

Paesaggio agrario siciliano e cultura del cibo: quali connessioni?

(Sintesi)

Si è svolto presso il Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania, l'incontro "Paesaggio agrario siciliano e cultura del cibo: quali connessioni?", organizzato dalla sezione Sud Ovest dell'Accademia dei Georgofili, dall'Università di Catania e dall'Assessorato dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea della Regione Siciliana allo scopo di riflettere, in una chiave multidisciplinare, sui rapporti fra agricoltura e paesaggio cui dà luogo, e il cibo.

L'iniziativa si è inserita in una serie di ricorrenze importanti: nel 2025, infatti, ricorre il venticinquennale dalla emanazione della Convenzione Europea del Paesaggio, con la quale sono stati fissati i principi con cui il paesaggio stesso è stato definito e riconosciuto giuridicamente. 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. Lo stesso documento ricordava come tutti siamo responsabili della custodia della terra, della tutela del territorio e del suo valore ambientale. Sempre nel 2025 la Sicilia è stata premiata, 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. L'incontro – ed è anche questo che ha dato senso all'iniziativa – è stato il risultato dell'attiva partecipazione di Enti e associazioni che operano nel territorio e che, per motivi diversi,

prestano particolare e appassionata attenzione al binomio cibo e paesaggio. Fra questi, l'Assessorato Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea della Regione Siciliana, la Soprintendenza per i Beni Culturali e Ambientali di Catania, l'Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali della provincia di Catania, la Sezione Sicilia dell'Associazione Italiana di Architettura del Paesaggio, l'Accademia Italiana della Cucina, il Distretto del cibo, delle filiere e territori di Sicilia in rete, Gusto di Campagna.

Negli indirizzi di saluto la prof.ssa ALESSANDRA GENTILE ha ricordato l'impegno dell'Accademia dei Georgofili sul tema del paesaggio agrario e della sua protezione e valorizzazione.

Il prof. STEFANO LA MALFA, prima di dare la parola ai relatori, ha richiamato le premesse che hanno dato vita all'incontro e anche l'impegno profuso da Emilio Sereni e da Carlo Levi per portare nel Parlamento italiano, nel primo dopoguerra, il tema del paesaggio e del paesaggio agrario.

Una riflessione sul rapporto fra paesaggio, memoria e cibo è stata sviluppata nell'intervento di DANIELA ROMANO dell'Università di Catania. Partendo dalla definizione di Romani (1994), che paragonava il paesaggio a una «smisurata biblioteca» della memoria, ha ricordato le antiche origini e peculiarità del paesaggio siciliano. Ha anche sottolineato che il paesaggio agrario, come testimoniato dai censimenti dell'agricoltura, è soggetto a continua e inesorabile riduzione, che ha portato a una superficie agricola, misurata in occasione dell'ultimo censimento dell'agricoltura, pari ad appena il 61% di quella misurata nel 1965. Una contrazione che è ben più grave nell'area etnea, dove si è mantenuta poco meno del 20% della superficie registrata negli anni '70. Una riduzione che ha come conseguenza la perdita di quella biodiversità tradizionale, cui erano legate numerose varietà locali alla base di molti piatti tradizionali. La loro conservazione e valorizzazione rappresentano quindi una strategia importante per la conservazione di un patrimonio genetico unico.

Uno sguardo particolare è stato quello fornito dall'intervento a due voci di MICHELA URSINO e ANNA SERGI, della Soprintendenza per i Beni Culturali e Ambientali di Catania, su "Dalla conoscenza del mondo antico alla tutela e alla valorizzazione del paesaggio agrario"; le due relatrici hanno rappresentato due anime nel tema della conservazione del paesaggio. Da una parte la componente archeologica che trova, nei reperti del passato, indicazioni preziose sulle evoluzioni avvenute nel passato tra uomo e ambiente. Reperti archeologici possono raccontare il rapporto certamente stretto e intenso fra popolazioni del passato e cibo. Tutta l'area della Sicilia orientale e dell'Etna in particolare è ricca di reperti archeologici che raccontano dell'impiego delle tre colture cardine dell'area mediterranea – grano, olivo e vite – oltre all'attenzione alla pastorizia. Diversa, ma in continuità a quanto in precedenza esposto

è la visione territoriale che cerca, con l'apposizione di vincoli, di preservare lembi di paesaggio agrario dall'uso del fotovoltaico che sicuramente modifica e di molto il paesaggio.

ANTONELLA BORZÌ, presidente della sezione regionale ha ricordato il ruolo dell'AIAPP nella valutazione e valorizzazione dei paesaggi e in particolare di quelli agrari. Un'attività che si sviluppa attraverso iniziative diverse – pubblicazioni, convegni, anche internazionali, gruppi di lavoro, contest fotografici – di valorizzare il paesaggio agrario; particolare attenzione deve essere posta al paesaggio siciliano, che non a caso è spesso protagonista di alcuni contest fotografici recentemente realizzati.

Una carrellata nella gastronomia siciliana è stata sviluppata nella relazione di MARIA CARMELA VAGLIASINDI, rappresentante dell'Accademia Italiana di Cucina. Partendo dal significato etimologico del termine, dopo aver brevemente presentato le attività portate avanti dal sodalizio, ha illustrato con efficacia le caratteristiche e le origini, spesso molto antiche, di alcuni piatti iconici siciliani. Pasta, secondi, contorni, dolci e anche street food sono stati analizzati con alcuni esempi per dimostrare non solo l'antica origine, talvolta antecedente al periodo greco, ma anche la variabilità gastronomica dell'isola connessa alle diverse culture che si sono succedute e che si sono mirabilmente intrecciate. Una gastronomia, quella siciliana, che non è cristallizzare i piatti: il cibo subisce le influenze del modificarsi delle credenze, della cultura; una gastronomia che, però, ha bisogno di disporre di prodotti di qualità e ben tipicizzati ed è in questa direzione che deve andare la produzione agricola.

PIETRO AMBRA, coordinatore del Comitato Sicilia regione europea della gastronomia 2025, ha fatto il punto di quanto sviluppato nell'ambito di questa iniziativa e di quelle del tour itinerante Sicily Food Vibes. Si tratta di un'opportunità per il territorio e per il comparto agroalimentare che vedrà da maggio a ottobre trasformare venti comuni della Sicilia in autentici centri di eccellenza gastronomica in sinergia con ristoranti, hotel e tutti coloro che contribuiscono alla vita sociale del territorio. Allo scopo di valorizzare il prestigioso riconoscimento, l'assessorato dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea della Regione Siciliana ha promosso una serie di appuntamenti *coast to coast*. Tra primavera, estate e autunno, i visitatori hanno potuto così scoprire il volto più genuino dell'isola, attraverso iniziative che, weekend dopo weekend, si sono fatte promotrici di un turismo esperienziale, in linea con la stagionalità dei prodotti, l'artigianato locale, e l'anima comunicativa racchiusa nel territorio isolano. Unicità, biodiversità e patrimonio multiculturale sono i valori distintivi della Sicilia, che ha il primato nazionale in fatto di agricoltura biologica, con 427 mila ettari in bio, e di imprese agricole condotte da under 35 (6.735); vanta 36 produzioni a marchio Dop, 31

produzioni enologiche Doc e Docg, 59 prodotti con il marchio QS (Qualità Sicura Garantita) per grano duro e prodotti zootecnici, 269 Prodotti agroalimentari tradizionali (Pat).

ANGELO BARONE ha ricordato come la necessità di fare rete, sviluppare sinergie per uno sviluppo sostenibile della Sicilia abbiano animato la costituzione del Distretto del cibo, delle filiere e territori di Sicilia in rete. Ponendo al centro le imprese delle filiere produttive strutturate in sinergia con le realtà del territorio si cerca di valorizzare i prodotti tipici siciliani. Il Distretto ha come obiettivo quello di attivare un processo organico e strutturato di valorizzazione dell'agroalimentare siciliano e dei comparti produttivi collegati, attraverso nuove forme di sviluppo integrato, territoriale e di filiere. Il distretto è impegnato a contribuire alla realizzazione dello sviluppo sostenibile previsto in Agenda 2030 delle Nazioni Unite, valorizzare le produzioni agroalimentari secondo i principi d'inclusione territoriale, sociale e ambientale sulla base della Green e Blue Economy con la centralità delle produzioni di qualità riconosciute, valorizzare le risorse turistiche collegate ai territori di produzione secondo i principi del turismo relazionale integrato, stimolare la tracciabilità e salubrità alimentare mirate alla più ampia tutela e protezione della salute dei consumatori, dare supporto alla commercializzazione attraverso strategie di filiera corta.

Uno sguardo all'agriturismo di qualità e alle sue potenzialità è stato il focus dell'intervento di NIETTA BRUNO, vicepresidente di Gusto di Campagna che non a caso ha voluto intitolare la sua relazione "Testimoniare la memoria del territorio". Gusto di campagna è un'associazione culturale senza scopo di lucro che promuove la conoscenza, la valorizzazione e lo sviluppo socio-culturale del mondo rurale siciliano. È animata da imprenditori che praticano l'agricoltura multifunzionale e che, condividendo valori e intenti, mettono in rete le loro attività in un sistema relazionale basato sulla centralità della persona allo scopo di rendere fruibile la campagna siciliana e proporla come luogo capace di evocare cultura, emozioni, benessere e salute. Gusto di Campagna adotta il binomio agricoltura-turismo con le modalità del turismo relazionale integrato per rafforzare e valorizzare il ruolo del mondo rurale nello sviluppo di un territorio. L'associazione vuole promuovere l'agricoltura nelle sue molteplici funzioni: produttiva, turistica, didattica, paesaggistica, di conservazione della biodiversità, di contesto culturale e di valori, in modo da garantirne la sostenibilità.

Nelle conclusioni, tenute dall'assessore dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea della Regione Siciliana, prof. SALVATORE BARBAGALLO, si è ricordato come la Sicilia custodisca un patrimonio unico di vini, prodotti agroalimentari, tradizioni e cultura; per tale motivo il suo

assessorato è impegnato a sostenere le imprese, tutelare le nostre eccellenze e promuovere la sostenibilità, trasformando l'isola in un simbolo di qualità e identità riconosciuto ovunque. Ha ricordato che l'essere Regione Europea della Gastronomia nel 2025 è un'opportunità unica per valorizzare le nostre produzioni e rafforzare il legame tra enogastronomia, territorio e cultura. Numerose attività sono state già realizzate e altre sono in programma. Particolare attenzione è posta a luoghi simbolo del riscatto siciliano, come Corleone e Castelvetro, che sono stati protagonisti di alcuni degli eventi già sviluppati.