

Tavoli tematici

Contributo

1. Dati proponente contributo

Nome	Alessandro / Luciano / Racchia/ Santoro
Cognome	De Angelis (capo-gruppo) / Catalioto/Carmela/ Rosa
Ente/organizzazione di appartenenza	Università degli Studi di Messina. Dipartimento di Civiltà antiche e moderne (DICAM)
Telefono	cell. 338/8099995 (A.D.A.); 340/4891471 (L.C.)
E_mail	adeangelis@unime.it , lukat@interfree.it
Sito	http://www.unime.it/dipartimenti/dicam

2. Riferimento del contributo al tavolo tematico: Turismo, cultura e beni culturali

3. Sintesi del contributo:

Itinerari storico-linguistici e gastronomici in Sicilia

Il presente piano progettuale punta al recupero di aree della Sicilia solo parzialmente raggiunte dal turismo di massa, che però rappresentano, non solo per la loro bellezza paesaggistica, potenziali risorse anche sul piano economico, a patto che si sappiano creare una serie di reti economiche e di strategie d'attrazione adeguate. La proposta è quella di creare, da parte di docenti universitari, degli **itinerari culturali** finalizzati alla scoperta del patrimonio sia **storico-dialettale** sia **gastronomico** della Sicilia. Tali itinerari, conducendo i destinatari del progetto in specifiche località, prevedono l'illustrazione e la scoperta delle culture alimentari locali, con la produzione "dal

vivo” e la vendita diretta, dal produttore al consumatore, dei prodotti gastronomici tipici e specificatamente locali.

1. Carattere strategico: Gli itinerari sono indirizzati alla rivalorizzazione di centri o aree rurali che specie in fase medievale assunsero ruolo tutt’altro che marginale per la creazione di peculiari processi microeconomici e di specializzazione produttiva, dalla produzione artistica a quella artigianale. Per alcune di queste aree è possibile constatare la persistenza fino ai nostri giorni di specifiche pratiche produttive (seta, lino, olio, cacio, vino, cannameli, tonnina, capperi, ecc.), secondo una fenomenologia di lunga durata, pratiche alle quali era legato quel reticolo viario che ne avrebbe veicolato per secoli la diffusione, fissando itinerari e toponimi, e che queste visite culturali intendono ripercorrere, là dove possibile.

Gli itinerari **sono rivolti a due tipologie differenziate di utenti: ai turisti e agli studenti degli istituti d’istruzione superiore**. Anche le strategie e gli obiettivi della proposta qui descritta sono duplici: da un lato, avvicinare gli studenti a delle realtà che, pur territorialmente vicine, non rientrano generalmente nei piani di offerta formativa delle scuole; dall’altro, condurre i turisti in località spesso non contemplate nei *tour* organizzati dalle agenzie di turismo e dalle compagnie di viaggio. Tali realtà costituiscono spesso una fonte preziosa di storia locale e custodiscono un patrimonio linguistico inestimabile. La conoscenza della microstoria e delle singole varietà dialettali rappresentano uno dei requisiti indispensabili per il recupero delle identità locali, recupero fortemente incentivato anche nei recenti programmi Horizon 2020 dell’Unione Europea, in un contesto che, pur all’interno di una strategia globale di europeizzazione, favorisca il mantenimento di specifiche eredità culturali.

Relativamente all’organizzazione degli itinerari per gli studenti, compito dei docenti universitari fautori dell’iniziativa sarà quello di sviluppare — in collaborazione con il Centro di Studi filologici e linguistici siciliani (vd. punto 4) e con la collaborazione di alcuni docenti delle scuole, preventivamente contattati — moduli didattici strutturati che prevedano seminari di educazione storico-linguistica, di metodologia di ricerca, di lessicologia, oltre ad attività di laboratorio per l’apprendimento delle norme di trascrizione fonetica e ‘normalizzata’. In tale direzione, si cercherà di approntare, assieme ad una o più classi prescelte, una serie di questionari dialettali, illustrando i vari metodi d’inchiesta sul campo ai fini della creazione di un corpus di dati da strutturare in un lessico elettronico di tipo “settoriale”, specificatamente rivolto alla cultura alimentare (ad es.: lessico della panificazione, della viticoltura, delle carni etc.), consultabile on-line dal sito dell’Istituto stesso, ove presente, oppure presso i Dipartimenti delle Università coinvolte.

Sull’altro fronte, la strategia mira a pubblicizzare i prodotti locali — con la collaborazione del Consorzio di Ricerca Filiera Carni (vedi punto 2) — in forma di produzione e vendita diretta (vd. punto 2 e allegato n. 1).

2) Bisogni e sfide sociali: L'attrattiva turistico-culturale di molte località della Sicilia lascia spesso ai margini dello sviluppo e dei profitti microrealità produttive estranee (o divenute tali) ai grandi circuiti di vendita su scala nazionale e internazionale. La proposta qui in oggetto mira al recupero concreto di tali produzioni (vedi allegato 1). La Sicilia nel suo complesso vanta innumerevoli prodotti locali, tipici, di eccellenza, frutto di un notevole patrimonio di biodiversità vegetale ed animale e di una importante tradizione non solo nelle produzioni agroalimentari, ma anche nell'attività gastronomica. Al fine di valorizzare questi prodotti e rivitalizzare l'economia di tessuti imprenditoriali rimasti ai margini dello sviluppo, è fondamentale essere più competitivi sul mercato, non solo locale, dando riconoscibilità ai prodotti stessi e fornendo maggiori garanzie di qualità e sicurezza alimentare, tracciabilità e certezza dell'origine, tecniche di produzione e trasformazione. Tale obiettivo si può raggiungere attraverso:

- > l'individuazione di un paniere di prodotti tipici (es. la filiera della nocciola ed i suoi derivati, vd. allegato 1);
- > la caratterizzazione nutrizionale mediante analisi in laboratorio accreditato (CORFILCARNI);
- > la definizione di Disciplinari tecnici di prodotto/filiera;
 - > la costituzione di un Consorzio di aziende per l'applicazione dei Disciplinari tecnici di prodotto/filiera;
- > il controllo e la certificazione dei prodotti da parte di un Organismo di certificazione accreditato (CORFILCARNI GCC);
- > la definizione e adozione di un marchio che renda riconoscibile il prodotto sia nelle aree mercatali (mercato contadino, ecc.) sia in altri canali commerciali;
- > azioni di comunicazione, informazione e promozione.

I Disciplinari Tecnici così definiti, ed i relativi prodotti, potrebbero fregiarsi di ulteriori riconoscimenti regionali importanti, quali il marchio QS Sicilia (Qualità Sicura di Sicilia), il Born in Sicily ed il Sicilia Km zero, recentemente normati da decreti ed approvati dalla regione Siciliana con riconoscimento anche in ambito europeo.

3) Competenze/conoscenze (tecnologiche, produttive, sociali) interne/esterne alla regione: come per il punto (1), anche per questo punto si riconosce un duplice (o

persino triplice) livello di competenze: sul piano dell'educazione scolastica, la strutturazione di lessici dialettali consultabili on-line comporterà di necessità un'acquisizione di competenze sia sul versante dialettologico che su quello informatico da parte di docenti e studenti degli istituti superiori coinvolti nel progetto; sul piano dell'offerta turistica, la formazione di guide con solide competenze sul piano storico e dialettale dell'Isola, necessariamente coadiuvate da personale docente universitario qualificato; sul piano della produzione gastronomica locale, infine, la ricaduta economica degli itinerari storico-linguistici dovrà necessariamente comportare un aumento delle competenze produttive nel settore alimentare. In tale campo, difatti, non si provvederà solo all'esposizione del prodotto finito, ma anche alla produzione "dal vivo" degli stessi prodotti in tempo reale, con l'eventuale recupero delle tecniche di produzione artigianale specificatamente locali, spesso dimenticate o poste in subordine dai processi moderni di industrializzazione (vedi allegato 1).

4) Reti di cooperazione interregionali e transnazionali: Centro di Studi filologici e linguistici siciliani (<http://www.csfls.it/>); Associazione nazionale Città della Nocciola (<http://www.nocciolaitaliana.it/>); Consorzio di Ricerca Filiera Carni (CoRFilCarni) (<http://www.corfilcarni.it/>); Comune di Montalbano Elicona, Assessorato dei Beni Culturali e del Turismo (<http://www.comune.montalbanoelicona.me.it/>); Fondazione Culturale «Gaetano Parlavecchio», Montalbano Elicona; Consorzio Universitario «Federico II», Montalbano Elicona (<http://www-old.unime.it/ateneo/consorzi/>); Società di Storia Patria, Patti; Archivio Storico Diocesano di Patti.