo alla formazione del Piano Urbanistico Regionale. Parte I – Foglio 1*, Palermo, Regione Siciliana – Assessorato del Territorio e dell'Ambiente.
- FRASCANI P. 2017, *Napoli. Viaggio nella città reale*, Bari - Roma, Editori Laterza.
- GIAMPINO A., SCADUTO M.L., TODARO V. 2012, *La Valle del Belice ovvero il grado zero della ricostruzione*, in R. Gerundo (a cura di), *Terremoto 80. Ricostruzione e sviluppo*, Collana «Governo del territorio e progetto urbano - Studi e Ricerche», 5, Napoli, Edizioni Scientifiche Italiane, 501-509.
- GOETHE J. W. 2009, *Viaggio in Italia*, Milano, Mondadori Editore.
- PINZELLO I. 2012, *Belice tra passato e futuro*, in R. Gerundo (a cura di), *Terremoto 80. Ricostruzione e sviluppo*, Collana «Governo del territorio e progetto urbano - Studi e Ricerche», 5, Napoli, Edizioni Scientifiche Italiane, 83-101.
- PINZELLO I., CANALE L., GIAMPINO A., SCADUTO M.L., TODARO V. 2012, *Pianificazione e ricostruzione. Opportunità e strategie per il rilancio della Valle del Belice*, «Planum. The Journal of Urbanism», 25, vol. 2, 11-16.
- SALVATORI N. 2017, *Content Marketing, coinvolgere e promuovere con i contenuti*, presentazione on-line (<http://www.academia.edu/30522385/>).
- SCADUTO M.L. 2016, *River Contracts and Integrated Water Management in Europe*, «UniPA - Springer Series», Heidelberg - Palermo, Università degli Studi di Palermo - Springer (<http://www.springer.com/it/book/9783319426273/>).

INDICE DEI NOMI E DEI LUOGHI

Agrigento 18, 19, 47, 65
Allport, Susan 90
Aloisi, Antonino 14
Amministrazione comunale di Partanna (TP) 15, 45, 94, 95
Amministrazione comunale di Sambuca di Sicilia (AG) 15, 75, 87
Amodeo, Iris 14, 75
Anto 35
Anzalone, Arianna 14
Apollo (carciofo) 59
Assessorato regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo rurale e della Pesca mediterranea 74
Assessorato regionale della Famiglia, delle Politiche Sociali e del Lavoro 7, 11, 14, 17, 25, 26, 74
Associazione "Me.R.I.D.I.E.S" 14, 17, 25, 26, 32, 35, 46, 75
Associazione "Quattro Canti" (Castellammare del Golfo, TP) 44
Associazione "Rete Museale e Naturale Belicina" 14, 15, 26, 32, 34, 45, 74, 75, 91, 92, 93
Associazione "Prima Archeologia del Mediterraneo" 14, 15, 26, 27, 34, 45, 74, 75, 93, 94, 95
Associazione Produttori Carciofo spinoso di Menfi 58, 60
Associazione "Strada del Vino Terre Sicane" 22
Azienda "Agricola Romano" (Menfi, AG) 15, 58, 59
Azienda "Agricola Vitale" (Partanna, TP) 15
Azienda "Casale del Frate" (Partanna, TP) 15, 70
Azienda "Ferraro Bio Farm Sicily" (S. Margherita di Belice, AG) 15, 61, 67
Azienda "Le Prelibatezze del Feudo Pollichino" (Contessa Entellina, PA) 15, 55, 56, 57
Azienda "Miele in favo" (Castelvetrano, TP) 15
Azienda "Molini del Ponte" (Castelvetrano, TP) 15, 61, 64, 65, 67
Azienda "Sicilia Terra Aria Fuoco" (Partanna, TP) 15, 70, 72, 73
Barberis, Corrado 84
Barrile, Pippo 15, 97, 98
Belice 9, 19, 23, 80, 91, 93, 95
Belice River Valley 39
Biancolilla (grano) 65
Biancolilla (ulivo, oliva) 71, 72
Bidi (grano) 65
Bimania (o trimenia, grano) 65
Biodistretto Borghi Sicani 87
Biondo, Giovanni 14
Bivona, Giuseppe 15, 87, 88

Borghi Genius Loci De.Co. 83, 85, 86, 87
 Borgo Roccella (Contessa Entellina, PA) 57
 Bosco della Resinata (Santa Margherita di Belice / Sciacca, AG) 97
 Bufalino, Gesualdo 7
 Burgio, Raffaele 14
 Busiate trapanesi (pasta) 66
 Cabernet (vitigno, vino) 71, 97
 Cabianca, Vincenzo 22
 Caltagirone (PA) 65
 Campo, Salvatore 14
 Canale di Sicilia 19
 Cangemi, Calogero 15, 55
 Cangemi, Calogero jr 15, 55, 56
 Cangemi, Giusy 15, 55
 Cangemi, Davide 15, 55
 Capizzo, Francesco Paolo 14
 Carciofo spinoso di Menfi 23, 53, 58, 59, 60, 61
 Cardillo Di Prima, Licia 15, 96, 97
 Caruso, Enrico 15, 96
 Caseificio Cangemi (Partanna, TP) 15, 55, 56
 Castellammare del Golfo (TP) 44
 Castello Arabo-Normanno (Castellammare del Golfo, TP) 44
 Castello Grifeo (Partanna, TP) 15, 34, 40, 45, 95
 Castelvetro (TP) 7, 14, 15, 23, 26, 28, 33, 41, 42, 46, 54, 61, 62, 63, 64, 65, 67, 69, 71, 75
 Catania, Nicolò 15
 Catania, Noemi 14
 Catarratto bianco lucido (vitigno) 71, 73, 97
 Cece (legume) 68
 Cerami, Francesca Rita 15, 78, 80, 81, 82
 Cerasuola (ulivo, oliva) 71, 72
 Cerere 65
 Chardonnay (vitigno, vino) 97
 Ciaccio, Leo 87
 Ciaccio, Michele 14
 Ciclope 96
 Cipolla rossa di Partanna (TP) 23, 53, 88
 Cocalo 97
 Comunità Europea 22, 34, 84

Conciauro, Rosanna 14, 46, 47, 75
 Consorzio di Ricerca "Gian Pietro Ballatore" 65
 Consorzio di Tutela del Pecorino Siciliano DOP 55, 56, 57, 77
 Consorzio di Tutela "Vastedda della Valle del Belice DOP" 54, 55, 56, 57, 77, 78
 Contessa Entellina (PA) 15, 54, 55, 57
 Contrada Stretto (area archeologica) 95
 Contratti di Fiume 22
 Cooperativa "Terra Nostra" 34
 Ćosić, Jaka 37
 Creta (Grecia) 97
 Cusenza, Erica 14
 Cusenza, Maria Elena 15, 91
 Dedalo 97
 Denaro, Ilenia 14
 De.Co., Denominazione Comunale 85, 86
 De Cillis, Ugo 65
 De Tommasi, Andrea 16, 39
 Dieta Mediterranea 79, 80, 81, 82
 Dilluvio, Calogero 14
 Dipartimento della Famiglia e delle Politiche Sociali 14, 17, 25, 74
 Dipartimento di Scienze Agrarie, Agricole e Forestali (Uni.PA) 15, 55, 77
 Di Mauro, Sebastiano 7
 Di Noto, Federica 14
 Drago, Filippo 15, 64, 65, 66
 Drago, Stefano 14
 Ente per lo Sviluppo Agricolo della Regione Siciliana 15, 74, 83
 European Rural University 87
 Evati, Antonino 14
 Falsitta, Francesco 14
 Fatti di Terra (progetto musicale) 15, 76, 97, 98
 Ferraro, Giuseppe 67
 Ferraro, Maria 67
 Ferraro, Melchiorre 15, 67, 68, 69
 Feuerbach, Ludwig 88
 Ficodindia di S. Margherita di Belice (AG) 23, 53
 Fiume Belice 19, 22, 58, 95, 96
 Fiume Modione 66
 Frascani, Paolo 18

GAL “Valle del Belice” 40, 92
 Galatea 96
 Gambina, Franco 15, 70, 71
 Geraci, Anna 83
 Giacalone, Leonardo 74
 Gibellina (TP) 23, 53
 Giampino, Annalisa 19, 22
 Girgenti (Agrigento) 65, 66
 GIS Cloud 36, 37, 38, 39
 Giustalisa (grano) 61, 67, 68
 Goethe, Johann Wolfgang 65, 66
 Grand Tour 96
 Grani “antichi” (di Sicilia) 23, 44, 53, 54, 61, 63, 65, 66, 67, 68, 69, 98
 Grasso, Antonio 14, 74
 Grillo (vitigno, vino) 73
 Grolleau, Henri 83, 84
 Guaiana, Giana 15, 97, 98
 Gullo, Giovanna 14
 Gulotta, Adriana 14
 Indelicato, Salvatore 7
 Internet 23, 24
 Inzerillo, Ilaria 14
 Inycon 97
 Inzolia (vitigno, vino) 97
 IPSEO – Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera
 “Virgilio Titone” (Castelvetro, TP) 7, 14, 26, 27, 28, 30, 31, 32, 33, 41, 42, 43, 46, 47, 48,
 50, 74, 75, 76
 IPSSAR “I. e V. Florio” (Trapani) 46
 I.Di.Med. – Istituto per la promozione e la valorizzazione della Dieta Mediterranea 15, 44, 78,
 79, 80, 81
 Karrer, Franco 7
 Keys, Ancel 82
 Klarić-Ravnić, Marta 38, 39
 Kovač, Andrea 37, 38, 39
 Kunsertu 98
 Labbruzzo, Antonino 14
 Laboratorio didattico Proditerr@ 14, 27, 31, 32, 33, 41, 42, 48, 49, 50, 52, 74, 75, 76
 Lala, Carolina 15, 56
 Lala, Giovanni 15, 56

Lala, Giuseppe 15, 56, 57
 Lazzara, Paola 16
 La Bottega del Pane – Panificio Rizzo (Castelvetrano, TP) 15, 61, 62, 63
 La Ferté-sous-Jouarre (Francia) 65
 La Via, Giovanni 7
 La Voce di Sambuca (rivista) 15, 96
 Libera Università Rurale 15, 87, 88
 Lievito “madre” 62, 63, 64, 88
 Lo Castro, Vincenzo 15, 67
 Lo Castro, Vito 15, 67
 Magone 22
 Maiorca (grano) 65
 Mangiaracina, Filippo 14
 Manzo, Francesca 14
 Marino, Federico 14
 Marino, Giuseppe 14
 Mauceri, Francesco 14
 Mauro, Francesco 14, 75
 Mediterraneo 79, 81, 82, 94
 Melone giallo di Gibellina 23, 53
 Menfi (AG) 15, 22, 23, 54, 58, 59, 60
 Merlot (vitigno, vino) 71, 97
 Miele della Valle del Belice 23
 Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo 91
 Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca 83
 Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali 78
 Molinini, Domenico 15, 73
 Montalbano, Antonella 16, 23, 35, 76
 Monte, Marilù 16, 76
 Montemagno, Giovanni 7
 Montevago (TP) 54, 58
 Monteverde, Giuseppe 14
 Morosini, Pietro 14
 Moscato bianco (vitigno) 71
 Moscato bianco dolce (vino) 71
 Moscato bianco secco (vino) 71
 “Muscatèddu” (vitigno) 71
 Museo del Pane Rituale (Salemi, TP) 34, 54

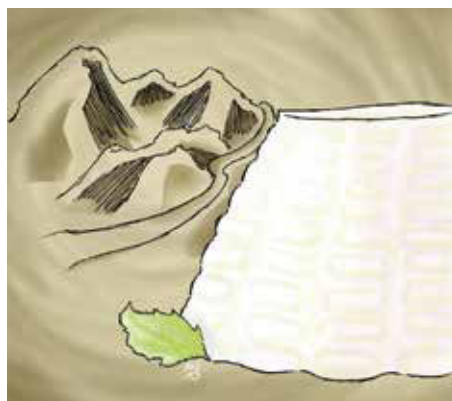
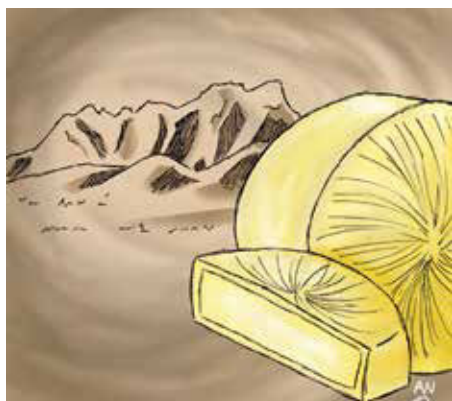
Museo della Memoria (S. Margherita di Belice, AG) 21, 54
 Museo Regionale di Preistoria della Valle del Belice (Partanna, TP) 34, 95
 Musil, Robert 9
 Napoli 18
 Navarra, Ottavio 16
 Nero d'Avola (vitigno, vino) 71, 97
 Nicolosi, Salvatore 14
 Nocellara del Belice DOP (Oliva) 20, 23, 53, 71, 72, 74, 88
 Nuccio, Giacomo 14
 Obiettivo Convergenza (regioni) 79
 Oddo, Giuseppe 15, 75, 87
 Ognibene, Daniela 14
 Oliarola messinese (ulivo) 72
 Olio extra-vergine di Cerasuola e Biancolilla 71, 73
 Olio extra-vergine di Nocellara del Belice DOP 53, 73
 Oliveri, Lucia 14, 75
 Osservatorio NeoRuralità 15, 74, 83, 84, 85, 86
 Palazzo Cutò (S. Margherita di Belice, AG) 54
 Palermo 18, 19
 Pane di Giustalisa 67
 Pane Nero di Castelvetro (TP) 23, 61, 62, 63, 67, 69
 Panicola, Alessia 14
 Parco archeologico di Selinunte e Cave di Cusa (Castelvetro / Campobello di Mazara, TP) 15, 65, 66, 96
 Parco letterario del "Gattopardo" (S. Margherita di Belice, AG) 34, 54
 Partanna (TP) 15, 23, 27, 34, 35, 40, 45, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 70, 72, 73, 94, 95
 Pastificio "Eocene" (Salemi, TP) 15, 61, 67
 Pecora del Belice (razza) 54, 55, 57, 58
 Pecorino Siciliano DOP 23, 54, 55, 56, 57, 77
 Pedone, Vittorio 14
 Peralta, Antonio 14
 Perciasacchi (grano) 65, 88
 Perricone (vitigno, vino) 73
 Petrosino (TP) 47
 Piano di Sviluppo Rurale Sicilia 78
 Piattaforma IZI Travel 92
 Piattaforma Proditerr@ 8, 12, 13, 15, 16, 17, 28, 29, 30, 31, 32, 34, 35, 37, 41, 42, 43, 44, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 58, 74, 75, 76
 Piazza, Daniela 14

Pinzello, Ignazia 19, 22
 Pizzolato, Maria Antonella 14
 Pollichino, Marisa 15, 56
 Polo Museale di Trapani 95
 Presidenza del Consiglio dei Ministri – Dipartimento della Gioventù e del Servizio Civile Nazionale 32
 Presidio Slow Food “Carciofo spinoso di Menfi” 58, 59
 Ragolia, Giovanna 15, 55, 56
 Rayda, Sofiane 14
 Regione Siciliana 11, 14, 15, 17, 23, 25, 26, 32, 74, 78, 83, 91
 Renna, Felice 14
 Restivo, Giuseppe 15, 72, 73
 Ricettario Proditerr@ 33, 50
 Ricotta della Valle del Belice 55
 Rizzo, Angela 34
 Rizzo, Francesco 62
 Rizzo, Tommaso 15, 62, 63
 Rocca di Entella (Contessa Entellina, PA) 57
 Romanesco (carciofo) 59
 Romano, Calogero 59
 Romano, Filippo 15, 58, 60
 Romeo, Benedetto 14
 Russello (grano) 61, 62, 65, 67, 68
 Salaparuta (TP) 54
 Salemi (TP) 15, 34, 54, 61, 67
 Salvatori, Nicoletta 51
 Salluzzo, Giuseppe 15, 75, 91, 92, 93
 Salluzzo, Vito Pasquale 15
 Sambuca di Sicilia (AG) 54, 87
 San Pantaleo (fava) 88
 Santa Margherita di Belice (AG) 15, 21, 23, 34, 53, 54, 61, 67, 68
 Scaduto, Maria Laura 7, 19, 22, 39, 75
 Scarpinato, Marika 14, 75
 Schicchi, Rosario 83
 Sciacchitano, Davide 14
 Selinunte (TP) 65
 Segreto, Antonio 14
 Sicilia, Sicily, 13, 18, 35, 36, 39, 44, 65, 66, 73, 78, 80, 81, 83, 94, 95, 97

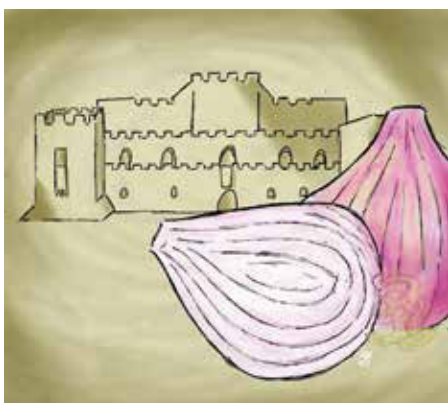
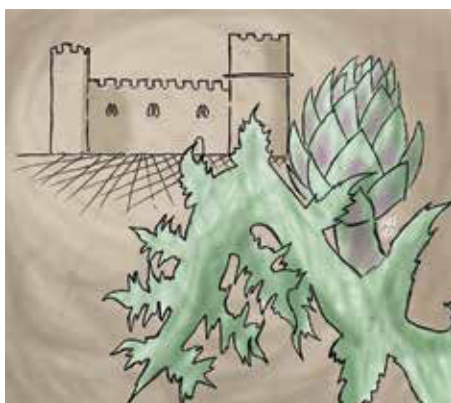
Sicilia Archeologica (rivista) 94, 95
 Signorelli, Alessandro 14
 Soprintendenza ai Beni Culturali e Ambientali di Trapani 94, 95
 Soprintendenza del Mare della Regione Sicilia 94
 Spinoso sardo (carciofo) 59
 Stazione Consorziale Sperimentale di Granicoltura (Caltagirone, PA) 65
 Stolberg, Friedrich Leopold 96
 Sutura, Antonino 15, 74, 83, 84, 85, 87
 Syrah (vitigno, vino) 97
 Tabucchi, Antonio 8
 Tarantino, Simona 14
 Tema 2000 (carciofo) 59
 Terre Sicane 22
 Todaro, Massimo 15, 55, 78
 Todaro, Vincenzo 19, 22, 76
 Tomasi di Lampedusa, Giuseppe 54
 Trapani 18, 19, 47, 63, 73
 Triticum, Leonardo 16
 Tumminia, Timilia, Tumenia (grano) 61, 62, 65, 67, 68, 69, 88
 Tusa, Sebastiano 94
 UNESCO 78, 81
 Università degli Studi di Palermo 15, 55, 77
 Università di Cordoba (Spagna) 94
 Università "Suor Orsola Benincasa" (Napoli) 94
 Urbani, Leonardo 7
 Val d'Anapo 7
 Valle del Belice 8, 11, 12, 13, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 40, 41, 42, 43, 45, 46, 47, 48, 49, 51, 52, 53, 54, 56, 58, 61, 63, 65, 67, 70, 71, 74, 75, 76, 77, 78, 80, 84, 85, 88, 91, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99
 Valle del Cassibile 7
 Varia, Giuseppe 94
 Vastedda del Belice DOP 23, 54, 55, 69, 77, 78
 Vergani, Emilio 16
 Veronelli, Luigi 85, 86
 Vitale, Gaetano 15
 Weber, Max 87
 Zago, Nunzio 7
 Zarzana, Vito 15, 34, 75, 93, 94, 95



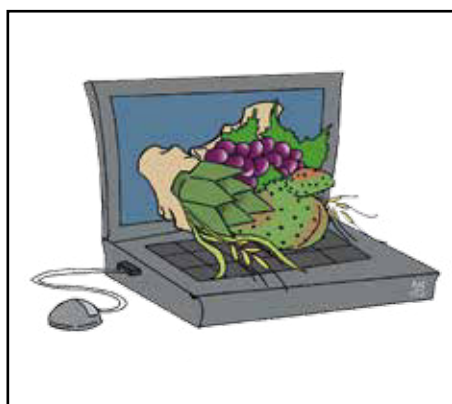
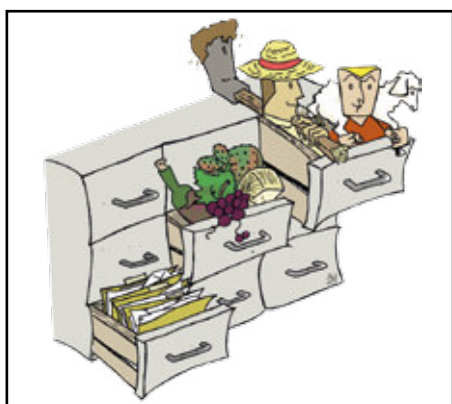
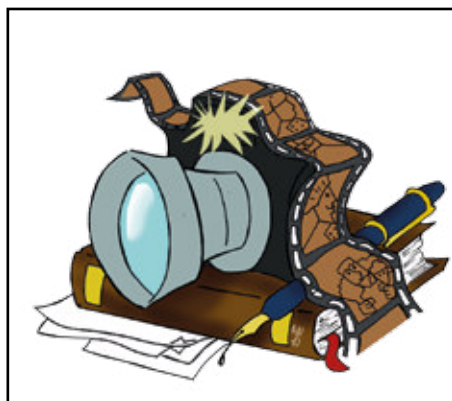
Illustrazioni di Antonella Montalbano



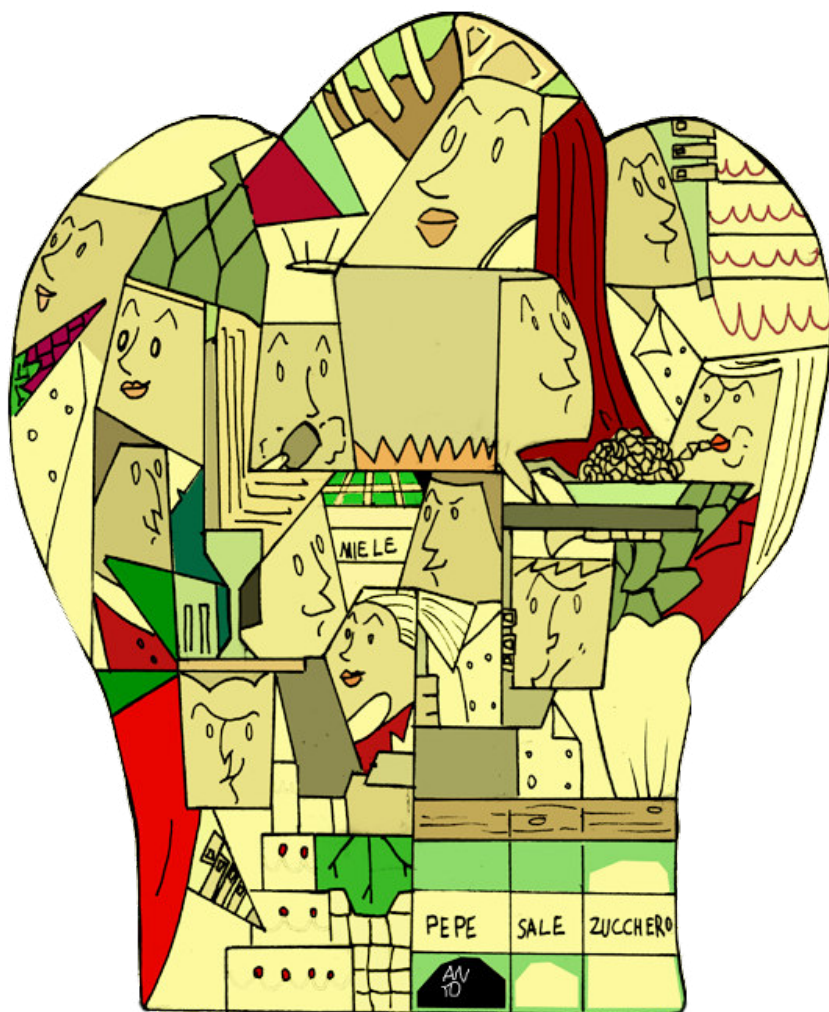
Le icone realizzate da Antonella Montalbano per la Piattatorma Proditerra@



Le icone realizzate da Antonella Montalbano per la Piattatorma Proditerra@



Le icone realizzate da Antonella Montalbano per la Piattatorma Proditerra@



Illustrazioni di Antonella Montalbano

Laboratorio Proditerr@ - Conoscere i prodotti tipici e le eccellenze enogastronomiche per saper comunicare
il Patrimonio alimentare della Valle del Belice (http://www.proditerra.eu/laboratorio_proditerra/)

TORTINO DI CARCIOFI E RICOTTA

Una ricetta innovativa dell'IPSEOA "V. Titone" per esaltare l'abbinamento
tra il Carciofo spinoso di Menfi e la Ricotta della Valle del Belice

Per potere valorizzare al meglio il sapore deciso dei Carciofi spinosi di Menfi e prepararli all'incontro con la delicatezza della Ricotta di latte di Pecora della Valle del Belice, si procede con la mondatura delle brattee più dure, con un taglio molto sottile a coltello (1) e un'immersione in acqua e limone.

Il trito di Carciofi viene messo a stufare per 15 minuti circa in una padella con un filo d'Olio extravergine d'Oliva Nocellara del Belice, Cipolla, meglio se quella rossa di Partanna, due cucchiaini d'acqua e un pizzico di sale (2). Mentre i Carciofi raffreddano, in una ciotola si prepara l'amalgama di Ricotta e uova, aggiungendovi in successione Pecorino Siciliano DOP grattugiato, Vastedda del Belice DOP, sale, pepe e una spolverata di noce moscata.



E' dunque il momento di far incontrare i Carciofi con il composto di Ricotta e Pecorino Siciliano DOP, mescolandolo omogeneamente e distribuendolo in forme opportunamente imburrate e infarinate (3). Gli sformatini vengono messi in forno per 15 minuti a 200°C e fatti dorare per gli ultimi 2 minuti con il grill. Appena sfornati, possono essere serviti da soli su un letto di salsa di pomodoro, decorati con arancia candita, mandorle e granella di pistacchio (4), oppure con una aggiunta di riccioli di sedano e un po' di salsa di pomodoro, abbinandoli a una Caponata, sempre di Carciofi (5).



Questo piatto trova un buon abbinamento con Vini bianchi della Valle del Belice, quali il Grillo o il Moscato.

INGREDIENTI

300 gr di Ricotta di latte di Pecora della Valle del Belice
50 gr di Pecorino Siciliano DOP
120 gr di Vastedda del Belice DOP
2 carciofi teneri
2 uova
1 cipolla rossa di Partanna
1 noce di burro
farina, noce moscata, sale e pepe q.b.



Laboratorio Proditerr@ - Conoscere i prodotti tipici e le eccellenze enogastronomiche per saper comunicare
il Patrimonio alimentare della Valle del Belice (http://www.proditterra.eu/laboratorio_proditerra/)

CAPONATA DI CARCIOFI SPINOSI

Nella ricetta rivisitata dagli Studenti e dai Docenti dell'IPSEOA "V. Titone",
il Carciofo spinoso di Menfi diventa il nuovo protagonista della Caponata

Per esaltare il sapore particolare del Carciofo spinoso di Menfi e arrivare
alla delicatezza del suo cuore, è necessario togliere tutte le brattee
esterne e più coriacee, e mettere i carciofi a bagno con acqua e
limone prima di sciacquarli e affettarli finemente (1).



Si affettano le Cipolle rosse di Partanna che vanno messe ad
appassire a fuoco molto basso in un tegame con mezzo bicchiere
di Olio extravergine di oliva Nocellara del Belice, mescolandole con
cura. Nel frattempo si denocciolano le Olive verdi Nocellara del Belice,
si dissalano i capperi in acqua tipieda e si sbollentano in acqua salata i gambi di sedano.



I Carciofi vengono trifolati a fuoco basso in una padella con un soffritto
di Olio, aglio e prezzemolo fino a raggiungere la giusta morbidezza.

E' ora il tocco essenziale, l'agrodolce: in un bicchiere si versano
2 tazzine da caffè di aceto bianco e 3 cucchiaini di zucchero, o in
quantità secondo il proprio gusto. Quindi si uniscono gli ingre-
dienti: Cipolle appassite, sedano lessato, capperi, salsa di pomo-
doro, Olive e l'agrodolce, aggiustando di sale e lasciando cuocere
a fuoco lento per un paio di minuti (2). Subito dopo si aggiungono i
Carciofi trifolati e i pomodori secchi, e si lascia cuocere il tutto per un altro minuto (3).
La Caponata può essere servita fredda, meglio se il giorno dopo, e abbinata ad altre
pietanze e a un buon Vino bianco della Valle del Belice.



INGREDIENTI

- 6 Carciofi spinosi di Menfi
- 4 Cipolle rosse di Partanna
- 2 coste di sedano
- 150 gr di Olive verdi Nocellara del Belice
- 50 gr di capperi salati
- 1 lt di Salsa di pomodoro
- 50 gr di pomodori secchi
- 100 ml di Olio extravergine di Oliva Nocellara del Belice DOP
- 2 tazzine da caffè di aceto bianco e 3 cucchiaini di zucchero



TIMBALLO DI ANELLETTI CON CUORE DI VASTEDDA DEL BELICE DOP

Uno dei piatti più diffusi nella cucina siciliana arricchito dalla Vastedda del Belice DOP,
nella ricetta rivisitata dagli Studenti e dai Docenti dell'IPSEOA "V. Titone"

Per preparare questo timballo il primo passo è il ragù. Si soffriggono quindi in Olio extra vergine di Oliva Nocellara del Belice DOP, della Cipolla rossa di Partanna, del sedano e della carota tritati. Appena questi si sono indorati, si unisce della carne macinata mista e si lascia rosolare il tutto fino a che l'acqua rilasciata evapora. Dopo si sfuma con del Vino bianco secco della Valle del Belice e si lascia a evaporare, prima di aggiungere i pisellini lessi, mescolandoli bene al soffritto di carne, e a seguire la salsa di pomodoro. E' poi la volta di dare profumo al ragù con del basilico e di aggiustare di sale e pepe, per poi lasciarlo cuocere a fuoco dolce per circa 40 minuti (1).



Nel frattempo, si prepara la melanzana affettandola in fettine lunghe e sottili di circa 3 millimetri che vanno fritte nell'Olio caldo, scolate e lasciate asciugare bene sulla carta assorbente. Si passa quindi a lessare gli anelletti in abbondante acqua leggermente salata che vanno scolati al dente e messi in una terrina capiente per essere conditi con il ragù e arricchiti con cubetti di Vastedda del Belice DOP (2, 3).

Per formare i timballini si possono utilizzare piccole teglie di alluminio che vanno imburrate, spolverate con del pangrattato e, per una piacevole variante, rivestite con le fettine di melanzane fritte, disposte a mò di petali a partire dal centro. Le piccole teglie vengono quindi riempite con gli anelletti ben conditi e mescolati, livellate e rifinite con una spolverata di Pecorino DOP (4) e qualche noce di burro, e messe in forno a 200°C per 30 minuti circa. Una volta sfornato, il timballo va servito ancora caldo (5), abbinato a un buon Perricone.



INGREDIENTI

Per la pasta: 350 gr di anelletti, 1 melanzana viola lunga, qualche fiocchetto di burro, Olio extravergine di Oliva Nocellara del Belice DOP, pangrattato, sale e pepe q.b.

Per il ragù: 150 gr di carne macinata di vitello, 150 gr di carne macinata di maiale, 650 gr di passata di pomodoro, 200 gr di pisellini lessi, 1 costa di sedano, 1 carota, 1/2 Cipolla rossa di Partanna, 4 cucchiaini di Olio extravergine di Oliva Nocellara del Belice DOP, 100 ml di vino bianco secco, 2 foglie di basilico

Per il ripieno: 200 gr di Vastedda del Belice DOP



Laboratorio Proditter@ - Conoscere i prodotti tipici e le eccellenze enogastronomiche per saper comunicare
il Patrimonio alimentare della Valle del Belice (http://www.proditterra.eu/laboratorio_proditterra/)

AGNELLO CON CARCIOFI SPINOSI DI MENFI

L'Agnello della Valle del Belice incontra i Carciofi spinosi di Menfi,
nella rivisitazione proposta dagli Studenti e dai Docenti dell'IPSEA "V. Titone"

Per abbinare al meglio il sapore dell'Agnello della Valle del Belice con
il gusto deciso dei Carciofi spinosi di Menfi, si parte dalla marinatura
della carne in succo di limone arricchito di scorza grattugiata,
Cipolla rossa di Partanna, aglio, sedano, carote e timo in foglie, e
mescolati al Vino bianco del Belice. Per migliorare la marinatura
è importante sezionare l'Agnello o effettuare alcuni tagli sulla
superficie della carne, se si usa una taglio unico. Si lascia riposare
in frigo per almeno 2 ore, rigirando la carne di tanto in tanto (1).



Quando la marinatura è al punto giusto, si fa rosolare uniformemente l'Agnello in una
casseruola con un filo di Olio extra vergine di Oliva Nocellara del Belice DOP, per circa
10 minuti, regolando di sale e pepe, prima di trasferirlo in una teglia da forno.



Si aggiunge l'olio della rosolatura e il resto della marinata e si mette in forno già caldo
a 200 °C per circa 1 ora e mezza, avendo cura di girare spesso la carne e
bagnarla di tanto in tanto con il fondo di cottura, per evitare che si
scurisca e asciughi troppo (2).

Nel frattempo si preparano le patate sbucciate e tagliate a fette
spesse e sistemate in una ciotola con acqua fredda, da un lato,
e i Carciofi spinosi di Menfi, mondate delle brattee più dure,
tagliati a metà o a fette e messi in acqua fredda e limone (3).



Completata la prima cottura dell'Agnello, si abbassa il forno a 180°C e si aggiungono
i Carciofi e le patate, regolando di sale e pepe, facendo cuocere fino a giusta cottura di
questi ultimi. Far riposare l'Agnello e servirlo accompa-
gnandolo con un buon Vino Nero d'Avola del Belice.

INGREDIENTI

1 cosciotto intero di Agnello del Belice di 2 kg ca
8 Carciofi spinosi di Menfi
Olio extravergine della Valle del Belice DOP
600 gr di patate
500 ml di Vino bianco della Valle del Belice
2 Cipolle rosse di Partanna, 1 costa di sedano, 3 carote
2 limoni, 2 spicchi d'aglio, 1 rametto di timo, sale q.b.



SFINCE DI SAN GIUSEPPE

Uno dei dolci più famosi della tradizione siciliana, nella ricetta a base di prodotti tipici della Valle Belice proposta dagli Studenti e dai Docenti dell'IPSEOA "V. Titone"

La preparazione delle Sfince di San Giuseppe inizia la sera prima, prendendosi cura della Ricotta di latte di Pecora del Belice che va fatta asciugare del siero, quindi unita allo zucchero a velo, bene amalgamata e lasciata riposare in frigorifero per tutta la notte.

Per la pasta delle Sfince si uniscono in un pentolino l'acqua, lo strutto e il sale che si portano a bollire e, quindi, vi si aggiunge la farina. Il composto va amalgamato per 2-3 minuti, fino a quando si separa da solo dal pentolino (1). Mentre l'impasto si raffredda, la Ricotta preparata la sera prima viene arricchita con gocce di cioccolato e aromatizzata con scorza di limone grattugiata e cannella (2).



Si lascia raffreddare l'impasto e ci si aggiungono le uova, una alla volta, in modo da ottenere una pastella omogenea, liscia, cremosa e densa. A questo punto le Sfince possono essere realizzate mettendo l'impasto in un sac à poche e formandole una a una sulla mano (3) o sul cucchiaino per poi friggerle nello strutto o in olio di semi di arachide, oppure su una teglia per cuocerle al forno (4).



Mentre le Sfince si raffreddano leggermente, la crema di Ricotta aromatizzata viene amalgamata ancora per qualche secondo con un mestolo di legno. Quindi la crema viene spalmata sulla sommità della Sfinzia con un cucchiaino o una spatola (5). La guarnizione finale si esegue con granella di pistacchi, ciliegie e arance candite, con una spolverata di zucchero a velo. Ecco pronte le Sfince da abbinare al Moscato liquoroso, altro eccellente prodotto tipico della Valle del Belice.

INGREDIENTI

Per la pasta: 1 kg di farina, 700 gr (se al forno) 400 gr (se frita) di strutto, 22 uova da 60 gr ca, 1 lt di acqua, 20 gr di sale

Per friggere: 1 kg di strutto o 1 lt di olio di semi di arachide

Per la crema: 1 kg Ricotta di Pecora della Valle del Belice, 300 gr di zucchero, 100 grammi di gocce cioccolato fondente, 1 pizzico di cannella, 1 scorza di limone grattugiata

Per la decorazione: granella di pistacchio, ciliegie e arance candite, zucchero a velo.



Laboratorio Proditter@ - Conoscere i prodotti tipici e le eccellenze enogastronomiche per saper comunicare
il Patrimonio alimentare della Valle del Belice (http://www.proditterra.eu/laboratorio_proditterra/)

'NSIRINGATE DI RICOTTA

La riscoperta di un dolce tipico della tradizione di S. Margherita di Belice (TP),
nella ricetta rivisitata dagli Studenti e dai Docenti dell'IPSEOA "V. Titone"

Il successo nella preparazione delle 'nsiringate è l'incontro tra la Ricotta, rigorosamente di latte di Pecora della Valle del Belice, lo zucchero e la farina, possibilmente quella "di rimacino" della tradizione. Completano l'armonia tra gli ingredienti, le uova, la cannella e l'aroma della scorza di limone grattugiata.

Al Laboratorio Proditter@, gli Esperti della Cucina dell'IPSEOA procedono nella preparazione di questo dolce (povero) della tradizione santamargheritese, già dalla sera prima, mettendo a scolare la Ricotta in modo che il mattino dopo sia pronta (1) per essere amalgamata dapprima con lo zucchero e poi con la farina, ben setacciata, fino a farla assorbire tutta.



A questo punto entrano in gioco le uova che vengono mescolate fino a ottenere un composto omogeneo (2), al quale viene dato aroma e sapore aggiungendo scorza grattugiata di limone e un pizzico di cannella.

L'impasto viene inserito nel sac à poche con beccuccio rigato e si formano le 'nsiringate, lunghe circa 5 cm, lasciandole scivolare nell'olio da frittura che nel frattempo è stato portato alla temperatura di 170 °C (3).



Appena le 'nsirngate assumono il tipico e bel colore dorato vengono scolate (4), passate nello zucchero semolato, e disposte in un vassoio (5). Ecco pronto, in poche mosse un delizioso dolce fatto con la Ricotta di pecora, che si può abbinare facilmente al moscato liquoroso, un altro prodotto tipico della Valle del Belice.

INGREDIENTI

1 kg di Ricotta di latte di Pecora della Valle del Belice
250 gr di farina, se possibile rimacinata
300 gr di zucchero
4 uova
1 pizzico di cannella
1 scorza di limone grattugiata



Navarra Editore

Navarra Editore srls - Sicilia
Palermo - Via Maletto 4 90133 - Tel\Fax 091.6119342

www.navarraeditore.it

info@navarraeditore.it

Progetto grafico: Salvo Leo · Tundesign.it

Impaginazione: Giulia Raccuglia · Salvo Leo · Tundesign.it

Foto e mappe: Progetto Proditerr@ 2016 - 2017 - Associazione Me.R.I.D.I.E.S. - Bagheria (PA)

Icone Proditerr@: Antonella Montalbano per Progetto Proditerr@

Immagini a pagina 36 e 37: GIS Cloud Ltd

Stampa: Photograph Srl, Palermo

Finito di stampare il 18 ottobre 2017

EDIZIONE 2017

ISBN: 978-88-98865-68-0

Questo volume e i suoi contenuti sono pubblicati e distribuiti
dall'Associazione Me.R.I.D.I.E.S. - Bagheria (PA) e dall'Editore
con licenza d'uso Creative Commons BY-NC-SA 3.0
(<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/it/>)
fatta eccezione per le immagini a pagina 36 e 37 (credit: GIS Cloud Ltd)
e per le Icone della Piattaforma Proditerr@ a pagine 101 - 104
(credit: Antonella Montalbano per Progetto Proditerr@)
per la riproduzione delle quali è necessaria l'autorizzazione per iscritto
dell'Associazione Me.R.I.D.I.E.S. - Bagheria (PA)
e dei rispettivi Autori delle immagini