

Seminario:

Paesaggio agrario siciliano e cultura del cibo: quali connessioni?

19 maggio 2025 – ore 9:30



Cibo e paesaggio di Alessandro Siviglia

**Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente
Aula E - Via Santa Sofia 100 Catania**

Con il patrocinio e la partecipazione di:

PRESENTAZIONE

Nel 2025 ricorre il venticinquesimo dalla emanazione della Convenzione Europea del Paesaggio del 2000, a seguito della quale sono stati fissati i principi secondo i quali il paesaggio stesso è stato definito e riconosciuto giuridicamente. Nella convenzione sono stati posti i presupposti per individuare scelte e indirizzi di tutela e valorizzazione in una politica paesaggistica volta alla sostenibilità ambientale e territoriale. Il paesaggio non è solo la fisionomia che è stata impressa all'ambiente naturale dall'azione dell'uomo ma, come ricordava Romani (1994), può essere assimilato ad una *"smisurata biblioteca che occupa le testimonianze, i segni, le tracce del più remoto passato, del farsi delle cose e dell'avvicinarsi delle mutazioni, lungo i ramificati sentieri della storia, e che al tempo stesso contiene le premesse, le cause e le condizioni dell'assetto futuro, prossimo e remoto. Paesaggio come immenso, totale processo evolutivo, paesaggio come sintesi del tempo, luogo della testimonianza e della premonizione"*. Il paesaggio ha quindi un legame forte con l'uomo, con le trasformazioni che ha determinato per la coltivazione della terra, per ottenere quei prodotti che sono alla base della sua alimentazione. La nostra identità coinvolge anche aspetti peculiari della cultura gastronomica, di prodotti e ingredienti tipici, degli uomini che hanno contribuito a realizzarla.

Il 2025 è anche il decennale dall'Expo di Milano, incentrato sul cibo, che ha prodotto il documento denominato Carta di Milano che stabiliva come il cibo svolga un ruolo importante nella definizione dell'identità di ciascuna persona ed è una delle componenti culturali che connota e dà valore a un territorio e ai suoi abitanti e ricordava come tutti siamo responsabili della custodia della terra, della tutela del territorio e del suo valore ambientale.

Non possiamo poi dimenticare come la Sicilia sia stata premiata, nel 2025 dall'*International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism* (IGCAT) per la sua identità culturale, l'innovazione culinaria e l'impegno per un turismo sostenibile, come Regione Europea della Gastronomia 2025. Si tratta di un riconoscimento che proietta l'isola al centro della scena internazionale. Non è solo una celebrazione di cibo e vino, ma una dichiarazione forte: l'enogastronomia è il passaporto di un territorio, un linguaggio universale che la Sicilia parla con un accento unico.

Un aspetto importante da sottolineare è che l'iniziativa è il frutto della partecipazioni di Enti e associazioni che operano nel territorio e che, per motivi diversi, prestano particolare e appassionata attenzione al binomio cibo e paesaggio. È anche grazie al loro contributo che si è potuta organizzare questa iniziativa.

Alla luce di questi richiami, che occorre sempre tenere come riferimenti del nostro agire, l'incontro odierno vuole rappresentare un momento di riflessione sui prodotti agricoli tipici che danno identità alla gastronomia siciliana, su come identificarli e valorizzarli e su quale agricoltura promuovere per ottenere quegli alimenti che sono alla base della nostra cucina tradizionale, preservando quel paesaggio agrario che è patrimonio comune.

N.B.: Ai partecipanti iscritti all'Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali e all'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Sicilia e Sardegna saranno rilasciati i CFP.

Agli studenti iscritti a corsi di laurea del dipartimento Di3A verranno riconosciuti crediti formativi.

Programma

ore 9.30 Saluti

Prof. Mario D'Amico

Direttore Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente, Università di Catania

Prof.ssa Alessandra Gentile

Presidente sezione sud ovest, Accademia dei Georgofili

Dott.ssa Aurora Ursino

Presidente Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali della provincia di Catania

Dott. Daniele Romano

Presidente Ordine dei Tecnologici Alimentari di Sicilia e Sardegna

ore 10.00 – Relazioni

Introduce e coordina prof. Stefano La Malfa

ore 10.10 *Paesaggio, memoria e cibo*, Daniela Romano Di3A, Università di Catania

ore 10.30 *Dalla conoscenza del mondo antico alla tutela e alla valorizzazione del paesaggio agrario*, Michela Ursino e Anna Sergi, Soprintendenza per i Beni Culturali e Ambientali di Catania

ore 10.50 *Progettualità per Paesaggi appetibili: cura e condivisione*, Antonella Bondì, Sezione Sicilia dell'Associazione Italiana di Architettura del Paesaggio

ore 11.10 *Paesaggi agrari, paesaggi del gusto: un viaggio nella Sicilia gastronomica*, Maria Carmela Vagliasindi, Accademia Italiana della Cucina

ore 11.30 *Sicilia Regione Gastronomica 2025: opportunità per il territorio e per il comparto agroalimentare*, Pietro Ambra, Comitato Sicilia regione europea della gastronomia 2025

ore 11.50 *Il ruolo degli strumenti territoriali di aggregazione per la valorizzazione dei prodotti tradizionali*, Angelo Barone, Distretto del cibo, delle filiere e territori di Sicilia in rete

ore 12.10 *Testimoniare la memoria del territorio*, Nietta Bruno, Gusto di Campagna

ore 12.30 Conclusioni

prof. Salvatore Barbagallo, Assessore all'Agricoltura, Sviluppo rurale e pesca mediterranea, Regione Siciliana

Segreteria organizzativa:

 **CSEI Catania**

Centro Studi di Economia
applicata all'Ingegneria

c/o Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente
Università degli Studi di Catania
Via S. Sofia, 100 – 95123 Catania
Tel. 095-7147560- Fax 095-7147660
e-mail: info@cseicatania.com
<http://www.cseicatania.com>