



## ***IV° EDIZIONE - BIO IN SICILY 2023***

**29-30 Aprile 2023**

**Bagheria (PA)**

BIODIVERSITA', AMBIENTE, SVILUPPO DEL TERRITORIO, ECONOMIA VERDE CIRCOLARE, SALUTE, TURISMO SOSTENIBILE ED ENO-GASTRONOMICO E VALORE DELLA DIETA MEDITERRANEA

### **PREMESSA**

**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" della città di Bagheria per costruire intorno ad essa la condivisione e la partecipazione.

**L'Associazione La Piana d'Oro propone, attraverso la 4<sup>a</sup> Edizione del Bio in Sicily, la messa in scena di un "dialogo collettivo" che si svolgerà a Bagheria e coinvolgerà eventi itineranti in alcune delle ville storiche bagheresi per dare valore e valenza alla strategia Bagheria Città delle Ville e del Gusto, dal 29-30 Aprile 2022.**

Un evento incentrato sull'utilizzo di "nuove piattaforme di incontro e comunicazione" per promuovere democrazia partecipata, un evento che ha come obiettivo principale la valorizzazione delle produzioni biologiche e tipiche del territorio, nonché la sensibilizzazione delle comunità 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 consapevolezza dell'impegno personale verso lo sviluppo socio-economico del territorio attraverso il coinvolgimento.

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, anche attraverso la sensibilizzazione verso la messa a dimora di nuove piantagioni che sostengano la sostenibilità ambientale per contrastare l'abbandono e il degrado della desertificazione attraverso la piantumazione di nuove essenze limoniche, attraverso un processo di valorizzazione che passa tramite il riconoscimento di marchi d'origine territoriale .

**L'intento è realizzare una azione di "democrazia partecipata" recuperando la memoria storica delle nostre radici comuni con il coinvolgimento delle associazioni bagheresi.**

**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 ALL'INTERNO DEL QUALI SI INSERISCE***

## **L'EVENTO PROPOSTO**

La Città di Bagheria e il suo hinterland in questi anni ha riscontrato una crescita dell'offerta turistica attraverso le attività svolte dall'**Associazione La Piana d'Oro** che ha ideato eventi di sviluppo e co-marketing territoriale legati al rilancio dei prodotti tipici locali come l'Acciuga di Aspra, lo Sfincione Bianco, il Limone Verdello e l'Astratto di pomodoro, integrandoli con le ville settecentesche e il borgo marinaro di Aspra, puntando sull'offerta turistica destagionalizzata e sulla ristorazione locale che nel tempo ha valorizzato pietanze e prodotti tipici della tradizione e a km zero.

**L'Associazione La Piana d'Oro**, che come obiettivo principale ha incentrare la strategia di crescita del territorio nella direzione di valorizzare le eccellenze, ha ideato e realizzato l'evento **"Bio in Sicily"**, un evento che ha promosso il mondo del biologico e della sostenibilità che quest'anno nella quarta edizione 2023, sulla scorta del successo degli scorsi anni, amplia il raggio d'azione della sua attività di formazione, informazione e di divulgazione e promozione, realizzando **forum d'interesse regionale e nazionale**.

## **STORICITÀ DELL'EVENTO "BIO IN SICILY"**

La prime 3 edizioni si sono svolte ad ottobre dal 2020 al 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.

**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,

Tra le attività programmate: **Fiera sull'agrumicoltura siciliana**, un grande momento di confronto tra gli operatori, occasione per fare anche il punto sulle politiche di sviluppo ed evoluzione del mercato del limone, con un occhio alle potenzialità del mercato ancora da sviluppare del contesto territoriale del comprensorio della Piana di Bagheria.

Altro tema da sviluppare è il **Turismo Sostenibile e Gastronomico con una fiera sul vino, olio e prodotti della gastronomia del territorio**, della Salute e dell'alimentazione, delle strategie di sviluppo locale attraverso i prodotti tipici. All'interno della manifestazione è prevista la premiazione delle aziende bio che, con il loro lavoro, si sono distinte nel territorio regionale.

## IL PROGETTO 2023

La 4<sup>a</sup> Edizione del **Bio in Sicily**, sarà un “dialogo collettivo e partecipativo” dei temi della sostenibilità nel settore dell’agricoltura svolgerà a Bagheria tra ville e piazze , **il 29-30 Aprile 2023**.

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 al comparto del turistico sostenibile con la promozione di press-tour con la stampa specializzata .

La manifestazione s'inserisce infatti, all'interno di una strategia che mira a portare la Sicilia, ad adottare e attuare una strategia di assoluta sostenibilità ambientale all'interno delle produzioni agricole, della pesca e di tutti i processi delle filiere agroalimentari.

- **La prima giornata** verrà organizzata la **Fiera sull'agrumicoltura siciliana con cooking show**
- **La seconda giornata** verrà organizzata **sul Turismo Sostenibile e Gastronomico, una fiera sul vino, olio e prodotti della gastronomia del territorio con una masterclass e cooking show**

*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 dipartimenti universitari presenti e partner del progetto, i responsabili istituzionali dei borghi che praticano metodi sostenibili** e l'associazione provinciale cuochi e pasticceri di Palermo.

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 del 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 e delle energie rinnovabili.

### **BIO IN SICILY: EVENTO DI COMUNICAZIONE PER LA TUTELA DELL'AMBIENTE E LA VALORIZZAZIONE DELLA AGRICOLTURA SOSTENIBILE E BIOLOGICA IN SICILIA**

*Mai come oggi la considerazione del cibo è stata così evidente sulla scena mondiale della gastronomia e in Sicilia in genere, questo aspetto “culturale” è ancora più ricercato ed apprezzato anche per il vastissimo paniere di prodotti di altissima qualità, certificati e non che il nostro territorio vanta.*

L'idea progettuale, come abbiamo evidenziato, ruota attorno a tre azioni che riconducono ad un'immagine positiva della pesca mediterranea e alla tradizione gastronomica siciliana, al fine di valorizzare le specie ittiche attraverso queste iniziative.

## 1. FIERA SULL'AGRUMICOLTURA SICILIANA

L'attenzione sarà IGP e DOP in generale e sul mercato degli agrumi che sempre più si connota come un modello di business maturo e redditizio per tutta la filiera, dai produttori, ai confezionatori e a tutto l'indotto. Un dato consolidato che negli ultimi 12 anni ha registrato un incremento a conferma di un dato strutturato.

In Italia e in Europa continentale, il consumatore ha acquisito la consapevolezza della qualità del limone italiano e lo ha tradotto in maggiore richiesta e consumo determinando un incremento delle vendite con la Grande distribuzione organizzata che sta dando attenzione al prodotto.

**D'altronde il limone con il marchio IGP è l'agrume biologico per eccellenza, l'ambasciatore del bio, ha una valenza omeopatica: difatti viene utilizzato in tutte le sue parti, dalla buccia al succo, nelle più disparate occasioni di consumo, soprattutto oggi diventato binomio indiscutibile nella ristorazione locale e stellata.**

- *Presenza e coinvolgimento dei consorzi di tutela del limone presenti e operanti in Sicilia IGP Limone di Siracusa, Interdonato di Messina, Il Limone dell'Etna, con i quali si siglerà una carta d'intenti per la valorizzazione del limone siciliano,*
- *Presenza e coinvolgimento dei consorzi di tutela dei prodotti a marchio IGP e DOP*
- *Valorizzazione del percorso di riconoscimento del limone della Piana d'Oro e della Conca d'Oro*

### **VALORIZZAZIONE DEL LIMONE DI BAGHERIA COME PRODOTTO TIPICO E DELLA MEMORIA STORICA DEL TERRITORIO DELLA PIANA DI BAGHERIA**

*La coltivazione del limone nella Piana di Bagheria (la pianura costiera che va dalla conca d'Oro verso est fino a giungere ad Altavilla), ha attivato già nei primi decenni del secolo scorso un' economia agricola, che produsse ricchezza e benessere diffuso; basata su una competizione virtuosa, poggiante su un sistema valoriale con forti accenti etici che affondava le radici sulla proverbiale operosità e laboriosità che ha sempre contraddistinto i bagheresi. Il limoneto ha scandito i ritmi vitali e sociali di tutta la comunità umana qui compresa da più di un secolo.*

**Collegare il rilancio del limone verdello come simbolo dell'identità territoriale** nel tentativo di attivare una micro-filiera produttiva passa dall'organizzazione di un evento che leghi la storia, la tradizione, la memoria collettiva ai vari settori della vita economica e culturale della Città. Evento che deve essere motivato e deve nascere dall'ascolto della comunità, delle sue esigenze e dei suoi desideri, deve nascere soprattutto dalla cooperazione ordinata del settore pubblico e privato e del tessuto associativo presente e operante a Bagheria con una finalità accettata e condivisa da tutti gli attori protagonisti e da un grande lavoro di equipe.

Dal limone si possono trarre diversi spunti e collegare iniziative collaterali, tenendo conto della sua versatilità

**Il Progetto prevede l'organizzazione di un evento che si ponga come primo obiettivo la presa di coscienza e la consapevolezza** e metabolizzazione da parte della comunità bagherese del limone come elemento fortemente legato alla sua identità territoriale.

Coinvolgimento della rete delle scuole con attività formative e divulgative da svolgersi nel periodo antecedente la manifestazione da concordare con i responsabili della Rete. Questo ci consente di attivare micro-filieri produttive ma anche di legare l'evento a diversi spaccati della vita culturale della Città.

Obiettivo è lasciare il segno, stabilire una relazione duratura, inserire l'evento in un "progetto", renderlo coerente e armonico con un'idea di comunità e di città e far sì che sia il perno di un insieme di relazioni e interscambi culturali e commerciali.

**Probabilmente occorre ripartire da quanto di buone e positivo è rimasto**, nella consapevolezza che il limone non costituisce più massa critica in termini di produzione e di commercializzazione,

ma può diventare nella versione produttiva estiva denominata verdello, riconosciuto dall'Assessorato Regionale alle risorse agricole e alimentari come prodotto agricolo che potrebbe costituire microfiliera, un elemento che connota una forte identità territoriale legata alla cultura, alla tradizione alla memoria collettiva, alla storia del territorio.

**Il limone può diventare nei suoi derivati** legati alla trasformazione dei prodotti della pasticceria e della gelateria di eccellenza espressa dal territorio ( granite, sorbetti, gelati, oli essenziali, essenze etc) uno strumento ed un simbolo per comunicare e veicolare il territorio attraverso un'efficace attività di marketing territoriale favorendo al contempo lo sviluppo di micro-filiere produttive.

**Attività di sensibilizzazione e di animazione** che devono andare nella direzione di una chiara, consapevole e nitida presa di coscienza e consapevolezza di una matrice identitaria territoriale che intorno al limone ruota, con annotazioni relative alla storia dell'economia cittadina, alla trasformazione del paesaggio rurale, alle trasformazioni sociali e culturali. Occorre puntualizzare che la stagione aurea della limonicoltura a Bagheria ha permeato, plasmato ed informato la vita non solo economica della Città ma anche quella, sociale, culturale e politica.

Questa la ragione perché intorno al tema del limone verdello si può ricostituire quel humus socio-culturale che **il termine francese “milieu” rende perfettamente;** quel connotato proprio dell'identità territoriale costituito di potenzialità espresse dal territorio, le quali, tuttavia, per realizzarsi e porsi come risorse per lo sviluppo territoriale devono essere riconosciute e colte dall'organizzazione dei portatori d'interesse locali.

## **STRATEGIA CONDOTTA SLOW FOOD E RICONOSCIMENTO COMUNITA' SLOW FOOD DEI PRODUTTORI DEL LIMONE VERDELLO DI BAGHERIA**

Tra gli accordi di partnerarito vi è quello stipulato con la Condotta Slow Food di Bagheria in grado di dare forza al processo di marketing turistico nel quale la manifestazione s'inserisce. Si precisa che nel giugno 2020 è giunto un forte riconoscimento da parte di Slow Food con la costituzione della comunità dei limonicoltori del Limonbe Verdello di Bagheria e della condotta locale Slow Food rafforzando la strategia di valorizzazione e di marketing del prodotto.

Uno step importante che delinea una strategia unitaria e condivisa che conferisce visibilità e riconoscibilità alla valutazione dei consumatori attenti alla qualità del prodotto, al loro legame alla storia di un territorio e all'eticità di valori rappresentati da Slow Food, una grande associazione internazionale no profit impegnata a ridare il giusto valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali.

## **COINVOLGIMENTO DEL TESSUTO ASSOCIATIVO DEL COMPRESORIO BAGHERESE**

Le attività previste vedranno il coinvolgimento diretto del tessuto associativo del comprensorio bagherese organizzato attraverso un'associazione di secondo livello ( CASB, Coordinamento delle associazioni del Bagherese) che aggrega un congruo numero di realtà e che opera già dal 2016 contribuendo in maniera determinante alla crescita civile e culturale e sociale favorendo processi aggregativi e la capacità progettuale attraverso la partecipazione di bandi finalizzati ad intercettare risorse utili alla creazione di un'economia legata al terzo settore. Un coinvolgimento che salda la crescita di un territorio attraverso l'organizzazione di un evento che promuovono il territorio nelle sue declinazioni ambientali e turistiche legate alla valorizzazione del patrimonio culturale e architettonico locale.

## **2. TURISMO SOSTENIBILE E GASTRONOMICO: UNA FIERA SUL VINO, OLIO E PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA DEL TERRITORIO**

Le prospettive del turismo sostenibile come generatore di economia del territorio” e vedrà un confronto serrato tra gli stakeholders del settore di ambito regionale e nazionale (docenti universitari, esperti di settore, operatori del comparto eno-gastronomico e della ricettività diffusa extralberghiera etc) **che presenteranno le buone pratiche e le dinamiche in corso sulla progettazione sullo sviluppo locale legato al turismo sostenibile tenuto conto delle concrete possibilità offerte dal PNRR.**

L'impegno dei comuni siciliani e dei Comuni delle aree interne è sempre più indirizzato nella promozione del turismo gastronomico ma con un'occhio alla sostenibilità. Consapevoli del fatto che esista una moltitudine e molteplicità di turismi che formano il “prodotto sicilia”. Dalla storia dei borghi a quella delle tradizioni locali, dagli itinerari religiosi ai percorsi esperienziali, fino ad arrivare all'esaltazione del cibo come narrazione di un intero territorio che ha raccolto la sfida della sostenibilità legata alla qualità”

Applicando **i principi del turismo sostenibile è possibile mantenere un equilibrio tra la bellezza della condivisione delle proprie "ricchezze locali" con il mondo e la necessità di preservarle per le generazioni future**, aumentando la qualità della vita dei residenti e rendendo uniche e indimenticabili le esperienze vissute dai turisti. Questo approccio alle tematiche del turismo conferisce valore ai territori promuovendone l'immagine determinando un'interessante ricaduta sull'economia locale.

### **AL BIO IN SICILY: INTERVENTI DI VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI CHE CARATTERIZZANO LA DIETA MEDITERRANEA E LO STILE MEDITERRANEO**

Il progetto si avvale del partenariato dell'Idimed (Istituto per la promozione e valorizzazione della Dieta Mediterranea) che in questi anni ha svolto un ruolo fondamentale nell'attività di sensibilizzazione sui temi legati al valore salutistico, relazionale e sociale della Dieta Mediterranea che è stata riconosciuta dall'UNESCO nel 2010 patrimonio immateriale dell'Umanità. Lo sforzo dell'Idimed si è indirizzato nella direzione di formare, informare su ambiente, salute, biodiversità, sviluppo sostenibile nell'ottica che dare il giusto valore al cibo, alla salute e all'ambiente.

Le attività di divulgazione della Dieta Mediterranea attraverso le iniziative promosse all'interno dell'evento Bio in Sicily sono legate anche al valore nutrizionale del pescato locale così da permettere un forte impatto divulgativo e promozionale

**Per incidere sul territorio con ricadute importanti per la valorizzazione dei prodotti della dieta mediterranea abbiamo pensato di realizzare un press tour nei borghi marinari per raccontare luoghi e piatti della tradizione con la stampa specializzata per veicolare informazioni al consumatore.**

La Sicilia è un territorio a fortissima connotazione identitaria, ricco di storia, di cultura, di beni architettonici, archeologici, di bellezze naturali ed ambientali, di strutture e tradizioni della pesca, di tradizioni popolari, di colori, di sapori, di odori, con un enorme e unanimemente apprezzato patrimonio enogastronomico, con un comparto della pesca di assoluta rilevanza economica.

**La presenza di autorevoli professionisti del settore coinvolti dall'IDIMED nel settore medico-scientifico e dell'alimentazione metteranno in rilievo i valori salutistici dei prodotti della pesca artigianale dei molluschi e dei crostacei, la cui relazione saranno divulgate e amplificate grazie alla presenza di stampa specializzata assicurata dal partenariato con la FIJET Italia e delle testate giornalistiche leader nel campo dell'agroalimentare, della ristorazione e del turismo.**

L'effetto promozione sarà assicurato dal coinvolgimento di ristoratori selezionati che proporranno piatti della tradizione marinara proponendo abbinamenti con i vini delle migliori cantine siciliane.

Inoltre, come l'anno scorso si procederà a selezionare un novero qualificato di chef che si uniranno

ai cuochi del comprensorio territoriale per tradurre nei piatti della tradizione ma anche dell'innovazione, la cultura gastronomica siciliana fortemente legata alla tradizione marinara dei pesci tipici della piccola pesca artigianale e della dieta mediterranea, questo sarà possibile attraverso le aziende partner.

Per far questo si considereranno i nostri pesci dal punto di vista biologico, della reperibilità, dell'analisi sensoriale e successivamente degli abbinamenti possibili e con le ricette come prodotto di sintesi finale.

Quindi nel corso dell'evento Bio in Sicily si svolgerà anche l'attività di presentazione di libri, progetti e start-up che attraverso l'interazione con la Dieta mediterranea si sono caratterizzate verso un'idea di transizione ecologica basata anche sull'alimentazione, la salute e turismo sostenibile.

**La struttura dell'evento ci consente di trasferire le nozioni e le conclusioni degli esperti della Dieta Mediterranea nella realizzazione dei piatti che vedranno protagonista il pescato locale, per essere divulgati attraverso la presenza e l'attività professionale ad alta valenza divulgativa e promozionale della stampa di settore.**

La presenza di una rappresentanza qualificata della stampa di settore consentirà di divulgare gli esiti delle relazioni degli esperti del valore della Dieta Mediterranea trasposti nei piatti proposti dagli chef presenti alla manifestazione.

#### • **MASTERCLASS SULLO SFINCIONE DI BAGHERIA**

E' stato eletto dalla comunità culinaria bagherese come piatto di rappresentanza. Difatti gli sfincioni bagheresi vengono distribuiti in tutto il mondo in quanto gli emigranti continuano a richiederlo a tutti i fornai di Bagheria. La sostanziale superiorità dello sfincione bagherese è di fatto riconosciuta anche dai "palermitani". **Questi, pur avendo dello sfincione una loro versione caratteristica, gradiscono molto il dono di uno "Sfincione della Bagheria"** da parte di amici e parenti di Bagheria. Una spinta al consumo da parte dei consumatori dell'area metropolitana palermitana è stata determinata dal riconoscimento che i panificatori dello Sfincione Bianco di Bagheria hanno ricevuto al Sanlorenzo Mercato nelle due edizioni dello Sfincione Festival che si sono svolte nel 2018 e nel 2019. Nel tempio dell'enogastronomia siciliana il prodotto tipico bagherese ha sbaragliato la concorrenza dimostrando il favore dei consumatori e di quanti apprezzano il re del cibo di strada. Infatti, sarà l'esperto Mario Liberto a tenere una masterclass sullo Sfincione di Bagheria, definito un piatto storico per le sue peculiarità e il mix gradevolissimo di prodotti di territorio (tuma o ricotta, acciuga, cipolla, pan grattato e caciocavallo), d'altronde le acciughe sono quelle di Aspra, il bagherese è terra di olio e formaggio e tutto questo conferisce forza e autorevolezza al prodotto che si lega con forza con le tradizioni del borgo di Aspra.

#### **OBIETTIVI FINALI**

1. 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.
2. Definire in maniera organica e unitaria la strategia di sviluppo con la presenza nella veste di protagonisti: gli operatori commerciali i professionisti che operano nel campo del turismo sostenibile, dell'economia volta alla svolta ambientale e verde le associazioni che promuovono il territorio, i soggetti istituzionali, degli enti di promozione dello sviluppo ambientale.
3. 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
4. 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
  5. favorire la conoscenza dei prodotti tipici regionali attraverso un approccio diretto e induttivo, che inserisce il prodotto nel contesto territoriale-ambientale, nella logica secondo la quale il prodotto finito non è altro che l'espressione di un popolo, delle sue tradizioni, di un territorio e delle sue caratteristiche di cultura materiale che si sono evolute o conservate nel corso del tempo;
  6. sensibilizzare i partecipanti rispetto alle peculiarità enogastronomiche locali, gli abbinamenti più opportuni, le caratteristiche organolettiche dei cibi e gli apporti nutrizionali dei piatti;
  7. formare e aggiornare le conoscenze degli attori preposti alla promozione, valorizzazione e commercializzazione del prodotto enogastronomico e delle produzioni tipiche regionali, al fine di favorire un'offerta integrata e strutturata;
  8. promuovere attraverso i canali specializzati le tradizioni enogastronomiche locali legate alla valorizzazione del pescato e dei prodotti agricoli del territorio con la promozione e l'abbinamento di vini e di prodotti tipici per una ristorazione di qualità partendo dal tema della qualità del pesce dei nostri mari e dei prodotti agroalimentari del comprensorio tentando di individuarne le caratteristiche gastronomiche fondamentali.

## **COMUNICAZIONE**

Tutti i messaggi devono essere veicolati attraverso una forma grafica semplice e di immediata ed inequivocabile lettura. Di importanza fondamentale sarà promuovere fortemente i vantaggi legati al consumo di prodotti ittici regionali e locali, facendo riferimento sia alla qualità che alla sostenibilità del prodotto, e ricadute positive che ciò potrebbe avere per l'intera collettività.

Sarà organizzata un'attività di animazione territoriale a carattere gastronomico che costituirà una grande vetrina espositiva, reale e mediatica, la cui organizzazione seguirà i principi e le tecniche del moderno marketing territoriale.

L'attenta progettazione della strategia ottimale per una buona riuscita delle iniziative deve essere seguita da un servizio di coordinamento puntuale e preciso nella produzione e distribuzione dei materiali, nonché nella scelta delle tattiche operative che rispondano al meglio alle necessità ed alle problematiche emerse nel corso dell'attuazione del progetto allo scopo di raggiungere i migliori obiettivi qualitativi nella attivazione e nello sviluppo delle iniziative previste.

I destinatari individuati per le attività di comunicazione e disseminazione, afferiscono principalmente a quattro macro settori di interesse:

1. Opinione pubblica (consumatore finale)
3. enti e amministrazioni istituzionali,
4. media.

Affinché l'iniziativa abbia la più ampia risonanza, si è programmato un articolato piano di comunicazione integrata che raggiunga in modo capillare i target individuati.

Il piano si avvarrà dei seguenti mezzi e strumenti: un ufficio stampa coordinato da un giornalista che gestirà media e press relations ed organizzerà la conferenza stampa. È prevista la pianificazione di pagine, banner e manifesti pubblicitari. È necessario pianificare una strategia di comunicazione innovativa e personalizzata che preveda interventi articolati, integrati e massicci e che permetta di coinvolgere attivamente i target di riferimento della campagna. Tale strategia dovrà prevedere interventi tipici delle campagne informative e azioni di coinvolgimento diretto, favorendo la partecipazione attiva nel corso del progetto.



## CRONOPROGRAMMA

Il cronoprogramma terrà conto della tempistica prevista per l'uscita delle graduatorie di approvazione e potrà, conseguentemente, subire le necessarie modifiche o l'inserimento di altre sedi per accogliere più ospiti.

1. Tutto il mese di Marzo e Aprile: Fase di pianificazione strategica degli eventi e di organizzazione, direzione e coordinamento delle attività necessarie all'espletamento dell'evento e il coinvolgimento di stakeholders e media.

2. Fase di realizzazione (**periodo 29-30 Aprile 2023**): due giorni consecutivi, gli eventi verranno organizzati in modo sinergico al fine di garantire massima risonanza e risultati in termini di audience e coinvolgimento.

## RIASSUNTO E ARTICOLAZIONE DEL PROGRAMMA NEL DETTAGLIO

- La prima giornata 29 Aprile 2023

1. ***Fiera sull'agrumicoltura siciliana con cooking show***
2. ***Fiera sul vino, olio e prodotti della gastronomia del territorio biologici***
3. **Attività di conoscenza territoriale** a carattere gastronomico, attraverso il coinvolgimento di chef e cuochi
4. Focus sulla Dieta Mediterranea
5. Convegno di Apertura sull'ambiente e la sostenibilità
6. Masterclass sui vini biologici siciliani
7. Focus sui prodotti IGP E DOP da parte dei ristoranti locali con show cooking di piatti d'autore

- La seconda giornata 30 Aprile 2023

1. ***Fiera sull'agrumicoltura siciliana con cooking show***
2. ***Fiera sul vino, olio e prodotti della gastronomia del territorio***
3. Master Class sullo Sfincione di Bagheria
4. Press Tour con giornalisti di settore
5. Attività di conoscenza territoriale a carattere gastronomico, attraverso il coinvolgimento dei prodotti tipici del territorio

## PIANO ECONOMICO DETTAGLIATO

**4° Edizione Bio in Sicily (29-30 Aprile 2023)**

### SPESE DA SOSTENERE

<b>Prodotto</b>			<b>Costo</b>
Riproduzione di materiale promo-pubblicitario(Gadgets da distribuire nelle manifestazioni, Opuscoli, pieghevoli, vademecum, Inviti, Locandine, stampa ticket, roll-up, banner, manifesti, tassa affissioni)			5,000.00
Pubblicità a mezzo di televisione, radio e giornali, siti on-line di seguito regionale, provinciale e specializzati di settore)			5,000.00
Conduzione Campagna marketing per la promozione dell'evento			5,000.00
Ospitalità, vitto e alloggio			5.000,00
Affitto e nolo attrezzature per convegnistica e stand			3.000,00
Ufficio Stampa			2.000,00
Servizi di vigilanza, sicurezza e accoglienza			3,000.00
Impianti di illuminazione e amplificazione			5,000.00
Acquisto prodotti tipici materie prime			7.500,00
Spese generali per coordinamento, consulenza e progettazione grafica dell'evento			2,500.00
Organizzazione attività seminariali, convegni, workshop sulle tematiche oggetto del progetto			2,000.00
<b>TOTALE</b>			<b>45,000.00</b>

<b>ENTRATE</b>			<b>COSTI</b>
Contributi privati/sponsorizzazioni per la realizzazione dell'evento			10,000.00
Contributi di enti pubblici			35,000.00
TOTALE			45,000.00