

**OGGETTO: Democrazia Partecipata. Istanza per la presentazione di progetti** per la spendibilità del 2 % del gettito regionale IRPEF. Somme destinate al finanziamento di attività nell'ambito tematico "Spazi e Aree Verdi, Ambiente, Ecologia e Sanità", anno 2025.

Il/La sottoscritto/a Valerio Barone nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ e  
residente a \_\_\_\_\_ ( P A ) \_\_\_\_\_ via  
\_\_\_\_\_, n. \_\_\_\_\_ C.F. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ in  
qualità di Legale Rappresentante dell'Associazione Condotta Slow Food Bagheria  
A P S \_\_\_\_\_ avente Codice Fiscale n. .90022890827 \_\_\_\_\_ e/o  
Partita IVA n \_\_\_\_\_ con sede in  
Bagheria \_\_\_\_\_ (Prov. P A ) Via M o z a r t \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
3 0 \_\_\_\_\_, tel. \_\_\_\_\_,  
\_\_\_\_\_, fax \_\_\_\_\_, e-mail  
b a g h e r i a s l o w f o o d @ g m a i l . c o m \_\_\_\_\_ pec:valerioarone @pec.it  
\_\_\_\_\_.

In relazione al seguente progetto: Bio in Sicily 7<sup>^</sup> edizione

**TITOLO DEL PROGETTO**

(Indicare per esteso il titolo del progetto):

Associazione Condotta Slow Food Bagheria APS

**SOGGETTO RICHIEDENTE**

(Indicare per esteso la denominazione del soggetto richiedente)

**AMBITO DI INTERVENTO**

Indicare con una X a quale dei seguenti contenuti prioritari si riferisce l'oggetto del processo partecipativo:

	<i>Spazi e Aree Verdi</i>
X	<i>Ambiente</i>
X	<i>Ecologia</i>
X	<i>Sanità</i>

**OGGETTO DEL PROCESSO PARTECIPATIVO**

Descrivere in dettaglio l'oggetto del processo partecipativo e il procedimento ad esso collegato.

**Oggetto:** Dare concretezza ai processi di democrazia partecipata **recuperando la memoria storica delle nostre radici comuni** con il coinvolgimento del tessuto associativo e degli stakeholders che prevede l'utilizzo di "nuove piattaforme di incontro e comunicazione" per promuovere democrazia partecipata, con un evento che ha come obiettivo principale la sensibilizzazione delle comunità bagherese per una sostenibilità produttiva e ambientale.

**La nostra comunità assiste, negli ultimi anni, ad una riscoperta sensibilità dei cittadini alla partecipazione attiva alla vita democratica e alle scelte decisionali.** Il nostro lavoro associativo, ci ha convinti, che è la partecipazione a produrre vero cambiamento e generare nuova coesione sociale. Le decisioni condivise sono capaci di incidere davvero sulle scelte politiche e sul governo del territorio. Abbiamo quindi deciso di focalizzare l'attenzione sulla "matrice culturale, ambientale e agricola" della città di Bagheria per costruire intorno ad essa la condivisione e la partecipazione.

**Procedimento/processo :** coinvolgimento dal basso dei portatori d'interesse (operatori economici delle filiere agroalimentari, enogastronomiche, turistico-ricettive, scuole), ai fini del raggiungimento degli obiettivi posti come da progetto, definendo in maniera organica e unitaria la strategia di sviluppo con la presenza nella veste di protagonisti: degli operatori commerciali dei professionisti che operano nel campo del turismo sostenibile, dell'economia volta alla svolta ambientale e verde delle associazioni che promuovono il territorio, dei soggetti istituzionali e degli enti di promozione dello sviluppo ambientale.

**Obiettivi e Risultati da conseguire**

- **Dare vita ad una manifestazione che costituisca una vetrina per le attività legate allo sviluppo territoriale** del comprensorio della Piana di Bagheria che riguarda l'economia rurale, biodiversità ambientale, sviluppo delle aree verdi, valorizzazione essenze tipiche e storiche del territorio, il turismo sostenibile, l'economia verde circolare, valore salutistico del limone verdello e della dieta mediterranea, la valorizzazione dei prodotti tipici, il turismo sostenibile, il marketing territoriale, e la promozione della cultura contadina e marinara.
- **Esportare ed evidenziare all'esterno l'immagine e il concept territoriale,** attraverso la presenza di un novero qualificato di giornalisti di settore, debitamente selezionati e rappresentativi in ambito nazionale
- **Favorire la comunicazione e le relazioni tra i portatori d'interesse** al fine di rendere efficace la strategia di marketing territoriale, evitando frammentazioni e parcellizzazioni assicurando così la qualità della spesa di promozione del territorio

**E**  
 COMUNE DI BAGHERIA  
 COPIA CARTACEA DI ORIGINALE DIGITALE  
 Protocollo N.0094226/2025 del 29/12/2025

- **sensibilizzare i partecipanti rispetto alle peculiarità enogastronomiche locali**, gli abbinamenti più opportuni, le caratteristiche organolettiche dei cibi e gli apporti nutrizionali dei piatti;

### **Indicatori:**

- continuità temporale dell'evento giunto già alla VII ^ edizione
- numero coinvolgimento degli alunni delle scuole secondarie di 1° grado di Bagheria
- numero di filiere produttive coinvolte dal progetto ( Agroalimentare: Turistico- ricettiva, Enogastronomica)
- numero di aziende del comparto ambientale enogastronomico, agroalimentare coinvolti
- quantità di partner coinvolti a sancire la sistematicità di rete, la capacità di coinvolgimento e di condivisione
- capacità degli operatori di realizzare economie di scale nell'azione di marketing e di promozione
- la capacità di creare sinergie virtuose tra settore pubblico e privato



## MONITORAGGIO E CONTROLLO

Indicare quali attività di monitoraggio e di controllo si intendono mettere in atto successivamente alla conclusione del processo partecipativo per l'accompagnamento dell'attuazione della decisione deliberata dall'ente titolare della decisione:

**Il monitoraggio consisterà nel verificare in termini qali/quantitativi gli indicatori esposti nella parte soprastante al fine di dare corrispondenza tra la fase progettuale ex-ante e la fase ex-post, in maniera da dare concretezza valutazione concreta agli obiettivi che si intndono raggiungere. Si darà continuità così ad una programmazione strategica, legata alla crescita culturale ed economica della relata territoriale legata ai settori agroalimentari e ambientali**

### CHIEDE

Che il progetto dal titolo venga ammesso alla votazione per l'attribuzione del 2% del gettito regionale IRPEF.

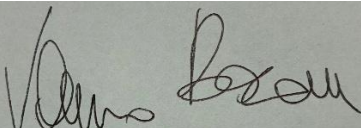
#### Allega:

- Progetto corredato dalle specifiche tecniche e previsione di spesa, espresso sinteticamente
- Atto costitutivo/statuto
- Curriculum
- Dichiarazione sostitutiva di atto notorio, ai sensi del D.P.R. 445/2000, attestante che la società/cooperativa/persona/fisica non beneficerà di altri contributi o forme di sostegno da parte di altri enti per le stesse spese ammissibili
- Copia documento di riconoscimento in corso di validità

Bagheria, li

23/12/2025

Firma



CONDOTTA SLOW FOOD  
DI BAGHERIA

Campo riservato alla compilazione del Comune di Bagheria

Direzione/Servizio del Comune di Bagheria che attuerà l'iniziativa progettuale.

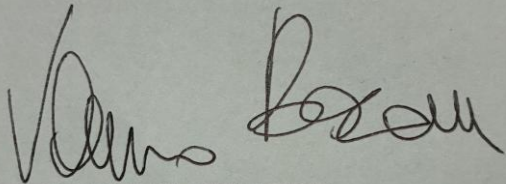
<b>E</b>
COMUNE DI BAGHERIA
COPIA CARTACEA DI ORIGINALE DIGITALE
Protocollo N.0094226/2025 del 29/12/2025

## PIANO ECONOMICO DETTAGLIATO

7 °Edizione Bio in Sicily (15/16 ottobre 2026 )

### SPESE DA SOSTENERE

Prodotto		Costo
Riproduzione di materiale promo-pubblicitario(Gadgets da distribuire nelle manifestazioni, Opuscoli, pieghevoli, vademecum, Inviti, Locandine, stampa ticket, roll-up, banner, manifesti, tassa affissioni)		1,000.00
Pubblicità e promozione dell'evento a mezzo di televisione, radio e giornali, siti on-line di seguito regionale, provinciale e specializzati di settore		2,000.00
Conduzione Campagna marketing per la promozione dell'evento		2,000.00
Ufficio Stampa		2.000,00
Degustazione prodotti tipici		1.500,00
Organizzazione attività seminari, convegni, workshop e gestione concorso, sulle tematiche oggetto del progetto		2,000.00
TOTALE		10.500.00



CONDOTTA SLOW FOOD  
DI BAGHERIA

COMUNE DI BAGHERIA  
E  
COPIA CARTACEA DI ORIGINALE DIGITALE  
Protocollo N.0094226/2025 del 29/12/2025

PROGETTO  
BIO IN SICILY 2026 – VII<sup>^</sup> EDIZIONE  
BAGHERIA VILLA PALAGONIA,  
15/ 16 OTTOBRE 2026

**AGROALIMENTARE, BIODIVERSITA', AMBIENTE, ECONOMIA  
VERDE CIRCOLARE, , SALUTE, ENOGASTRONOMIA**

**La Condotta Slow Food di Bagheria, intende realizzare l'evento legato alla promozione e valorizzazione delle produzioni agroalimentari** con una strategia, in definitiva che dovrà avere come obiettivo finale il rafforzamento dell'attrattività del territorio avendo come fulcro la valorizzazione dell'agroalimentare, e del comparto enogastronomico e turistico legato alla sostenibilità ambientale

Settori indicati come fattori "moltiplicativi» di ricchezza", capaci cioè di generare un impatto economico direttamente nei proprio indotti e, indirettamente, negli altri ambiti produttivi.

**La Sicilia, assiste, negli ultimi anni, ad una riscoperta sensibilità dei cittadini alla partecipazione attiva alla vita democratica e alle scelte decisionali.** Il nostro lavoro associativo, ci ha convinti, che è la partecipazione a produrre vero cambiamento e generare nuova coesione sociale. Le decisioni condivise sono capaci di incidere davvero sulle scelte politiche e sul governo del territorio. Abbiamo quindi deciso di focalizzare l'attenzione sulla "matrice culturale, ambientale e agricola" del comprensorio bagherese per costruire intorno ad essa la condivisione e la partecipazione.

Un evento incentrato sull'utilizzo di "nuove piattaforme di incontro e comunicazione" per promuovere percorsi partecipativi dal basso, un evento che ha come obiettivo principale la valorizzazione delle produzioni biologiche e tipiche del territorio, nonché la sensibilizzazione del comprensorio bagherese per una sostenibilità produttiva e ambientale.

Non perdendo mai di vista l'obiettivo principale: creare occasioni per raccogliere pareri e opinioni e ancora, utilizzare strategie per stimolare la collaborazione tra cittadini e rappresentanti. Promuovere informazioni e occasioni di crescita comune per accompagnare processi di consapevolizzazione dell'impegno personale verso lo sviluppo socio-economico del territorio.

Abbiamo scelto alcuni ambiti, correndo il rischio di complicare i processi, ma non volendo sacrificare la "complessità" del reale e, quindi centrando l'attenzione sulla multidimensionalità e varietà che caratterizzano i contesti locali che noi attenzioniamo. Mettendo in luce, contemporaneamente, vincoli e opportunità che i diversi livelli aggregandosi generano. In primo piano quindi la valorizzazione della produzione biologica e sostenibile e i processi di riqualificazione delle risorse ambientali e paesaggistiche come volano di sviluppo locale e di promozione delle coltura dell'olivo con un focus rivolto alle giovani generazioni

**Ritroviamo quindi basi comuni, ci confrontiamo con la biodiversità e la sostenibilità, per costruire insieme momenti di dialogo e di scambio finalizzati alla crescita comune.**

**ANALISI DEL CONTESTO DI RIFERIMENTO TERRITORIALE DI BIO  
IN SICILY 2026**

L'evento Bio in Sicily 2026 costituisce un punto di riferimento per una vasta area con una forte tradizione rurale e agroalimentare e che comprende la Piana di Bagheria

Lo storico distretto agroalimentare della Piana di Bagheria che comprende un comprensorio che da Ficarazzi e Villabate, attraverso Bagheria, Santa Flavia, Casteldaccia, Altavilla Milicia si inoltra fino a Trabia, vanta una produzione agroalimentare di rilievo e una tradizione e una cultura rurale da valorizzare Un territorio a fortissima connotazione identitaria, ricco di storia, di cultura, di beni architettonici, archeologici, di bellezze naturali ed ambientali, di



COMUNE DI BAGHERIA

COPIA CARTACEA DI ORIGINALE DIGITALE

Protocollo N.0094226/2025 del 29/12/2025

tradizioni popolari, di colori, di sapori, di odori, con un enorme e unanimemente apprezzato patrimonio agroalimentare, ortofrutticolo ed enogastronomico, con un comparto della pesca di assoluta rilevanza economica.

”

## STORICITA' DELL'EVENTO BIO IN SICILY

Le prime tre edizioni si sono svolte ad ottobre del 2020 e del 2021 e 2022 a Bagheria presso Villa Palagonia con convegni, seminari, esposizioni, laboratori, workshop: un confronto a carattere regionale e nazionale per incentivare lo sviluppo locale legato alla tradizione dell'agroalimentare, nonché delle strutture e aziende biologiche e sostenibili.

Un mix virtuoso tra prodotti tipici locali, enogastronomia e beni culturali, come formula vincente di sviluppo del territorio. Questo è stato uno degli obiettivi di “**Bio in Sicily**”, organizzato in co-organizzazione con la **Condotta Slow Food** di Bagheria, col **Gal “Metropoli Est”** e con l'“**A.P.O. Sicilia**” (Associazione Produttori Agrumicoli ed Ortofrutticoli).

Le due nella prima e nella seconda edizione tre giornate sono state anche l'occasione per fare il punto in ambito regionale sulle questioni di grande attualità legate allo sviluppo sostenibile, alla biodiversità, alla nuova programmazione, ai temi del Green Deal e del Farm to Fork.

Le edizioni 2023 e 2024 sono state itineranti e policentriche e oltre Bagheria hanno acceso i riflettori sulle realtà di Castelbuono e Agrigento.

La sesta edizione svoltasi nel 2025 ha visto a Villa Palagonia il 16/17 ottobre l'alternarsi di eventi legati alla valorizzazione dei prodotti tipici locali con workshop, seminari con il coinvolgimento degli alunni delle scuole primarie e secondarie di primo e secondo grado delle scuole bagheresi.

**L'evento che si ripropone ampliandolo, da subito si inserisce all'interno di una strategia che ha come obiettivo quello di sensibilizzare e far riflettere sull'importanza strategica delle tematiche legate all'ambiente e alla biodiversità**, in considerazione del fatto che la maggior parte degli obiettivi del Piano Strategico per la Biodiversità 2011-2020 (gli “obiettivi di Aichi”) non sono stati raggiunti entro il 2020 e che il Pianeta sta per affrontare una crisi ambientale senza precedenti, con un numero elevatissimo di specie sull'orlo dell'estinzione e che occorre invertire la rotta per imboccare la strada per un futuro sostenibile e di cui ognuno di noi è responsabilmente coinvolto.

Per raggiungere quest'obiettivo si sono confrontati in ambito regionale i rappresentanti di istituzioni, università, centri di ricerca, ordini professionali, gruppi di azione locale, giornalisti di settore, esperti di sviluppo locale, operatori del settore dell'agroalimentare,

## IL PROGETTO 2026

La 7<sup>a</sup> Edizione del **Bio in Sicily**, sarà un “dialogo collettivo e partecipativo” dei temi della sostenibilità nel settore dell'agricoltura biologica e sostenibile e sui temi delle svolgerà a Bagheria a Villa Palagonia e in corso Umberto I°.

L'evento ha come obiettivo principale la valorizzazione delle produzioni biologiche e tipiche del territorio siciliano, nonché tutte quelle legate al tema della sostenibilità produttiva e ambientale e che quest'anno si concentrerà anche sull'utilizzo di “nuove piattaforme di incontro e comunicazione”, al fine di aumentare la partecipazione, limitando possibilmente la presenza per ospiti che provengono fuori la Sicilia.

**All'interno delle due giornate** saranno svolte delle attività collegate e correlate alla divulgazione dei temi legati alla sostenibilità ambientale.

La manifestazione s'inserisce infatti, all'interno di una strategia che mira a portare la Sicilia, ad adottare e attuare una strategia di sostenibilità ambientale all'interno delle produzioni agricole, dell'economia legata alla sostenibilità ambientale

E

COMUNE DI BAGHERIA

COPIA CARTACEA DI ORIGINALE DIGITALE

Protocollo N.0094226/2025 del 29/12/2025

*Nel tempo abbiamo affinato una metodologia che si è rivelata vincente ai fini del conseguimento degli obiettivi posti e che ha come presupposto la forte capacità di penetrazione mediatica dell'evento grazie agli accordi di partenariato e la realizzazione di una rete di media specializzati di settore, di categorie professionali e del comparto dei giornalisti della stampa regionale e locale.*

Tutto questo amplificherà il valore divulgativo dei contenuti dei seminari e degli incontri di settore a cui daranno forza e valenza **i partner pubblici e privati del progetto**

L'evento avrà anche il supporto di figure professionali di alta qualifica, esperti delle diverse aree di attività previste dal progetto. Gli esperti saranno prescelti in base all'esperienza maturata nell'ambito di interventi finalizzati alla valorizzazione delle risorse dei settori coinvolti. Ci sarà una forte presenza di associazioni di categoria, aziende produttrici e trasformatrici del comprensorio operanti nel settore dell'agroalimentare e della sostenibilità ambientale, del turismo sostenibile.

## **LA PROMOZIONE E LA CREAZIONE DI MICROFILIER PRODUTTIVE LEGATE ALL'AGROALIMENTARE IN LOGICA DI ECONOMIA INTEGRATA**

Per programmare uno sviluppo sostenibile occorre conservare e valorizzare la cultura locale in tutte le sue manifestazioni, per cui sui rendono necessarie le azioni di recupero e rifunzionalizzazione delle aree intorno al territorio della zona costiera orientale palermitana come filo conduttore e anche narrativo di una programmazione che determini la creazione di microfiliere produttive che riguardino una serie di attività coordinate e integrate che vanno dall'agroalimentare alla trasformazione, conservazione, promozione e commercializzazione dei prodotti tipici locali e interessino il comparto del turismo sostenibile, della blu economy legata alla piccola pesca artigianale, all'artigianato tradizionale, con l'obiettivo di creare un sistema e un ciclo di produzione, trasformazione che coinvolga più settori dell'economia locale.

In un sistema di microfiliera dove i produttori agricoli, i pescatori, i ristoratori e le piccole aziende della trasformazione si troverebbero così a cooperare congiuntamente ed in modo complementare, al fine di soddisfare la domanda di beni e servizi legati all'attività ittica, ristorativa e turistica del comprensorio dell'area interessata.

In questo micro-sistema una migliore utilizzazione del patrimonio ittico e naturale potrebbe contribuire, allo stesso tempo, alla valorizzazione dei prodotti tipici ed alla tutela delle tradizioni locali, in una visione prospettica delle produzioni locali, non più proiettata verso la massimizzazione del profitto e allo sfruttamento delle risorse ambientali, rurali, agricole, ittiche e paesaggistiche ma ad una creazione di valore aggiunto attraverso anche la conservazione dell'ambiente con una forte propensione alla sostenibilità ambientale

**E**  
COMUNE DI BAGHERIA  
COPIA CARTACEA DI ORIGINALE DIGITALE  
Protocollo N.0094226/2025 del 29/12/2025

## **PRODUZIONI AGROALIMENTARI PROTAGONISTE A BIO IN SICILY 2026**

### **III LIMONE VERDELLO E IL LIMONE DELLA PIANA DI BAGHERIA**

Il limone verdello, rappresenta un prodotto d'eccellenza e quanto di più redditizio possa regalare l'agricoltura del litorale Est di Palermo. Tale tradizione agricola continua ad esistere grazie alla caparbia e testardaggine dei produttori che hanno saputo giocare d'astuzia ed investire ingenti capitali. Oggi il verdello della Piana di Bagheria, gioiello dell'agricoltura locale, è tornato ad avere un valore commerciale altissimo ed è ricercato dagli chef, dai maestri pasticceri e gelatieri e dai barman, perchè in grado di generare piatti, pietanze, dolci, gelati e cocktail di assoluto valore.

La comunità della Piana di Bagheria intorno al progetto di valorizzazione del Verdello ha reso il limone, nei suoi derivati, legati alla trasformazione dei prodotti della pasticceria, della gelateria di eccellenza, della ristorazione, della produzione artigianale di essenze liquorose e dell'artigianato artistico, uno strumento e un simbolo per comunicare e veicolare il territorio con un'efficace attività

di marketing territoriale e turistica, favorendo al contempo lo sviluppo di micro-filiere produttive. Si sono attivati processi innovativi di aggregazione e condivisione, tracciando al contempo una strategia virtuosa di sviluppo economico del territorio.

**LO SFINCIONE BIANCO DI BAGHERIA**, molto apprezzato dai consumatori, ha contribuito alla creazione di uno spirito di consapevolezza e di coscienza e unità d'intenti tra i panificatori bagheresi. Da un triennio a questa parte l'Associazione La Piana d'Oro ha sviluppato una strategia di marketing territoriale legata al rilancio dei prodotti tipici locali che è culminata nell'organizzazione di un evento che si organizza intorno alla 3<sup>a</sup> settimana di Novembre e che nell'anno corrente (2020) avrà tagliato il traguardo della 4<sup>a</sup> edizione.

L'evento ideato e realizzato dall'Associazione "La Piana D'oro", con il patrocinio del Comune di Bagheria, e il partenariato della Pro Loco Bagheria Città delle Ville, nasce per avviare un percorso di sviluppo strategico e strutturato volto alla valorizzazione dello Sfincione Bianco di Bagheria che mette insieme gli operatori della filiera, supportando il settore produttivo di riferimento. Nel luglio 2019 è giunto un forte riconoscimento da parte di Slow Food con la costituzione della comunità dei panificatori dello Sfincione Bianco di Bagheria, rafforzando la strategia di valorizzazione e di marketing del prodotto.

Si può, quindi, pacificamente definire uno strumento funzionale per tutelare, promuovere, valorizzare e tramandare il valore storico, culturale, sociale ed economico del tipico prodotto locale e del territorio

#### **ACCIUGHE DI ASPRA**

La salagione delle acciughe ad Aspra è un'antica pratica che nasce nel 1947 perché anticamente le acciughe si salavano a Porticello, mentre ad Aspra si pescavano. In seguito nel 1880 i genovesi scoprirono che i salatori di Porticello erano tra i più bravi al mondo e decisero di spostarli, insieme ad altri salatori siciliani, nel nord della Spagna. Nel Golfo di Biscaglia - dove un tempo c'è stata una pesca abbondante di grosse acciughe - e in Sicilia rimangono poche ditte che continuano questo tipo di lavoro. Nel dopoguerra ci fu una ripresa e si ricominciò a salare ad Aspra. Attualmente le ditte che lavorano le acciughe ad Aspra inizialmente sono una decina".

**Ad Aspra da anni si può tra l'altro registrare la presenza di un forte attrattore naturalistico-turistico; il Museo delle acciughe;** un piccolo museo unico nel suo genere che racconta le tradizioni della pesca. Tra foto d'epoca, conchiglie e lampare, Girolamo e Michelangelo Balistreri promuovono Aspra, il suo territorio e il mare con il suo prezioso pesce azzurro. Un Museo che racconta la storia dell'Acciuga dalla leggenda ai giorni nostri attraverso documenti antichi attrezzi usati per la pesca e per la salagione. La struttura ogni anno è visitata, da scolaresche, studenti universitari (anche internazionali), turisti, autorità e personaggi del mondo della cultura e dello spettacolo. Un museo, che non vive di finanziamenti pubblici ma grazie alla passione dei proprietari, che ogni anno accoglie migliaia di visitatori e riceve decine di migliaia di richieste per la visita della struttura.

**ASTRATTO DI POMODORO DI BAGHERIA.** Produzione caratteristica siciliana, il concentrato di pomodoro, base principale di tantissimi piatti della gastronomia siciliana. ha visto negli ultimi anni lo svolgimento a Bagheria di una manifestazione "Ciuru ri astrattu", la festa dell'oro rosso di Sicilia, che ne ha celebrato la ritualità scandita dal tritico degli ingredienti base per la preparazione di un buon estratto: pomodoro, sole e sale. Una procedura di produzione e un prodotto che meritano di essere valorizzate. Il prodotto viene steso sulle maidde (in italiano: madie), le classiche tavole in legno a sponde alte che anticamente si usavano per impastare il pane casereccio o per custodirvi lievito e farina, sotto il proverbiale rito, con gesti lenti e usuali, della preparazione attraverso le mani "sante" delle donne che da generazioni perpetrano questa tradizione. La preparazione dell'astrattu ha radici antichissime e unisce la bontà e la semplicità del pomodoro con una storica tradizione tramandata da sempre da madre in figlia.



COMUNE DI BAGHERIA

COPIA CARTACEA DI ORIGINALE DIGITALE

Protocollo N.0094226/2025 del 29/12/2025

**FINALITA'**

- Favorire la conoscenza dei territori e la loro identità culturale legata alle tradizioni agricole, della trasformazione agroalimentare e agroindustriale, e nonché incentivare lo sviluppo economico ed enogastronomico del comprensorio legato alla manifestazione e in genere del territorio siciliano.
- Sostenere le politiche di sviluppo e di promozione del mondo rurale e del mondo della pesca, con una visione legata all'economia multifunzionale che abbia come centralità sostenibile lo sviluppo territoriale sostenibile.
- Attivare condivisioni, collaborazioni e alleanze tra i diversi settori produttivi interessati legati all'agroalimentare, sostenendo il settore agroalimentare siciliano attraverso un'azione di sistema integrato che crei un circolo virtuoso e sinergico con i settori del turismo, della cultura, e che abbia come centralità dell'azione lo sviluppo sostenibile e le politiche di transizione energetiche.
- Promuovere e valorizzare i prodotti agricoli, agroalimentari, enogastronomici legati al territorio valorizzando al contempo l'identità, la storia e la cultura siciliana.
- Valorizzare ed evidenziare attraverso la presenza e il coinvolgimento di importanti brand e aziende dell'agroalimentare del territorio che già lo scorso anno hanno sostenuto l'iniziativa la qualità dei prodotti siciliani, in ambito regionale, nazionale e internazionale.
- Promuovere l'immagine del comparto produttivo regionale, favorendo i processi di internazionalizzazione e commercializzazione
- Svolgere attività di informazione che abbia come focus le esigenze, le dinamiche del mercato e soprattutto dei bisogni dei consumatori con un particolare attenzione della domanda di informazione da parte delle giovani generazioni  
Svolgere promozione turistica legata ai prodotti tipici e al tema dell'attrattività turistica collegato al settore dell'agroalimentare e alla piccola pesca artigianale.
- Promozionare e valorizzare il comparto agroalimentare e la cultura rurale del territorio tra le giovani generazioni come fonte di ricchezza culturale.
- Attivare la partecipazione dei cittadini e del tessuto associativo della Comunità.

<b>E</b>
COMUNE DI BAGHERIA
COPIA CARTACEA DI ORIGINALE DIGITALE
Protocollo N.0094226/2025 del 29/12/2025

## MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ E LUOGO DELL'EVENTO

**15/18 ottobre 2026**

**Ideazione, progettazione, animazione territoriale, programmazione, organizzazione logistica, pianificazione attività**

### EVENTI PREVISTI A VILLA PALAGONIA

**Parteciperanno all'evento i portatori d'interesse legati alla filiera, gli operatori dell'agroalimentare, i ristoratori del polo gastronomico e operatori**

. Si susseguiranno talk-show, dimostrazioni, showcooking che racconteranno storia, tradizioni e aneddoti legati alla valorizzazione dei prodotti agroalimentari siciliani e al suo utilizzo nel settore gastronomico e dell'abbinamento dei vini.

Si svolgeranno nelle varie aree masterclass, dimostrazioni e degustazioni per raccontare la storia, la tradizione le modalità di preparazione, e la combinazione con l'utilizzo delle materie prime del territorio con il coinvolgimento degli operatori della ristorazione.

Manifestazione dove è prevista la premiazione di quanti si sono distinti nell'azione di promozione e valorizzazione dell'agroalimentare territoriale

**Saranno coinvolti i portatori d'interesse della filiera**, con iniziative volte all'applicazione di innovazioni nei processi produttivi con testimonial e professionisti di settore con un focus sulla filiera agroalimentare enogastronomica e turistica.

Un focus sarà dedicato alla tracciabilità dei prodotti legati al territorio con dimostrazioni esperienziali di alcuni processi produttivi dei prodotti utilizzati. Particolare attenzione sarà riservata, attraverso l'organizzazione di eventi culturali alla divulgazione della tradizione popolare legata alla storia gloriosa legata allo sviluppo rurale.

## **PROGRAMMA 15/16 OTTOBRE 2026 BAGHERIA VILLA PALAGONIA**

Svolgimento workshop:

**Rafforzare la vocazione della Piana di Bagheria legata alla valorizzazione del patrimonio naturalistico, paesaggistico, ambientale al turismo, all'enogastronomia, all'agroalimentare, ai beni culturali e alle filiere della blu economy**

Il comprensorio Bagherese, d'altronde è a fortissima connotazione identitaria, ricco di storia, di cultura, di beni architettonici, archeologici, di bellezze naturali ed ambientali, di tradizioni popolari, di colori, di sapori, d'odori, con un enorme e unanimemente apprezzato patrimonio enogastronomico.

**I dati sulle diverse performance dei sistemi Territoriali Locali del Lavoro in Italia**, mostrano chiaramente come la capacità di individuazione e di messa a valore della vocazione di ciascun territorio, paghi in termini di occupazione e sviluppo del territorio stesso; ciò è tanto più vero nel caso di un territorio che ha saputo puntare su attività legate in particolare **al turismo, all'enogastronomia, all'agroalimentare, ai beni culturali e alle filiere della blu economy** che sempre più spesso si legano all'interno di filiere locali ed integrate, svolgendo la funzione di moltiplicatori di ricchezza.

**Quindi rincorrere una propria vocazione, individuare la propria tipicità è una ricchezza che aiuta il territorio a crescere:** non è un caso che i sistemi senza specializzazione siano quelli che subiscono le maggiori perdite in termini percentuali nel numero delle imprese attive durante gli anni della crisi.

### **SVOLGIMENTO ESPOSIZIONE AGROALIMENTARE ED ENOGASTRONOMICA**

E' prevista la promozione e la valorizzazione dei prodotti tipici dell'agroalimentare e dell'enogastronomia della Piana di Bagheria dove si potranno valorizzare e promuovere i prodotti tipici dell'agroalimentare e della enogastronomia dei territori interessati dal progetto

## **LA NATURA INNOVATIVA DELL'EVENTO**

Individuare intorno alle produzioni tipiche del territorio interessato, un elemento di identità gastronomica e culturale di valenza regionale profondamente inserito nella tradizione popolare. Attraverso l'attuazione della formula della compartecipazione e condivisione della Comunità nelle sue diverse articolazioni: pescatori, trasformatori, operatori dell'agroalimentare, ristorazione, confezionatori, comunità scolastica, istituzioni e operatori dell'indotto. Occorrerà rimettere in moto le energie e gli sforzi compiuti negli anni scorsi, da diverse componenti della Comunità, per la promozione del prodotto tipico, nell'intento di creare valore aggiunto e ricchezza diffusa e un prodotto simbolo che deve fungere da attrattore anche turistico per un'efficace azione di marketing territoriale.

Occorrerà riportare il clima di fiducia, ottimismo, coscienza e consapevolezza da parte degli agricoltori della zona impegnati nella promozione e valorizzazione dei prodotti tipici per

**E**  
COMUNE DI BAGHERIA  
COPIA CARTACEA DI ORIGINALE DIGITALE  
Protocollo N.0094226/2025 del 29/12/2025

r i scoprirne le potenzialità consentendo al grande pubblico dei consumatori di conoscere le grandi proprietà organolettiche e nutritive

COMUNE DI BAGHERIA	<b>F</b>
<b>COPIA CARTACEA DI ORIGINALE DIGITALE</b>	
Protocollo N.0094226/2025 del 29/12/2025	