



Regione Siciliana

ASSESSORATO REGIONALE DELL'AGRICOLTURA DELLO SVILUPPO RURALE E DELLA PESCA MEDITERRANEA
DIPARTIMENTO REGIONALE DELL'AGRICOLTURA

Prot. 0168873 del 13/10/2023

Avviso pubblico rivolto alle aziende interessate a partecipare alla manifestazione “VIII Settimana della Cucina Italiana nel mondo – declinata in Cucina Siciliana”

La Sicilia, ormai prossima all'ambita nomination di “European Region of Gastronomy 2025”, è una regione altamente specializzata nell'agroalimentare di qualità e particolarmente attenta al sostegno alle attività di internazionalizzazione delle imprese al fine di garantire competitività negli anni futuri e attrattività sui territori siciliani.

Le produzioni agroalimentari di eccellenza sono quelle con **valore ambientale** (BIOLOGICO), **territoriale** (DOP-IGP), **Qualità Sicura** (QS), **tradizionale** (prodotti storici, antichi, tradizionali, eroici, legati alle pratiche locali tradizionali) che differenziano e caratterizzano le produzioni in termini di qualità e di legami alla zona di produzione. Si tratta di aspetti differenzianti e caratterizzanti in grado sia di interessare mercati internazionali come gli Emirati Arabi, sia per presentarsi ai turisti come destinazione enogastronomica e agroalimentare di grande attrattività.

Al tal fine si terrà negli Emirati Arabi a Dubai dal 13 al 16 novembre 2023 una serie di eventi in occasione della Settimana Mondiale della Cucina Italiana – declinata in Cucina Siciliana. In tale occasione la Regione Siciliana si presenta con incontri in cui verrà trattato il tema “*La Cucina Siciliana e la Dieta mediterranea tra tradizione e innovazione: benessere individuale, sostenibilità ambientale e climate change*”. L'obiettivo è la promozione dei prodotti gastronomici siciliani e la divulgazione del rapporto tra la cucina italiana, e in particolare quella siciliana, e la sua declinazione in Dieta Mediterranea al fine di segnalare il valore delle tradizioni culinarie e il loro rapporto sia con il benessere individuale e sociale, sia con quello ambientale.

Tra le iniziative alle quali è possibile partecipare è previsto, uno specifico momento di presentazione anche di prodotti siciliani e di uno Show Cooking che permetterà alle aziende di presentare i propri prodotti, nonché la possibilità di fare degustare le eccellenze siciliane attraverso piatti tipici e tradizionali.

In occasione dell'evento verranno presentate le principali attività legate alla nomination della Regione Siciliana all'ambito titolo di “*European Region of Gastronomy 2025*”,

Il tema del progetto si snoda attraverso la comunicazione del valore delle biodiversità che caratterizza la produzione agricola siciliana e il coinvolgimento dei giovani vista la preponderanza di giovani agricoltori presenti in Sicilia.

Questi aspetti, oltre a garantire ricette ed esperienze enogastronomiche di grande qualità, permettono di valorizzare soluzioni in grado di essere “*sostenibili*” e, se opportunamente progettate, in grado di essere promotrici di un sistema di Climate Resilience. Nello specifico questo tema verrà trattato in una conferenza di ampio respiro con i partner indicati nella sessione e approfondito con l'esperienza enogastronomica che verrà proposta da chef siciliani.

La declinazione del tema della cucina italiana in stretta connessione con il benessere individuale, sociale ed ambientale è in linea anche con l'evento che seguirà a Dubai sul clima e che avrà un notevole richiamo mondiale. In questo senso l'evento a Dubai anticiperà alcuni argomenti che saranno affrontati in continuità nella settimana dedicata alla COP28, che si terrà sempre a

Dubai, come una tappa fondamentale per fare il punto sui progressi della transizione energetica globale e sul raggiungimento degli obiettivi dell'Accordo di Parigi.

Agganciare il tema della Cucina Siciliana con il tema del recupero delle tradizioni e della Climate Resiliency non solo potrà garantire una interessante visibilità internazionale ai temi trattati ma rientra nel progetto di nomination di European Region of Gastronomy 2025 riconosciuto dal IGCAT International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism (<https://igcat.org/>).

Per l'adesione e la partecipazione alle iniziative, le aziende interessate dovranno far pervenire, esclusivamente a mezzo PEC al seguente indirizzo area2programmazione@pec.dipartimentoagricolturasicilia.it, la loro adesione, tramite l'apposito modello allegato debitamente compilato in tutte le sue parti, entro e non oltre le ore 24:00 del giorno 23 ottobre 2023.

Non è prevista alcuna quota di partecipazione. Saranno a carico del partecipante le spese di trasporto della merce che si intende inviare, ivi compresi gli oneri e ogni adempimento previsto dalle norme locali per l'importazione, per lo show cooking o per i momenti di assaggio e degustazione che si terranno nelle giornate dedicate alla Settimana Mondiale della Cucina Italiana e in particolare della Cucina Siciliana.

L'amministrazione farà una selezione in funzione della rappresentatività dei prodotti locali e tipici della Regione Siciliana, nonché della coerenza della proposta e del dossier di candidatura della Regione Siciliana alla nomination di "European Region of Gastronomy 2025".

Il 50% delle attività previste dagli eventi a Dubai sarà assegnato prioritariamente ad aziende associate nelle seguenti forme:

- consorzi di tutela riconosciuti;
- organizzazioni di produttori e le loro associazioni riconosciute;
- organizzazioni interprofessionali;
- cooperative agricole e loro Consorzi;
- reti di impresa fra produttori

Il restante 50% sarà assegnato anche ad aziende singole che abbiano la propensione all'export.

Saranno privilegiate le adesioni di aziende associate o singole dei seguenti ambiti merceologici e tipologia di prodotti come i seguenti: formaggi, oli e grassi, prodotti ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati, i prodotti delle filiere QS.

Il Dirigente Generale
Dario Cartabellotta

*Firma Autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'art. 3 co. 2 del D.lgs. N° 239/1993*