

	<p>Sede legale: Piazzale Miserendino snc (presso Casa Municipale) - 90020 Castellana Sicula (PA)</p> <p>Sede operativa: Viale Risorgimento 13b – 90020 Castellana Sicula (PA)</p> <p>C.F.: 91006220825 – P.IVA: 07018430822</p> <p>Tel.: 0921/562309</p> <p>E-Mail: galiscmadonie@gmail.com</p> <p>PEC: galiscmadonie@pec.it</p> <p>Sito internet: www.madoniegal.it</p>
---	--

SCHEMA SINTETICA PROGETTO OPERATIVO N° 1/2025



PIANO D'AZIONE LOCALE: COMUNITÀ RURALI RESILIENTI

MISURA: 19 SOSTEGNO ALLO SVILUPPO LOCALE LEADER (FEASR)

SOTTOMISURA: 19.2 - “Sostegno all'esecuzione degli interventi nell'ambito della strategia di sviluppo locale di tipo partecipativo”

AMBITO TEMATICO: 1 - SVILUPPO E INNOVAZIONE DELLE FILIERE E DEI SISTEMI PRODUTTIVI LOCALI (AGRO-ALIMENTARI, FORESTALI, ARTIGIANALI E MANIFATTURIERI)

OBIETTIVO SPECIFICO: 1.7: Entro il 2025: Operare la valorizzazione della biodiversità agricola, come Servizio Ecosistemico del territorio e dei Prodotti agroalimentari tradizionali riconosciuti del MASAF.

AZIONE GAL: 1.7 SERVIZI ECOSISTEMICI: Valorizzazione della biodiversità agricola anche attraverso la valorizzazione dei P.A.T.

Titolo dell'Intervento: VALORIZZAZIONE DEI “P.A.T.”, PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI, ATTRAVERSO IL CINEMA E LA FOTOGRAFIA

1. Finalità, obiettivi e descrizione delle attività

1.1 Finalità

L'intervento mira a valorizzare il **Patrimonio Immateriale dei Paesaggi Agricoli attivi, attraverso la salvaguardia dei PAT e la nascita delle Comunità di Pratica nell'ambito della Sicilia: Regione Europea della Gastronomia 2025.**

La Sicilia è "Regione europea della gastronomia 2025", prima in Italia a ottenere questo riconoscimento internazionale assegnato dall'*International Institute of gastronomy, culture, arts and tourism (Igcatt)*.

Il presente progetto si inserisce nell'alveo della Convenzione per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale, promulgata dall'UNESCO nel 2003 e ratificata dall'Italia nel 2007; essa definisce all'Art.2 il "patrimonio culturale immateriale" come *l'insieme delle prassi, delle rappresentazioni, delle espressioni, delle conoscenze, del know-how – come pure degli strumenti, degli oggetti, dei manufatti e degli spazi culturali associati agli stessi – che le comunità, i gruppi e, in alcuni casi, gli individui – riconoscono in quanto parte del loro patrimonio culturale.*

Tali Eredità, più in particolare, riguardano le *"tradizioni orali ed espressioni, compreso il linguaggio come veicolo del patrimonio culturale immateriale, le arti dello spettacolo, le pratiche sociali e rituali, gli eventi festivi, le conoscenze e pratiche concernenti la natura e l'universo, i saperi legati all'artigianato tradizionale"*.

Questo patrimonio culturale immateriale, trasmesso di generazione in generazione, è costantemente ricreato dalle comunità e dai gruppi in risposta al loro ambiente, alla loro interazione con la natura e alla loro storia e dà loro un senso d'identità e di continuità, promuovendo in tal modo il rispetto per la diversità culturale e la creatività umana.

In merito agli inventari del patrimonio culturale immateriale, la ricordata Convenzione UNESCO, con gli articoli 11 e 12, stabilisce il ruolo degli Stati contraenti nell'adozione di provvedimenti necessari a garantire la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale presente sul proprio territorio, individuandone e definendone i vari elementi, con la partecipazione delle comunità e compilando uno o più inventari del patrimonio culturale immateriale presente sul suo territorio, dei quali sarà curato il costante aggiornamento.

La Convenzione del Consiglio d'Europa sul valore del patrimonio culturale per la società adottata a Faro nel 2005 (ratificata dall'Italia con L. 1° ottobre 2020, n. 133) testimonia della rilevanza progressivamente acquisita dalle nozioni di patrimonio immateriale e di diversità culturale, già ben evidente nelle Convenzioni Unesco del 2003 e 2005, introducendo il concetto ampio e innovativo di eredità-patrimonio culturale, considerato all'articolo 2 *"un insieme di risorse ereditate dal passato che le popolazioni identificano come riflesso ed espressione dei loro valori, credenze, conoscenze e tradizioni, in continua evoluzione"*.

Con il D.A. n. 77 del 26 luglio 2005 la Regione Siciliana (Ass. BB.CC. e AA.) ha approvato il Progetto per la promozione del R.E.I. (Registro delle Eredità Immateriali). Le sopra citate “*conoscenze e pratiche concernenti la natura e l'universo, i saperi legati all'artigianato tradizionale*”, come è facile intuire, comprendono anche la memoria delle comunità locali che, nei secoli, si è espressa attraverso i prodotti agroalimentari tradizionali denominati P.A.T.

Il Ministero dell'Agricoltura, oggi MASAF, ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238 ha istituito l'**Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali**, che costantemente aggiorna, con l'introduzione di nuove proposte provenienti dalle diverse Regioni. L'ultima edizione di tale Elenco pubblicato dal MASAF è la XXIV del 29/02/2024.

Passando in rassegna le normative nazionali e regionali che promuovono (direttamente o indirettamente) la valorizzazione dei prodotti agroalimentari, è utile ricordare:

- **il comma 499 dell'articolo 1 della legge 27 dicembre 2017 n. 205**, che ha sostituito l'articolo 13 del decreto legislativo 18 maggio 2001 n. 228, che istituisce i **Distretti del Cibo** ai quali viene affidato un ruolo strategico per promuovere lo sviluppo territoriale e salvaguardare il paesaggio rurale, per favorire l'integrazione tra le diverse attività agricole, agroalimentari e di promozione e salvaguardia complessiva del territorio, per valorizzare le produzioni agroalimentari di qualità anche favorendo l'aggregazione delle filiere agroalimentari con imprese di altre filiere produttive;

- **il Decreto Assessoriale 12/GAB del 4 Febbraio 2019** che all'Art.2 recita: *La Regione Siciliana — Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea — Dipartimento regionale dell'agricoltura, con il presente decreto promuove l'individuazione dei Distretti del cibo, così come definiti al successivo articolo 3 e ne determina la disciplina e le modalità di attuazione dei relativi interventi;*

- **i Decreti di riconoscimento dei Distretti del cibo** che hanno avanzato richiesta ai sensi del D.A. n. 12 del 4 febbraio 2019 e del Bando prot. n. 18885 del 19/04/2019, quali:

- DDG n. 4248 del 12/12/2019 riconoscimento del "Distretto del cibo Bio Slow Pane e Olio"
- DDG n. 4255 del 12/12/2019 riconoscimento del "Distretto del cibo del Sud Est Siciliano"
- DDG n. 4256 del 12/12/2019 riconoscimento del "Distretto del cibo del Sud Est Sicilia-Etna Val di Noto"
- DDG n. 4257 del 12/12/2019 riconoscimento del Distretto del cibo "Distretto delle filiere e dei territori di Sicilia in rete"
- DDG n. 4258 del 12/12/2019 riconoscimento del "Distretto del cibo Sikanìa Bio-Mediterraneo"
- DDG n. 4259 del 12/12/2019 riconoscimento del "Distretto del cibo dei Nebrodi-Valdemone"
- DDG n. 4260 del 12/12/2019 riconoscimento del Distretto del cibo Born in Sicily Routes-Val di Mazara.

Il GAL ISC MADONIE è socio costituente del Distretto del cibo "Distretto delle filiere e dei territori di Sicilia in rete" e partecipa attivamente a tutte le sue attività di valorizzazione delle produzioni agroalimentari del territorio.

Il presente Progetto, alla luce delle considerazioni espresse precedentemente, opera quindi sul *“patrimonio immateriale dei PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) nel contesto del Paesaggio Rurale Attivo e delle sue Comunità*. Questo progetto rappresenta un'iniziativa di grande spessore per la valorizzazione e la preservazione delle tradizioni, della cultura e dei saperi legati alle produzioni agroalimentari, espressione dei diversi paesaggi rurali. In questo contesto, il "paesaggio rurale attivo" si configura come un concetto evolutivo, che non si limita alla conservazione statica dei luoghi, ma promuove la loro vitalità attraverso un'interazione dinamica con le comunità locali, le pratiche agricole, artigianali e le tradizioni enogastronomiche.

Un elemento centrale del progetto è l'integrazione della ricerca sul patrimonio immateriale con il riconoscimento e la valorizzazione dei paesaggi rurali attivi, in linea con il modello GIAHS (*Globally Important Agricultural Heritage Systems*) della FAO. Questo sistema riconosce e promuove le pratiche agricole tradizionali che, pur preservando l'identità culturale e i valori ambientali, sono anche in grado di rispondere alle sfide contemporanee come la sostenibilità, la sicurezza alimentare e la gestione dei cambiamenti climatici. L'obiettivo principale è quello di restituire un valore aggiunto ai territori, coniugando le tradizioni secolari con le esigenze di sviluppo sostenibile.

Il progetto si concentra sulle pratiche culturali e sui saperi immateriali che definiscono l'identità di una comunità: **la cucina tradizionale, le tecniche di coltivazione antiche, le pratiche di conservazione del territorio e il legame profondo tra le persone e l'ambiente**. L'indagine sul patrimonio immateriale del paesaggio rurale attivo permette di costruire un quadro completo delle risorse intangibili che ancora oggi permeano la vita delle persone che abitano questi territori.

I **Prodotti Agroalimentari Tradizionali** rappresentano non solo un aspetto tangibile del patrimonio, ma anche una parte fondamentale dell'identità e della memoria storica delle comunità rurali italiane. Ogni prodotto tradizionale racconta storie di coltivazione, trasformazione e consumi che si tramandano da generazioni, incarnando valori di sostenibilità, qualità e biodiversità.

Integrando i Prodotti Agroalimentari Tradizionali nel Paesaggio Rurale Attivo si crea pertanto un sistema più ampio che, non solo valorizza la bellezza e la biodiversità dei territori, ma promuove anche l'eccellenza gastronomica che questi territori producono. In questo modo, la ricerca sul patrimonio immateriale PAT si allarga per includere la storia, le pratiche e le tradizioni legate alla produzione agroalimentare, come ad esempio i formaggi, i salumi, i vini, gli oli, i cereali, le varietà orticole locali, le pietanze, i dolci etc, tutte risorse che rappresentano un legame profondo tra la cultura locale e il territorio.

Il progetto si pone a supporto della Regione Siciliana che, dopo il riconoscimento di "Regione europea della gastronomia 2025", realizzerà una serie di eventi e manifestazioni per promuovere la propria Cultura Immateriale legata alla Identità Gastronomica e alle produzioni agroalimentari tradizionali. In questo contesto si propone un'attività di riconoscimento di questi valori come elementi di Cultura condivisibile e sociale legata ai PAT, Prodotti Agroalimentari Tradizionali, individuati con il decreto legislativo 173/98 che ne ha istituito l'elenco nazionale presso il MASAF.

I PAT raccontano la storia, la cultura e le tradizioni di un territorio. La valorizzazione dei PAT non può non coincidere ai nostri giorni con una loro “celebrazione” visuale.

Il risultato di questo progetto sarà presentato in un uno o più eventi inseriti nel programma delle attività del 2025 con MASAF, Regione Siciliana, RAI, Consulta Nazionale dei Distretti del Cibo.

1.2 Obiettivi operativi

Entro il 2025:

- 1) Avviare una ricognizione dei P.A.T. riconosciuti dal MASAF ed inseriti nell’Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell’articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238 Allegato I (di cui all’art. 1 comma 1) XXIV edizione
- 2) Aggiornare le schede descrittive dei P.A.T. riguardanti il territorio di competenza del GAL, con l’ausilio degli esperti dei vari settori e/o attraverso ricerche di tipo demo-etno-antropologiche
- 3) Realizzare short-film emozionali sui “PAT”, rilevamenti cronofotografici effettuati con sguardo antropologico, ma anche divulgativo-spettacolare, sulle loro preparazioni, nonché video di micronarrazione, coinvolgendo i produttori e gli esperti
- 4) Redigere eventuali nuove schede identificative da trasmettere all’Assessorato Reg.le dell’Agricoltura, ai fini del loro inserimento nell’elenco nazionale dei P.A.T. di cui al D.Lgs, 30 aprile 1998 n. 173

Curare l’iscrizione dei P.A.T. all’interno del Geoportale www.culturalimentare.beniculturali.it, di concerto con l’Amministrazione regionale, con il MASAF e con la Consulta nazionale dei Distretti del Cibo.

2. Articolazione di massima del progetto

1^ FASE: RICOGNIZIONE P.A.T.

Sarà avviata la costituzione della Comunità di pratica grazie alla quale si effettuerà una ricognizione dei P.A.T. riconosciuti dal MASAF ed inseriti nell’Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell’articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238 Allegato I (di cui all’art. 1 comma 1) XXIV edizione.

I P.A.T. saranno suddivisi nelle seguenti categorie:

- Bevande analcoliche, distillati e liquori
- Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni
- Grassi (burro, margarina, olii)
- Condimenti
- Formaggi
- Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
- Paste fresche e prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria e confetteria
- Prodotti della gastronomia
- Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi
- Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)

Al termine della ricognizione, i P.A.T. afferenti in maniera univoca al territorio del GAL saranno oggetto delle azioni descritte nelle fasi successive.

I P.A.T. che riguardano genericamente tutta la regione, saranno oggetto di confronto con gli eventuali altri G.A.L. aderenti al progetto e si concerterà la loro assegnazione ai singoli G.A.L. per evitare inutili duplicazioni in fase di trattazione.

2^ FASE: AGGIORNAMENTO SCHEDE P.A.T.

Terminata la prima fase, dopo aver avuto contezza anche delle schede regionali assegnate a ciascun GAL, si procederà all'aggiornamento delle schede descrittive dei P.A.T. riguardanti il territorio di competenza del GAL, con l'ausilio degli esperti dei vari settori e/o attraverso ricerche di tipo demo-etno-antropologiche. Si coinvolgeranno, a titolo esemplificativo:

- gli eventuali "Tesori umani viventi" riconosciuti ed iscritti nei Registri delle eredità immateriali
- i produttori ancora in esercizio
- i cultori delle tradizioni eno-gastronomiche locali
- gli storici locali

Tali soggetti andranno ad implementare la Comunità di Pratica.

L'aggiornamento dovrà essere effettuato nel rispetto dei criteri metodologici e di ricerca sanciti dalla Convenzione UNESCO 2003 sul Patrimonio Culturale Immateriale, con riferimenti storico-scientifici preferibilmente di tipo etnoantropologico.

3^ FASE: REALIZZAZIONE SHORT FILM EMOZIONALI, RILEVAMENTI CRONOFOTOGRAFICI e VIDEO DI MICRONARRAZIONE

Una volta individuati i P.A.T. sui quali il GAL concentrerà la sua attenzione, l'aggiornamento delle schede sarà accompagnato dalla realizzazione di

- strumenti cinematografici (es. short-film emozionali, rilevamenti cronofotografici sulle preparazioni, nonché video di micronarrazione, coinvolgendo la Comunità di Pratica
- un reportage giornalistico-televisivo, il cui contenuto audiovisivo sarà realizzato in una chiave socio-antropologica secondo un format in grado di essere inserito nei contenitori televisivi dei canali nazionali

4^ FASE: REDAZIONE DI NUOVE SCHEDE P.A.T.

La fase sarà dedicata alla redazione di eventuali nuove schede identificative, sulla base delle indicazioni fornite dai rilevatori e dalla Comunità di Pratica costituita dalle amministrazioni locali, dalle associazioni culturali, dalle pro-loco etc.

Tali schede saranno successivamente trasmesse all'Assessorato Reg.le dell'Agricoltura, ai fini del loro inserimento nell'elenco nazionale dei P.A.T. di cui al D.Lgs, 30 aprile 1998 n. 173.

Le schede dovranno riportare:

1. Categoria
2. Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali

3. Territorio interessato alla produzione
4. Descrizione sintetica del prodotto
5. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura
6. Indicare materiali ed attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento del prodotto
7. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura
8. Gli elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni

Andranno allegate alle schede:

- documenti attestanti la storicità del prodotto
- foto del prodotto

5^ FASE: DIFFUSIONE RISULTATI: ISCRIZIONE DEI P.A.T. NEL GEOPORTALE DEL MIC e PARTECIPAZIONE AGLI EVENTI ORGANIZZATI DALLA REGIONE SICILIANA

Terminate le fasi di identificazione, aggiornamento e descrizione dei P.A.T., sarà quindi necessario caricare le schede e i riferimenti fotografici e filmografici all'interno del Geoportale www.culturalimentare.beniculturali.it.

Tale fase sarà necessariamente concertata con l'Amministrazione regionale, con il MASAF.

In particolare, il lavoro condotto dal GAL servirà ad implementare le categorie del GeCA identificate come: Prodotti tradizionali e Ricette della tradizione.

Nell'ambito della stessa fase, si parteciperà agli eventi organizzati dal COMITATO DIRETTIVO PER LE INIZIATIVE CONNESSE AL RICONOSCIMENTO DELLA SICILIA COME "REGIONE EUROPEA DELLA GASTRONOMIA 2025".

Al termine del Progetto, la Comunità di Pratica rimarrà attiva come strumento di continuità del lavoro svolto sul territorio del GAL e usufruirà della Piattaforma del Centro Studi della Consulta nazionale dei Distretti del Cibo che valorizzerà il lavoro di ogni Comunità. La Piattaforma, di per sé, diviene una banca dati di buone pratiche dove ogni Comunità potrà accedere ai contenuti delle altre Comunità, come servizio AKIS.

3. Durata

Ad oggi il termine ultimo attività è il 30.06.2025.

4. Precisazioni

Tutte le attività dovranno essere svolte in collaborazione con l'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, e con il Centro Studi della Consulta Nazionale dei Distretti del Cibo.