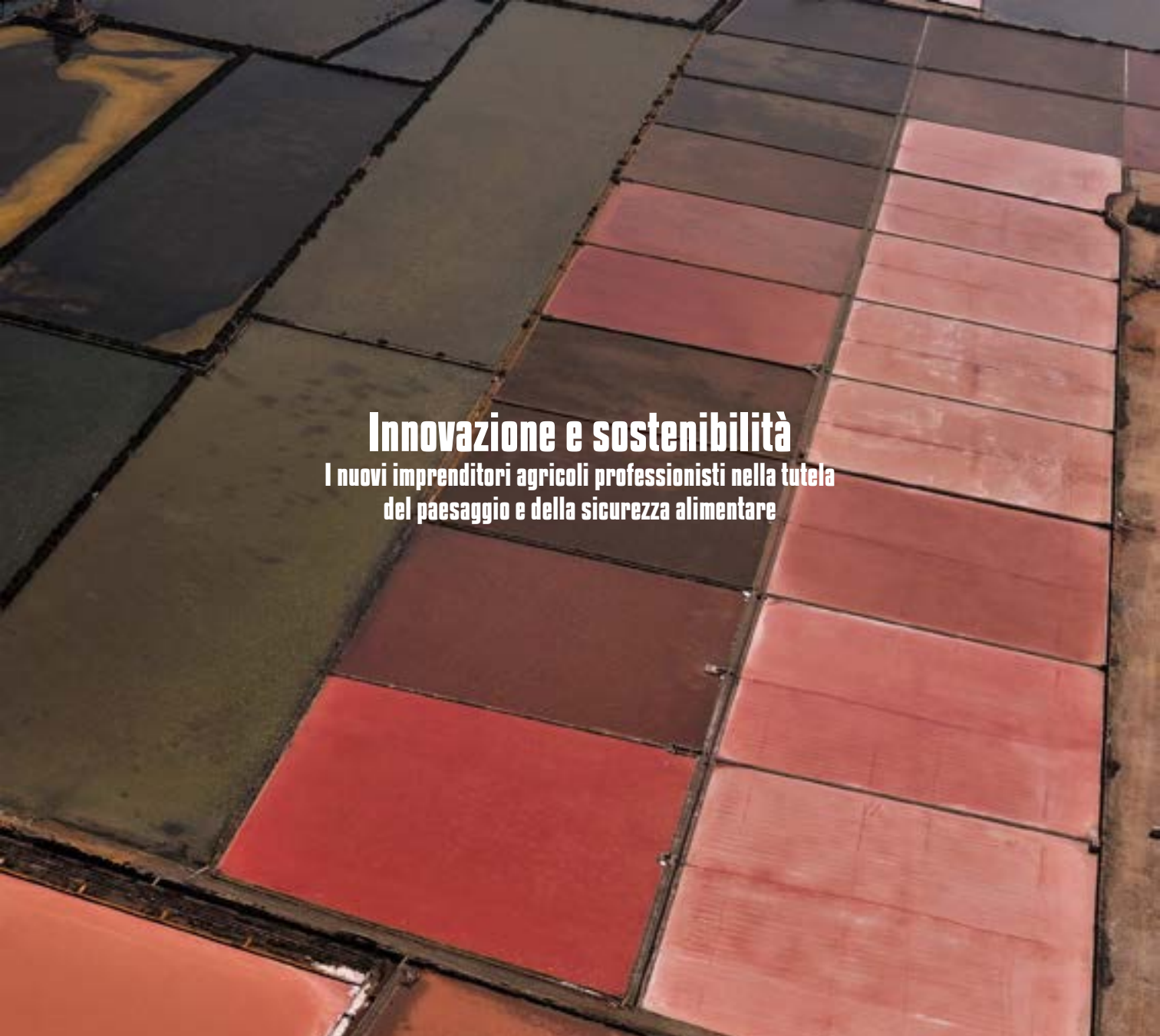




Innovazione e sostenibilità

I nuovi imprenditori agricoli professionisti nella tutela
del paesaggio e della sicurezza alimentare



Prodotto editoriale realizzato nel 2016
IRVO ©

Comitato editoriale:
Aurelio Angelini (docente di Sociologia dell'Ambiente ed Ecologia)
Paolo Inglese (coordinatore del Consiglio di Interclasse Produzioni e Tecnologie Agricole)
Pietro Columba (docente di economia della qualità e la certificazione)
Viviana Trapani (Dipartimento di Architettura / docente in Disegno Industriale)
Carlo Pastena (direttore C.R.I.C.D.)
Lucio Monte, Dario Di Bernardi, Felice Capraro (I.R.V.O.)

A cura di:
Dario Di Bernardi, Paolo Inglese, Lucio Monte

Progettazione grafica:
Claudia Di Martino, studentessa in Disegno Industriale presso l'Università degli Studi di Palermo

Comunicazione:
Sandra Pizzuro

Fotografie:
CRICD, IRVO, Ass.to Turismo

A cosa può servire un altro volume sull'agricoltura siciliana, cosa deve e può raccontare di nuovo? A chi, poi?

Altre volte abbiamo raccontato i prodotti, i mestieri che li determinano e i paesaggi da cui derivano e gli alimenti, la gastronomia. Cosa rimane da raccontare?

Quello che non c'è ancora, forse? O quello che deve esserci perché qualcosa di nuovo accada?

E allora abbiamo pensato alle parole chiave che coniugano il progresso, la crescita materiale con la cultura, la conoscenza, un modo sano di lavorare. A esse abbiamo associato alcuni principali protagonisti e interpreti.

Ecco che nasce un racconto fatto di testimonianze, che si offrono a chi questo mondo vuole conoscere e a chi in questo modo vuole trovare nuove dimensioni di lavoro, ai giovani. Per raccontare loro dei valori positivi e degli strumenti, riferimenti indispensabili per portare luce in un sistema che spazia dal km 0 ai nuovi mercati globali.

Le sfide della sostenibilità, dell'innovazione, di un nuovo modo di fare impresa, con lo sguardo rivolto alla precisione, al digitale, alla riduzione dello spreco, alla valorizzazione delle risorse naturali, ma anche al sociale, alla bellezza da conservare e da reinventare, da costruire ex novo, in campagna, sulla tavola, in azienda.

La leadership e il suo sogno, la volontà e la capacità di fare rete, sistema, di essere isola al centro del mondo, l'isola che c'è, l'isola ritrovata.

Al telefono con Bice:

“ Dimmi come va, come stai ,non abbiamo avuto un momento per sentirci in questa settimana !

... E lo so ,un lavoro da finire e un libro da presentare... ma di cose da dirci ne avremmo, non ti pare ?

“Eccome !...” Direi che se sei libera mercoledì sera ci vediamo, andiamo a bere un bicchiere di vino e parliamo.



E l'appuntamento è preso . Un buon locale e soprattutto un buon vino, bianco secco, di gradazione garbata. Il ristoratore sta bene attento : il vino è un rito che accompagna lo scambio delle nostre idee, la verifica di certe posizioni , piccole e meno piccole decisioni che, fra noi o nel gruppo delle amiche e compagne di cordata, avranno seguito. Le preoccupazioni sbiadiscono un po', si ride ,si sorride, si fa spazio a prospettive migliori . Il secondo bicchiere di vino allunga per noi una serata piacevole e solidale .Usciamo dal locale con un tanto di serenità in più. “Che vino era? Dobbiamo ricordarcelo , proprio buono! “

Indice

Leadership

Assessore all'agricoltura Siciliana Antonello Cracolici
Commissario Straordinario IRVO, Marcello Giacone

Lucio Tasca d'Almerita
Francesca Planeta
Antonio Rallo Donnafugata
Massimo Bellina Pellegrino

Innovazione

Sviluppo delle imprese agricole Siciliane

Paolo Inglese

Strategie di marketing per start up agroalimentari

Prof. Stefania Chironi
Prof. Giovanni Ruggieri

Ruolo del packaging

Prof. Viviana Trapani

Utilizzo di nuovi lieviti

Enologo Angelo Molito CVA
Per Cantine Colomba Bianca: Enologo
Nicola Marino Abate, Enologo Carlo Ferracane
Antonio e Giuseppe Benanti

L'olio Siciliano

Pietro Catania
Frantoio Cutrera
Frantoio Vallone

Cibo e salute

Biagio Gervasi

Sostenibilità e ambiente

Sicurezza e qualità

Prof. Pietro Columba

Progetto SOSTAIN

Alberto Tasca d'Almerita

Vini senza Solfiti

Enologo Mimmo De Gregorio

Viticultura di precisione

Prof. Rosario Di Lorenzo
Agronomo Filippo Buttafuoco della Settesoli
Giuseppe Tasca d'Almerita
Laurent Bernard de la Gatinais Rapitalà

Progetti sperimentali

Agronomo Donnafugata, Nino Santoro

Produzione fuori suolo

Ricercatore universitario Dott. Antonino Pisciotta

Sogno e nuovi linguaggi

Nuovi mercati

Prof. Gianfranco Marrone
Prof. Aurelio Angelini

Piattaforma Elite

Riccardo Damiano

Enohobby

Rozenn Cancilla Ziniti

Lavorare insieme

Fare insieme

Consorzio Vini DOC Sicilia, Antonio Rallo
Assovinì Sicilia, Francesco Ferreri

Settesoli, Vito Varvaro
Cofiol, Manfredi Barbera
I Vigneri, Salvo Foti
Verbumcaudo, Calogeri Parisi
Mandarino di Ciaculli, Gianni Dagati
Colomba Bianca, Leonardo Taschetta
Iter Vitis, Gori Sparacino
I.DI.MED. Francesca Cerami
ONAV, Gianni Giardina
AIS, Camillo Privitera presidente
Simenza, Giuseppe Li Rosi

Reti enogastronomiche

Strada del Vino del Cerasuolo di Vittoria, Arianna Occhipinti
Strada del Vino dell'Etna, Valeria Carastro
Strada del vino di Alcamo, Vincenzo Cusumano
Strada del Vino di Erice, Vincenzo Fazio

Innovazione è la nuova parola d'ordine nella Sicilia agricola ed enologica in particolare, ed è soprattutto l'unica strada per mantenere una tradizione plurimillenaria. Agisce in diversi ambiti della filiera produttiva, dalla leadership alla sicurezza alimentare, ma anche nel campo dei lieviti, e non ultimo nei settori dell'organizzazione, del marketing, del packaging.

L'**agricoltura**, i **giovani**, il **cibo**, l'**alimentazione**, sono sempre più in relazione con la qualità dell'ambiente. Sogno, ambizione, creatività, sostenibilità e sicurezza alimentare, sono oggi termini legittimati da un nuovo processo culturale che si manifesta in un desiderio d'interiorizzazione della "madre terra" e dei suoi sapori. L'esperienza dell'altro, del consumatore, del paesaggio, della cultura, degli stili di vita e dei cibi, nutre nuovi processi relazionali, sociali e del marketing. Oggi c'è una nuova task force, che unisce una leadership sempre più blasonata nel mondo, con i nuovi imprenditori, giovani che spesso si occupano del recupero dei beni confiscati alla mafia. Insieme hanno generato un'agricoltura sociale e pensante che agisce direttamente sulla costruzione di idee e progetti che rendono onore ad un'isola luminosa, vivace e vulcanica, come la terra di Sicilia.



I paesaggi del vino e dell'olio, in Sicilia hanno, rispetto a tutti gli altri paesaggi creati con le produzioni agricole, un valore estetico particolare. La qualità di questi paesaggi è in relazione con la qualità dei vini e degli oli. L'eccellenza agricola si coniuga con paesaggi straordinari come l'Etna, Pantelleria, Monreale, Mozia, Segesta, Selinunte, Siracusa, Ragusa Ibla, le isole Eolie, solo per citarne alcuni. Le politiche contemporanee sono oggi tutte rivolte alla messa in scena di questi paesaggi, e hanno per obiettivo la realizzazione di una modalità d'informazione essenziale, soprattutto nelle aree caratterizzate da prodotti agricoli di qualità ed elevati standard di ospitalità e nei siti UNESCO. Chi produce vino e olio in Sicilia ha un grande interesse ad accogliere visitatori nei luoghi di produzione, per condividere la suggestione di un'agricoltura diffusamente biologica e all'avanguardia per innovazione e tecnologia: un vero patrimonio materiale e immateriale frutto di una grande biodiversità biologica, dovuto alla particolare "luce" di quest'Isola, e a una plurimillenaria storia culturale.

Leadership



La nostra è un'Azienda - Famiglia, mossa talvolta più da logiche familiari e romantiche che da un ipotetico "profitto" futuro....Penso all'Etna ad esempio, dove tutto è mosso più dalla bellezza e dalla forza del territorio che dal fatturato. Spesso ci siamo mossi per istinto, per le emozioni e la voglia di condividere quanto scoperto. Per l'amore. Questo slancio che rivedo in mio nonno prima, in mio padre poi - e per fortuna ancora più forte - nei miei figli, ha spinto l'azienda verso un costante miglioramento, un continuo mettersi in discussione, consapevoli che le variabili sono tante e l'eleganza e la bellezza sono traguardi sempre in divenire. Certamente il microclima continentale di Regaleali ci aiutò a produrre vini diversi da quelli che agli inizi degli anni Sessanta si producevano in Sicilia. Poi la curiosità e la voglia mi fecero apprezzare i vitigni francesi e sembra che sia andata bene. Poi viaggiando per la Sicilia siamo entrati in contatto con realtà, culture, territori e varietà meravigliose. Così con i miei figli ci siamo confrontati con suoli vulcanici, isole, terrazze, produttori e idee diverse. Penso sia questo il vero patrimonio della Sicilia: la bio-diversità. La Sicilia ha "naturalmente" le condizioni climatiche e geologiche per diventare il simbolo della viticoltura sostenibile.



Non c'è evoluzione possibile senza la consapevolezza di dover cambiare e, per questo, di rischiare: l'essenza di un profilo di leadership, nel nostro territorio, forse più che in altri, consiste probabilmente nel coraggio di andare sempre oltre gli schemi tradizionali e i trend attuali, guardando oltre ciò che immediatamente ci circonda e lasciandosi ispirare da modelli vincenti. Noi lo facciamo da vent'anni, con un istinto naturale a pensare a lungo termine, conciliando sogno e concretezza: creatività e voglia d'innovazione ci hanno spinti a fare qualcosa di diverso dagli altri, aprendo nuove strade. A guidarci, è stato il desiderio di generare valore nei cinque territori siciliani in cui operiamo, guardando il vino, ma soprattutto le persone, la cultura, il paesaggio.

Francesca Planeta



Ci siamo impegnati per fare meglio in tutte le direzioni: migliorare nella qualità, crescere nella distribuzione, definire livelli di prezzi coerenti, e comunicare i frutti del nostro lavoro. La qualità è cresciuta scegliendo i vitigni, i biotipi e i cloni che meglio potevano adattarsi al nostro territorio, riducendo le rese produttive, e lavorando in cantina per esprimere tutto il potenziale organolettico ottenuto in vigna. Per la distribuzione abbiamo puntato al mondo della ristorazione di qualità e alle enoteche specializzate, cioè il canale horeca, quello che vede la massima presenza dei consumatori più esigenti. Il prezzo dei vini ci siamo sforzati di renderlo sempre coerente con la qualità che riusciamo a mettere in bottiglia e di certo non abbiamo mai pensato di farne una leva competitiva di successo... non è al ribasso che si può remunerare adeguatamente la filiera del vino di qualità. Infine la comunicazione; in quest'ambito ci siamo impegnati molto per far percepire l'unicità del nostro territorio, la personalità dei nostri vini, così come la passione e i valori che animano la nostra famiglia.

Antonio Rallo Donnafugata

Gli anni '90 hanno rappresentato un autentico punto di svolta per la vitivinicultura siciliana. Per merito di alcuni illuminati imprenditori il vino dell'Isola, da quel momento storico, esce dal profondo stato di depressione d'immagine e commerciale che, tranne poche eccezioni, ne aveva caratterizzata l'esistenza. L'imporsi sui mercati internazionali denota una forte capacità nella leadership della classe imprenditoriale dell'epoca, che scommette sulle potenzialità delle varietà autoctone isolane, riuscendo a scardinare totalmente la scarsa percezione dei vini siciliani. Pregiudizi che, insieme alla mancata consapevolezza delle ottime peculiarità del territorio, avevano fino allora impedito l'affermazione commerciale del vino siciliano. A questa prima fase, di vera e propria escalation in termini di vendite e immagine, ha fatto seguito un periodo di maggiore riflessione sul prodotto Sicilia e quindi sulle dinamiche della gestione aziendale. Oggi i produttori siciliani sono più focalizzati, in un mercato molto competitivo, sul controllo dei costi e su uno stereotipo di prodotto che, pur mantenendo una forte tipicità, possa avere quelle caratteristiche di modernità vincenti in uno scenario internazionale.



Innovazione



Certamente la madre di tutte le innovazioni è di tipo culturale, l'unica capace di accogliere e sviluppare le innovazioni materiali e immateriali. La consapevolezza, quindi, del dover fare sistema tra le imprese e con altri sistemi (istruzione, trasporti, turismo, tra gli altri). Di dover prendere dei rischi e affrontarli sulla base della conoscenza, della cultura, della mentalità d'impresa. La qualità non è un gioco da solitari, ma è frutto di sinergie, disponibilità, reti di conoscenza e di servizi. Poi, ogni filiera ha le sue piccole e grandi, specifiche innovazioni, in funzione del mercato di riferimento, della sua struttura imprenditoriale e della capacità e dalla voglia di caratterizzarsi. Innovazioni di processo – monitorare i processi della pianta, gli input, l'energia, con le tecnologie



ICT – per garantire la sostenibilità, ridurre gli sprechi di energia e d'input e migliorare la qualità; chiudere la filiera portando valore aggiunto in azienda, quando possibile. Innovazioni di prodotto – blend specifici per l'olio extravergine di oliva, la IV gamma (i frutti sbucciati per il consumo immediato) e la V gamma (ortaggi precotti), il packaging attivo. Una grande innovazione è costruire le condizioni utili a favorire l'ingresso delle nuove generazioni in agricoltura, con l'apertura mentale e la capacità di costruire futuro, non solo ereditando, ma sviluppando valori della tradizione, fermi sull'idea che è la capacità di innovare l'unica strada per creare una tradizione. Eccellenza, infine, ma 'democratica'; la qualità del cibo non può e non deve essere un lusso. La vera sfida è produrre qualità e servizi eco sistemici a costi competitivi.

Una giovane impresa agroalimentare che si affaccia sul mercato deve necessariamente nascere come azienda marketing-oriented. Partendo dalle proprie risorse, per prima cosa dovrà selezionare il suo mercato obiettivo e per tale segmento di mercato dovrà concentrare tutte le sue strategie imprenditoriali per promuovere e fidelizzare il suo brand nel tempo. Marketing non vuol dire fare pubblicità, piuttosto, sapersi immettere sul mercato con l'obiettivo di diventare il bisogno per quel consumatore che si è scelto come obiettivo. Presentare un prodotto ai consumatori prevede molta cura e l'etichetta rappresenta l'abito con cui ci si presenta sul mercato, la carta d'identità del prodotto.

Prof. Stefania Chironi, Scienze Agrarie e Forestali



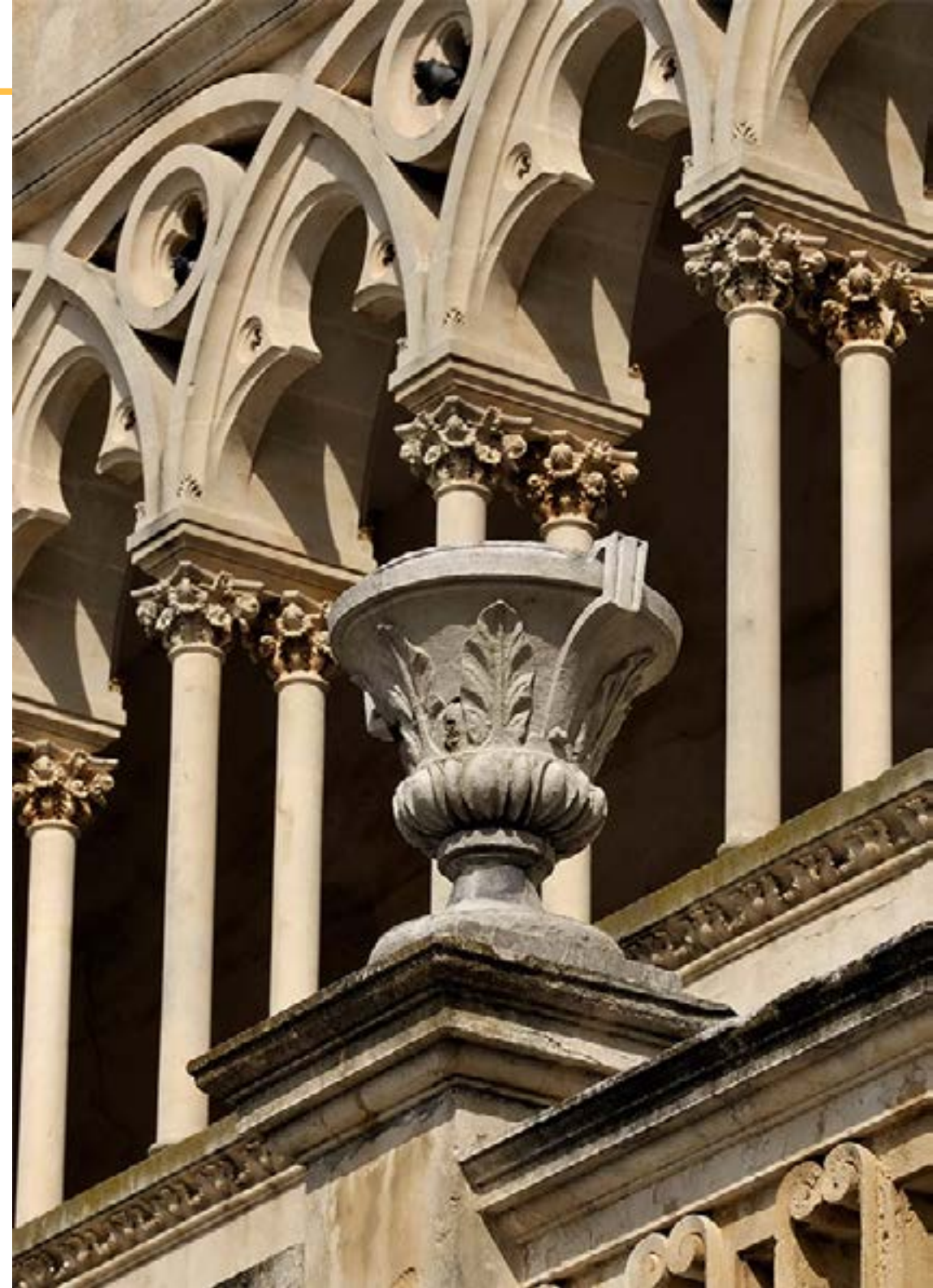
Un'impresa giovane, che possiede un'ambizione di crescita nei mercati internazionali e che intende resistere nel tempo affermandosi nel grande palcoscenico competitivo mondiale, dovrà necessariamente definire le principali linee strategiche da seguire articolandole poi, come ben sappiamo, in piani di marketing operativo dotati di azioni e tattiche. Tuttavia, le nuove imprese dovranno sempre più tenere a mente, nella formulazione delle proprie linee strategiche, che oltre al contenuto e alle caratteristiche proprie e sempre più standardizzate del prodotto offerto, assume maggiore centralità il territorio. Pertanto credo che i temi da richiamare nelle linee strategiche delle aziende, soprattutto le micro e piccole imprese di nuova generazione, non possano prescindere dal considerare che la produzione sia IDENTITARIA poiché localizzata in un ambiente INSULARE, in oltre dieci vasti territori inseriti nella World Heritage List dell'UNESCO. Questi fattori, che diventano elemento differenziale e discriminante nel contesto globale, sono molto presenti nelle produzioni e in grado di condizionare maggiormente le dinamiche frenetiche di un mercato globale. Ricordando che sono quasi 3000 i contesti insulari dell'Unione Europea, occorre anche tenere a mente che l'isola mantiene una diversità tale da condizionare, modificare e trasmettere ai prodotti alimentari e in particolare al vino. Gli elementi naturali come il MARE nelle sue tre coste, il FUOCO dei Vulcani attivi, il VENTO tra il Maestrale e lo Scirocco, e gli UOMINI, che conservano un'innata capacità di coltivare in terre particolari e che aggiungono al prodotto un innato tocco di INSULARITA'.

Prof. Giovanni Ruggieri, Scienze Economiche, Aziendali e Statistiche

Il progetto del packaging ha compiuto un lungo percorso evolutivo che l'ha portato progressivamente da un ruolo limitato alla protezione e a un'enunciazione sintetica delle caratteristiche del prodotto, a un ruolo di cui è sempre più evidente la molteplicità delle implicazioni funzionali, comunicative, informative, ergonomiche. Centrale è il ruolo del design nella comunicazione, che deve organizzare nel progetto del packaging, accanto agli elementi visivi e narrativi che valorizzano il prodotto, le conoscenze sui materiali, sulla sostenibilità, sull'ergonomia, sui processi semiotici legati alla produzione di senso.

Oggi un packaging, per la sua spiccata capacità di attrarre e coinvolgere un utente sempre più informato e attento ai diversi aspetti della qualità di un prodotto, è un indispensabile elemento d'interazione con il consumatore e quindi di creazione di valore.

**Prof. Viviana Trapani, Università degli studi di Palermo, Dipartimento di Architettura
presidentessa del Corso di Laurea in Disegno Industriale**





L'obiettivo è produrre vini morbidi con moderato contenuto alcolico. Ci sono molte ricerche di mercato che stanno registrando una certa curiosità verso i vini legati alla natura e all'identità degli ambienti, espressione di uve, terreno e clima, uomini e scelte tecnologiche. L'esperienza condotta con l'Istituto Regionale Vini e Oli con l'impiego di lieviti autoctoni selezionati dalla sua equipe di ricerca microbiologica, provati su 25 Hl. di vino Merlot, ha dato risultati migliori rispetto agli ordinari lieviti commerciali. Sono ricerche importantissime per le imprese, come del resto anche quella per la riduzione della SO₂, fatta sempre con l'IRVO, che ha dato dei vini rossi molto stabili che hanno un forte legame identitario e naturale con il territorio di produzione e qualcosa in più da raccontare.

La ricerca ha permesso di trovare e mettere a disposizione di molte aziende del territorio, lieviti indigeni spiccatamente territoriali. Come le cultivar autoctone che sono il risultato dell'interazione tra il territorio e l'uomo, anche i lieviti hanno una notevole importanza. Dalla sinergia e interazione tra il mosto (in questo caso Nero d'Avola) e lievito (NDA21), si sono ottenuti dei vini unici, con una buona personalità e identità territoriale, caratteristiche che il mercato richiede e premia. I vini ottenuti sono caratterizzati da un profilo aromatico gradevole e apprezzabile e hanno guadagnato in eleganza. Rispetto allo standard, nei vini prodotti con i lieviti selezionati, sia da uve a bacca rossa che nera si è riscontrato un gusto più fresco, sapido, morbido e intenso, tutte caratteristiche che il mercato attuale si aspetta da una terra ricca di luce come la Sicilia.

Enologo Angelo Molito della CVA Canicattì

Cantine Colomba Bianca, Enologo Nicola Marino Abate Enologo Carlo Ferracane



Un'azienda vinicola come la nostra, focalizzata esclusivamente sui vitigni autoctoni etnei, con produzione contenuta e un'esperienza quasi trentennale sul territorio deve avere come unica missione quella di produrre vini capaci di esprimere massima tipicità e dal carattere unico e riconoscibile. Essenziali nel processo di vinificazione, i lieviti sono i principali protagonisti dell'evoluzione del mosto in vino. Il loro utilizzo non ha per effetto soltanto una trasformazione degli zuccheri in alcol, ma la formazione di una serie di prodotti secondari che donano al vino la complessità olfattiva apprezzabile nel corso della degustazione. Per questi motivi, riteniamo che conoscere a fondo e curare molto attentamente il processo cruciale della fermentazione alcolica sia fondamentale. La sperimentazione condotta dall'azienda vinicola Benanti sull'Etna, anche in collaborazione con l'IRVO, ha avuto lo scopo di isolare, studiare, caratterizzare e brevettare ceppi di lieviti frutto di una selezione naturale e di un progressivo adattamento al terroir. Diffondere la nostra ricerca, sia in Italia sia nel mondo, significa per noi fare cultura, suscitare interesse, soddisfare curiosità, stimolare un confronto, condividere la scoperta continua del nostro magnifico e incredibile territorio.

L'olio siciliano è un caso di successo, perché si basa su un patrimonio varietale tanto ampio quanto differente, in termini di sapori, profumi, capacità nutraceutica. Implementare le caratteristiche delle varietà migliorando le tecnologie di estrazione, questa è una delle sfide più importanti. Si è innovato il processo di gramolatura preparando un sistema per il controllo on-line dell'ossigeno presente nello spazio di testa della macchina. Il sistema Oxygen Control Monitoring è dotato di un software, che permette l'acquisizione e la registrazione della concentrazione di tale ossigeno. L'applicativo, eseguito su sistema operativo Windows, consente di programmare differenti immissioni di gas (ossigeno e azoto) all'interno della macchina. I risultati ottenuti dall'applicazione del sistema OMC, consentono di migliorare la nutraceutica dell'EVOO della varietà Nocellara del Belice in termini di contenuto e composizione dei polifenoli e dei composti volatili.

Prof. Pietro Catania, Scienze Agrarie e Forestali

Il rispetto per l'ambiente e per le tradizioni sono importanti principi a noi tramandati da generazioni. Prediligiamo le varietà autoctone, le quali hanno subito un miglioramento genetico, avvenuto per selezione naturale sulla base di un'ampia bio-diversità, per garantire un frutto con raffinate proprietà organolettiche, capace di resistere ai cambiamenti climatici. Questa evoluzione genetica è il risultato di secoli di lavoro dei nostri avi e antenati. Per essere al passo con i tempi, proponiamo nuove formule commerciali tenendo sempre ben conto il valore della biodiversità siciliana.

Frantoio Cutrera, Chiaramonte Gulfi



La nostra - lo la definirei - una storia d'amore appassionata, vissuta tra le leggende più belle sorte intorno all'ulivo, alla genuinità dei sentimenti, all'irresistibile richiamo di tutto ciò che è vero, naturale, autentico. Per queste ragioni viviamo un forte legame con l'innovazione tecnologica, preziosa guida per le nostre scelte. La collaborazione con il Dipartimento di Scienze agrarie dell'Università di Palermo, ci permette, per esempio, di ottenere un olio extravergine sempre più nutraceutico, che conserva e trasmette la fragranza e il sapore della terra di Sicilia. Naturalità e intensità che sono alla base dei gusti della cucina mediterranea, dove passione e profumi, bontà e leggerezza, fanno parte di uno stile di vita naturale, sano e brioso, apprezzato in tutto il mondo.

Frantoio Vallone - Lilla Scilabra - Alcamo



In agricoltura ci vuole passione e competenza. Senza la prima la seconda non viene mai. Ho sempre trattato la vigna con due soli trattamenti di zolfo, la prima sulla vegetazione, la seconda sull'uva. Bisogna sentire la forza della pianta, non sfruttarla mai troppo, potando nel modo giusto. Se io (dice Biagio parlando della pianta) posso portare un chilogrammo e mi ostino a portarne due, ridurrò la mia vitalità. L'innovazione è positiva, anche rispetto ai cambiamenti climatici, dei quali al momento non mi preoccuperei troppo, ma bisogna accoglierla avendo sempre cura della longevità e della salute delle piante. Bere vino sì, ma non ubriacarsi. Moderazione anche con la carne; frutta tutti i giorni. Nutrirsi nella giusta quantità, senza eccessi, con piacere. Avere passione per la bellezza che è donna, ma che è anche nei fiori, nei frutti e che appartiene alla natura e al paesaggio.

Biagio Gervasi, agricoltore/ contadino, età 108 anni



Sostenibilità ed Ambiente



Una efficace strategia di sviluppo non può orientarsi soltanto alle modalità di produzione dei beni ma anche alla coltivazione dei valori, delle conoscenze e delle istituzioni che al territorio sono legati. La tutela della qualità specifica del territorio trova attualmente una sua declinazione soltanto nelle norme sulle denominazioni d'origine e tipicità. La comunicazione del reale valore qualitativo dei beni, però, può essere realizzata anche creando un collegamento tra produttori e consumatori, basato su una condivisione culturale. Per quanto detto, la «costruzione» del modello di sviluppo territoriale può trovare espressione nella immissione nel settore agricolo, di capitale culturale, ecologico e sociale che conduca alla condivisione, all'interno della popolazione, dei valori che costituiscono il patrimonio dal quale far derivare il proprio benessere. Da quanto sinteticamente esposto risulta evidente il ruolo che potrebbe essere ricoperto dal tecnologo territoriale, figura professionale deputata a garantire i requisiti di qualità degli alimenti in senso organolettico, sanitario e tecnologico, ma anche capace di dare rilevanza agli aspetti immateriali: storici, ambientali, culturali e relazionali, che rappresentano il legame dei beni col territorio di provenienza.



L'obiettivo del progetto SOSTAIN è incrementare il livello di sostenibilità delle nostre azioni, promuovendo le buone pratiche nei processi produttivi: piccoli e grandi passi, attraverso dieci indicatori, che rilevano in che modo possano influenzare l'ambiente. Attraverso SOSTAIN intendiamo produrre vini che non solo siano intrinsecamente buoni, ma anche capaci di rispettare e valorizzare tutto ciò che "vive" attorno al sistema produttivo: l'ambiente, il paesaggio, la qualità della vita dei lavoratori, la cultura e le tradizioni della comunità. Un miglioramento progressivo che va di pari passo con la ricerca scientifica, volto a misurare e a ridurre l'impatto della nostra attività sulle risorse del territorio. SOSTAIN è un processo di acquisizione di consapevolezza che avviene misurando l'impatto di ogni azione che noi compiamo e questa consapevolezza diventa quindi trasparenza: una guida per chi produce e per chi consuma. Oggi l'intero programma è in processo di certificazione!

Alberto Tasca d'Almerita



Durante la vendemmia 2014 abbiamo partecipato al progetto FESR "Innovazione di processo e di prodotto per la sicurezza alimentare". Da questo progetto ci siamo resi conto di quanto sia importante la produzione di vini senza solfiti, sia per ciò che riguarda l'aspetto salutistico del prodotto ottenuto, sia per quanto riguarda l'aspetto organolettico del vino. Per queste ragioni, abbiamo deciso di produrre, durante la vendemmia 2015, un quantitativo considerevole di vini senza solfiti. Abbiamo lavorato q.li 1954 di Catarratto e q.li 225 di Grillo, vinificati in blend, ottenendo hl 1500 di vino, e q.li 720 di Nero d'Avola ottenendo hl 470 di vino. Da entrambe le fermentazioni e i successivi processi di affinamento abbiamo ottenuto vini con una complessità aromatica non riscontrata nella normale vinificazione. Dall'osservazione di questo dato, possiamo affermare che non solo si possono produrre, con adeguate tecniche, vini senza l'aggiunta di solfiti, ma anche che questi abbiano un'impronta aromatica distintiva. Il progetto, durante la vendemmia 2014, è stato fatto in collaborazione con l'IRVO.

Enologo Mimmo De Gregorio, Settesoli



La viticoltura di precisione consente all'agronomo aziendale di conoscere la variabilità presente nel vigneto e di effettuare scelte gestionali sito-specifiche, idonee a valorizzare la variabilità spaziale esistente con un approccio, quindi, che considera il vigneto come un sistema produttivo inserito in uno specifico contesto ambientale, con precisi obiettivi produttivi. L'adozione delle strategie che guidano la viticoltura di precisione richiede l'uso di tecniche e strumenti innovativi e la collaborazione fra esperti con differenti competenze e conoscenze. La viticoltura di precisione consente una gestione sostenibile del vigneto, espressa in termini di ottimizzazione delle pratiche agronomiche e degli input esterni, di efficienza delle operazioni colturali, di economicità della gestione, di razionalizzazione dei processi produttivi e di miglioramento del potenziale produttivo e qualitativo degli impianti.

Prof. Rosario Di Lorenzo, Scienze Agrarie e Forestali

La viticoltura di precisione permette di raccogliere diverse informazioni le quali sono elaborate e di conseguenza si imposta una gestione colturale razionale fortemente fondata sulla sostenibilità e valorizzazione del territorio. L'obiettivo principale è l'individuazione dell'eterogeneità delle zone produttive e ciò consente di mirare le tecniche colturali in modo da avere una maggiore qualità, quantità e omogeneità del vigneto. Tutto questo significa, apportare nelle diverse aree del vigneto accorgimenti tecnici diversi e razionali (potature, concimazioni, diradamenti, irrigazione ecc...) e di conseguenza si ha anche un maggior rispetto e tutela per l'ambiente.

Agronomo Filippo Buttafuoco, Settesoli



Dopo averne tanto sentito parlare, abbiamo approcciato la viticoltura di precisione tramite il progetto Avigere. Si è dimostrato uno strumento molto utile che ci permette di rilevare dati tecnici sui vigneti e geo-referenziarli, arricchendo il nostro database e consentendoci una miglior gestione delle risorse. Oggi si possono sfruttare solo una piccola parte delle potenzialità, ancora la tecnologia delle macchine a ratio-variabile è in via di sviluppo e finanziariamente difficilmente accessibile, ma in prospettiva futura sicuramente la viticoltura di precisione aprirà grandi prospettive di miglioramento qualitativo della produzione, migliorando al contempo in modo notevole anche la sostenibilità ambientale del vigneto. Non dimentichiamoci però che soltanto l'uomo con la sua "sensibilità" potrà portare una vera valorizzazione del vigneto e di conseguenza quella peculiarità che ha contraddistinto - e distinguerà sempre - il vino di qualità.

Giuseppe Tasca d'Almerita

La nostra attenzione alla sostenibilità ambientale è molto alta. In questi ultimi quindici anni siamo passati da una agricoltura convenzionale classica ad una convenzionale di precisione in cui, peraltro, abbiamo inserito numerose tecniche di lavorazione proprie del biologico. Adesso ci stiamo preparando per affrontare la sfida "bio".

Laurent Bernard de la Gatinais Rapitalà



Dal 2007 Donnafugata, unica azienda in Sicilia, fa parte del progetto sperimentale di Agrivelt, il cui obiettivo è la riduzione dei trattamenti fitosanitari e l'impatto ambientale dei loro residui sul suolo. Attraverso una centralina installata nei vigneti a Contessa Entellina, sono monitorati diversi parametri climatici e ambientali (quantità delle precipitazioni, temperatura del suolo e dell'aria, irraggiamento solare, umidità atmosferica relativa, velocità e direzione del vento, bagnatura fogliare). E' possibile così prevedere l'insorgenza delle condizioni favorevoli allo sviluppo di alcune malattie della vite (peronospora e oidio) e intervenire soltanto quando effettivamente necessario. Il monitoraggio dei principali parametri meteorologici sopra citati, associato alla conoscenza dei cicli di sviluppo dei funghi responsabili dei maggiori danni alla coltura del vigneto (peronospora e oidio), consente l'ottimizzazione e la riduzione del numero d'interventi fitosanitari di oltre il 40% rispetto a un sistema di trattamento a calendario. Tutto questo si traduce in una riduzione considerevole dei costi e soprattutto in maggiore sostenibilità ambientale.



Università e imprese hanno messo a punto il sistema della coltivazione dell'uva da tavola in fuori suolo. Tale sistema produttivo consente di conferire dinamicità al comparto dell'uva da tavola. I principali vantaggi sono quelli della precocità e della destagionalizzazione delle produzioni, della maggiore resa per ettaro, in relazione anche alla possibilità di ottenere due produzioni nello stesso anno sulla stessa superficie, il superamento dei problemi legati alla stanchezza del terreno e il facile rinnovamento varietale. Il fuori suolo è un sistema semplice per la gestione della difesa fitosanitaria e della nutrizione idrica e minerale. In definitiva il sistema fuori suolo è un'innovazione che consente di rispondere alle principali istanze del comparto dell'uva da tavola e rappresenta un'opportunità per aumentarne la competitività.

**Dr. Antonino Pisciotta, ricercatore
Scienze Agrarie e Forestali**



Sogni e nuovi Linguaggi



Oggi l'alimentazione ha oltrepassato la sfera, pur ampia, che le è stata propria per lungo tempo (quella che dal bisogno di nutrizione porta ai piaceri del palato, ai riti culinari e ai loro radicamenti culturali) e ha invaso ogni altra dimensione della nostra esistenza, individuale e collettiva. La gastronomia, diventata gastro-mania, fuoriesce dall'ambiente specifico del cibo e della cucina, e anche da quello della convivialità, per insinuarsi nel bene e nel male in molte altre sfere del sociale. Interessante vedere se e come la gastro-mania, prima di passare di moda, saprà generare azioni e passioni, rilanciare forme di comportamento e fondare sistemi di valori che esulino dal mondo della cucina e della buona tavola. Quando parliamo, di degustazioni raffinate e mercatini biologici, chef stellati e menu al chilometro zero, sarà bene tenere a mente che stiamo discutendo, forse, anche del nostro futuro.

**Gianfranco Marrone, professore di Semiotica
Università di Palermo**

Sempre più si afferma il concetto che la cultura è vitale quando viene narrata e rappresentata, attraverso le testimonianze del patrimonio materiale e immateriale, facendo leva su uomini capaci di interpretarlo e di testimoniare. La caratterizzazione di specifici ambiti territoriali, secondo la visione del tematismo culturale, com'è nel caso dei siti e dei beni patrimonio mondiale dell'UNESCO, permette di tradurre in forma di conoscenza elementi che colleghino il patrimonio culturale, artistico, architettonico, con il paesaggio ed i suoi prodotti territoriali. Si realizza così una sintesi della sapienza scritta e orale con i luoghi, producendo una contaminazione sui processi innovativi di progetto e di prodotto, che necessitano di un nuovo paradigma filosofico e di una rinnovata governance del territorio e dei suoi beni.

Aurelio Angelini, professore di Sociologia dell'Ambiente Università di Palermo



Elite è una piattaforma creata da Borsa Italiana e dalla Stock Exchange di Londra per mettere a disposizione delle migliori aziende italiane (in questo momento sono 250) competenze industriali, finanziarie e organizzative. Con un programma articolato in tre fasi ogni impresa ha la possibilità di crescere, internazionalizzarsi, trarre valore dal mercato. Damiano ha scelto di aderire per rafforzare le proprie competenze, partecipare a un gruppo di successo e sostenere il proprio sviluppo nella parte agricola e nell'espansione internazionale. Produciamo mandorle, nocciole, pistacchi biologici. L'azienda ha adottato un sistema integrato di gestione mirato al monitoraggio del ciclo di produzione, per garantire la rintracciabilità di ogni singola fase del processo.

Riccardo Damiano imprenditore frutta secca biologica



Degusteremo i vini ma anche gli oli nel contesto di un incontro internazionale che si terrà a ottobre del 2016 in Sicilia dove raduneremo diverse confraternite a livello della F.I.C.E. (Federazione Italiana Circoli Enogastronomici che raggruppa circa 7.500 persone che seguono l'enogastronomia a livello europeo) con l'obiettivo di unire l'elemento culturale legato ai valori dell'enogastronomia regionale con la degustazione di vini e oli prodotti nel rispetto dell'ambiente, anche con visite nei luoghi di produzione.

Rozenn Cancilla Ziniti, Presidente Enohobby Club Confraternita Panormita



Lavorare insieme



Lavorare insieme? Assolutamente sì. Il primo Consorzio “erga omnes” nella storia viticola siciliana ne è un esempio. È nato con lo scopo di comunicare e salvaguardare il Brand Sicilia, attraverso l’attività di tutela, promozione, valorizzazione ed informazione del consumatore. Sicilia Doc costituisce uno dei valori più importanti sul quale poter costruire un futuro per tutta la filiera vitivinicola. Da due anni, tutti lavoriamo in sinergia e con grande intesa, abbiamo individuato una strategia unica per il rilancio, la promozione e la valorizzazione del territorio. Oggi si stanno costruendo le basi per portare i vini Sicilia Doc sui mercati in maniera strutturata, con l’opportuno riconoscimento di valore e prezzo: in tal modo si potrà dare una svolta importante alla viticoltura siciliana”.

Consorzio Vini DOC Sicilia Presidente Antonio Rallo



L’esperienza di Assovinì in Sicilia è sicuramente una delle più significative della regione, non solo nel settore dell’agroalimentare. Assovinì nasce nel 1998 dall’intesa di pochi imprenditori “illuminati”. Non è stato facile far condividere la mission dell’associazione agli altri produttori vitivinicoli a causa della cosiddetta “diffidenza siciliana”. Con il lavoro, le scelte strategiche condivise, la serietà e la professionalità dei consigli di amministrazione e del personale che si sono susseguiti negli anni, l’associazione è cresciuta (oggi annovera 74 aziende, allocate sull’intero territorio regionale, rappresentanti circa il 90% del vino imbottigliato in Sicilia) diventando una delle realtà di aggregazione più significative d’Italia, così come anche riconosciuto recentemente dall’attuale Ministro delle Politiche Agricole. Negli ultimi anni, in Italia, l’Assovinì Sicilia si è anche contraddistinta per avere progettato e realizzato con successo i più rilevanti progetti di promozione all’estero del vino a IG e DO, coinvolgendo contemporaneamente circa 50 produttori, tra cui anche piccolissime realtà imprenditoriali che difficilmente avrebbero potuto accedere autonomamente ai contributi pubblici. La stessa UE segue il caso “Assovinì Sicilia” come esempio che maggiormente sintetizza gli obiettivi prefissati dai Regolamenti, in ambito di promozione del vino europeo nel mondo.

Francesco Ferreri, Presidente Assovinì Sicilia

Le Cantine Settesoli sono un eccellente esempio di associazionismo che funziona. Sorprendente per la Sicilia e merito dei duemila soci e del Presidente Diego Planeta che li ha guidati per quarant'anni. Il mondo del vino sta rafforzando il gioco di squadra con la Doc Sicilia che protegge la qualità del vino Sicilia con disciplinari seri e controllati e che promuove il vino siciliano nel mondo. Nel 2015 la prima campagna della Doc Sicilia sull'importante mercato americano. Il gioco di squadra richiede un impegno continuo e la globalizzazione chiede investimenti ed economie di scala che nascono dal fare gruppo. In Settesoli, stiamo creando una squadra di manager per gestire un'azienda agricola globale e stiamo lavorando per generare consenso tra i soci su una struttura aziendale orientata verso il modello Presidente manager. Serve anche che le altre cooperative del vino si muovano verso strutture moderne capaci di vendere prodotti di qualità. La Doc Sicilia è poi fondamentale per proteggere e vendere nel mondo la qualità del vino siciliano. Continueremo a contribuire al suo successo. Infine lo sviluppo del vino può trainare lo sviluppo turistico e su questo tema bisogna fare squadra. Nel nostro territorio supportiamo Scopri Menfi, che fa squadra tra tutti gli operatori del territorio per incrementare le presenze turistiche.

Vito Varvaro Presidente Cantine Settesoli





La Sicilia storicamente si è sviluppata attingendo da diversi popoli le influenze culturali e il modo di confrontarsi con il mondo esterno. Nel parlare di aggregazione si rischia sempre di suscitare diffidenza e sospetti. È minacciato il nostro spiccato individualismo (probabile retaggio borbonico) che in verità e in alcuni casi è stato anche il motore di esperienze di grande successo. Questo è stato quello che abbiamo demolito nel 2001 quando abbiamo costituito il Cofiol insieme con altri quindici amici-produttori sognatori come il sottoscritto. Adesso il Consorzio conta 5 confezionatori, 45 frantoi, oltre 200 aziende agricole e un indotto di circa 5.000 piccoli olivicoltori. Un settore come quello olivicolo e oleario dove la parcellizzazione diventa in molti casi patologica, ha trovato una grande opportunità di sviluppo nel sistema del Cofiol. Il progetto è semplice e ambizioso allo stesso tempo. Concentrare l'offerta, elevare il livello culturale-professionale dei vari attori della filiera e sviluppare la commercializzazione di prodotti ad alto valore aggiunto attraverso reti consolidate da marchi già affermati sul mercato. L'imminente affermazione dell'Igp Sicilia sarà di grande aiuto nel raggiungimento dei nostri ambiziosi obiettivi.

Cofiol Manfredi Barbera imprenditore

Il gruppo, l'associazionismo, è per l'Uomo un fatto vitale per la convivenza e il progresso civile. Affinché l'associazione possa funzionare e durare nel tempo, è necessario che siano sempre chiari agli associati gli obiettivi che hanno generato l'associazione e che i leader o gli ispiratori siano veramente tali e un punto di riferimento concreto di tutti i partecipanti al gruppo, e non a tutela solo degli interessi di alcuni. L'associazione deve essere a servizio di tutti gli associati e non gli associati a servizio dell'associazione. E' mio parere che il settore vitivinicolo siciliano, oggi e in futuro, ha necessità assoluta di creare un nuovo associazionismo, largamente condiviso e supportato, vero e concreto, per la salvaguardia e custodia del nostro territorio, patrimonio ambientale e culturale. Per questo scopo ogni forma di associazione deve e dovrà essere sempre ispirata da due precisi e ineludibili obiettivi: il rispetto dell'Ambiente e dell'Uomo.

I vigneri Salvo Foti, Enologo





Siamo una cooperativa sociale e gestiamo beni confiscati alla mafia: A 66 anni dalla scomparsa del sindacalista Placido Rizzotto, rapito e ucciso da Cosa Nostra, è stato impiantato un vigneto nell'ex feudo di Verbumcaudo. Il progetto è il frutto di un accordo tra il consorzio Sviluppo e Legalità, che ha ricevuto questo bene dall'Agenzia nazionale per i beni confiscati, e l'Istituto Regionale Vini e Oli di Sicilia. L'ex feudo confiscato al boss Michele Greco è gestito dalle tre cooperative Placido Rizzotto, Libera Terra e Lavoro e Non Solo. La nostra è una cooperativa sociale e abbiamo già fatto venti contratti di lavoro nel corleonese, coinvolgendo circa 30 ettari su quattro zone. Conferiamo l'uva al consorzio Libera Terra Mediterraneo che mette insieme le uve delle cooperative che gestiscono le terre confiscate. L'uva finisce così alla cantina CEN-TOPASSI che le vinifica e le commercializza con il marchio Libera Terra. I cinque ettari di vigneto piantati con l'Istituto Regionale Vini e Oli, contengono una banca di conservazione del germoplasma con circa trenta varietà minori e reliquie già fornite dal Centro di Ricerca per l'Innovazione della Filiera vitivinicola Ernesto Del Giudice. Le cooperative fanno turismo sociale con visite alle strutture confiscate.

VERBUMCAUDO, presidente Calogero Parisi



Nel 1999 abbiamo organizzato un consorzio produttori con risultati eccezionali. È una struttura verticistica con una sola persona che dirige. Circa 300 ettari di agrumeti, 120 aziende, 80 soci e 40 non soci, confluiscono all'interno di un unico stabilimento con regole precise finalizzate alla qualità. Si segue dalla campagna, alla produzione, alla vendita su GD nazionale ed estera. Il marchio "Mandarino di Ciaculli", registrato alla nascita del consorzio, è un brand estremamente conosciuto e si va verso la IGP. Centralizzazione degli obblighi burocratici cartacei, associazionismo partecipativo, marchio, meritocrazia, regole certe con obiettivo e destinazione unica, il mercato. Molta concretezza e molto successo, 4,5 mil. di euro di fatturato e tanta chiarezza. Un'associazione sana e forte educa ed incide sullo sblocco di consuetudini sociali ancora arcaiche, che restano la maggiore difficoltà di un sana imprenditoria agricola.

Mandarino di Ciaculli, imprenditore Gianni Dagati

Tutte le volte che si riescono a unire le forze, non si ottiene la loro somma, ma la loro moltiplicazione. Riuscire a lavorare insieme per trovare le cose che uniscono i player di qualunque settore, è senza dubbio la strada maestra per ottenere successi e far diventare qualunque territorio un posto gradevole dove vivere. Il successo di alcune aziende è legato alla bravura e alla dedizione che alcuni personaggi di valore che si sono messi a servizio della collettività. Tutte le volte che si riesce a fare veramente squadra, quasi per incanto ognuno mette in un'organizzazione più di quello che prende, è allora che si verifica la crescita e quando si riesce a portare in avanti gli obiettivi si possono ottenere risultati incredibili. La sfida è alzare l'asticella della percezione della



qualità dei nostri prodotti. Ho sempre pensato che la Sicilia dovrebbe diventare un'isola biologica, non solo per i vini, ma per tutto l'agroalimentare che su questa splendida terra viene prodotto. Immaginate l'impatto che potrebbe avere una scelta di questo tipo, la Sicilia potrebbe scrollarsi di dosso l'immagine negativa a cui è legata e diventerebbe invece un luogo in cui oltre a produrre alimenti che fanno bene alla salute, sarebbe bello venirci in vacanza, un luogo dove disintossicarsi dal cibo spazzatura che sta avvelenando il mondo. Noi ci stiamo provando a fare una vera squadra, i nostri agricoltori non sono solo i singolari "azionisti" di Colomba Bianca, ma i veri e propri "guardiani" del territorio. Abbiamo vigneti di Catarratto di oltre 70 anni, coltivati in piccoli appezzamenti di terreni ancora incontaminati che danno vini straordinari. In questo modo i nostri soci preservano un territorio bellissimo e incontaminato, con l'obiettivo di rendere l'agricoltura redditizia e sostenibile, per poter tramandare le proprie terre ai figli, ai nipoti, a chi verrà dopo. Al futuro.

Colomba Bianca, presidente Leonardo Taschetta

Il 15 maggio 2009 il Consiglio d'Europa ha riconosciuto l'Itinerario Culturale Europeo "Iter Vitis", l'unico in Europa che lega la produzione vitivinicola ai segni, materiali e immateriali, che la natura, l'uomo e la sua cultura della vite e del vino, hanno lasciato ovunque. L'itinerario è nato in Sicilia su proposta dell'Associazione Iter Vitis, con sede a Sambuca di Sicilia, con un partenariato di 18 paesi europei. L'Itinerario Culturale Europeo Iter Vitis, rappresenta alla stregua della Via Francigena e del Cammino di Santiago, una nuova strategia di marketing, una nuova prospettiva di viaggio in Europa, in questo caso rivolto agli "eno-viandanti", che si propone di migliorare l'offerta enoturistica, promuovendo la grande varietà dei "terroir" enologici e dei paesaggi. L'itinerario vuole collegare diverse realtà europee, ciascuna con le sue peculiarità, attraverso un prodotto comune, il vino appunto, cercando di coniugare il paesaggio vitato alla cultura, per dimostrare che l'Europa è unica anche attraverso il vino e la sua storia.

Iter Vitis, Direttore Gori Sparacino

Aggregarci e cooperare sono state due scelte vincenti dell'IDIMED. Forte della sua cultura sistemica e di un'impostazione teorico-metodologica basata sulla multidimensionalità e multidisciplinarietà, ha fondato il suo percorso operativo sulla capacità di "far incontrare e dialogare" soggetti pubblici e privati per costruire, insieme con loro, una nuova cultura dell'alimentazione. Intorno ai 3 assi portanti: identità, salute e sviluppo sostenibile l'IDIMED ha scelto di investire sui territori per generare partecipazione e protagonismo delle Comunità. Approcci bottom-up, strategie integrate, processi di empowerment e innovazione hanno fatto da cornice alle partnership di progettazione/gestione degli interventi. Oggi, più che mai, siamo riusciti a edificare piattaforme capaci di catalizzare gli attori principali della nuova



programmazione 2014/2020. Radicati alla tradizione, fortificati dal network, protesi all'innovazione e aperti al cambiamento offriamo il nostro know-how a chi, come noi, ha a cuore la crescita della nostra amata Isola di Sicilia. Terra di sole, mare, vento; di uomini e donne di grande valore, capaci di unirsi, fare squadra e diffondere in tutto il mondo le nostre meravigliose eccellenze, patrimoni dell'umanità, come la Dieta Mediterranea.

I.DI.MED. Direttore Francesca Cerami



Negli ultimi vent'anni migliaia di appassionati si sono avvicinati all'affascinante mondo del vino, oltre ad operatori del settore vitivinicolo, della ristorazione, ecc., partecipando ai corsi per aspiranti assaggiatori di vino, organizzati dalle nove sezioni periferiche dislocate in tutte le province siciliane. I temi affrontati hanno spaziato dagli elementi di fisiologia dei sensi, alla tecnica di degustazione, dalla viticoltura all'enologia, dai pregi alle alterazioni e difetti dei vini e molto altro ancora. Al termine del corso, dopo un esame finale, sono state rilasciate le patenti d'assaggiatori di vino, che attualmente nella nostra regione ammontano a circa 6.000. Siamo molto soddisfatti di quello che abbiamo realizzato, per la crescita della "Cultura del Vino", per esempio in provincia di Palermo, in questi venti anni di attività, i numeri parlano da soli, oltre 1200 diplomi rilasciati a esperti assaggiatori, più di 400 lezioni didattiche tenute da docenti molto qualificati su argomenti viti-enologici, più di 100 incontri-seminari, 250 serate tematiche sulle varie tipologie di vino, 100 visite didattiche e viaggi studi in Sicilia e in altre regioni vitivinicole, più di 6000 vini valutati organoletticamente, oltre a numerosi banchi d'assaggio e manifestazioni varie. Con la nostra attività crediamo di aver contribuito a una corretta conoscenza nonché alla crescita qualitativa dei vini.

ONAV Sicilia, Gianni Giardina



In Sicilia associarsi è ancora una realtà in chiaro scuro, bene ad esempio alcune esperienze nel settore vitivinicolo dove associarsi significa ad esempio essere meglio rappresentati nelle istituzioni. Associarsi è una necessità soprattutto per le piccole realtà, dalla produzione alla commercializzazione, per condividere esperienze, competenze, ottimizzare risorse, per meglio realizzare, cambiare, innovare e progettare nuove sfide. L'esperienza associativa di AIS Sicilia ci ha dimostrato l'importanza sociale e culturale del condividere una vita comunitaria. La capacità di legarsi fa bene alle cose, ma crea anche presupposti per una migliore società.

Camillo Privitera, Presidente Associazione Italiana Sommelier Sicilia



In Italia esiste circa il 50% della biodiversità europea e in Sicilia il 50% di quella italiana. Possiamo parlare, quindi, di un micro-continente che contiene il 25% della biodiversità europea. Coscienti di essere consegnatari di un patrimonio enorme, abbiamo deciso di associarci in Simenza per difenderlo e valorizzarlo. Abbiamo, però, pensato di cambiare il modo di procedere. Era necessario un nuovo modello associativo, un nuovo linguaggio. Le indicazioni le abbiamo trovate in un campo di grano di Miglioramento Genetico Partecipativo, dove migliaia di varietà di sementi e incroci sono seminati insieme. La diversità varietale e la selezione naturale permette al campo di evolversi. Tale sistema aumenta le produzioni, migliora la qualità e si aggancia ai cambiamenti climatici. Quale migliore esempio? Il risultato è stato quello di vedere centinaia di richieste di adesione a Simenza. Donne e uomini, agricoltori, allevatori, ricercatori, scienziati, trasformatori, chef, giornalisti, musicisti, pittori, poeti e simpatizzanti di tutta la Sicilia, oggi, scambiano o vendono tra loro in piena collaborazione, prodotti, sementi, notizie, ricette, informazioni utili, procedure, progetti. La diversità e il pieno rispetto d'essa è divenuta la chiave che ha aperto le porte alla collaborazione. Questo è l'inizio. Semu Simenza!

"SIMENZA", Cùmpagnia Siciliana Sementi Contadine Giuseppe Li Rosi



Noi non ereditiamo la terra dai nostri avi, ce la facciamo prestare dai nostri figli.” Amo questa frase di Saint-Exupéry. E infatti parto sempre dall’idea che la terra sia solo un dono. Ho il dovere di lasciarla a chi verrà dopo di me sana, curata, amata. La Wine Pass che si può trovare sul sito web della Strada del Vino, è un nuovo modo per vivere il vino e il territorio. Grazie alla rete di aderenti la Wine Pass conduce nel cuore del Cerasuolo di Vittoria DOCG, alla scoperta del territorio, delle aziende e delle persone che lo producono, dei percorsi e dei prodotti naturali legati ad una millenaria tradizione contadina. Un viaggio a tappe, in cui ciascuna può diventare una scoperta unica, sotto il segno della leggerezza ma anche della forza del sud est della Sicilia, con i suoi colori vivaci, i profumi della terra e i suoi sapori.

Arianna Occhipinti,
Strada del Vino del Cerasuolo di Vittoria

In un territorio come quello etneo la ricchezza è data dalla diversità: diversi i versanti, le quote, i suoli, i vini, i pensieri, le storie. Pensare di associare elementi diversi fra loro appare innaturale, quasi una forzatura; io credo però che l'associazionismo fra elementi diversi generi SINERGIA. Elementi diversi apportano risorse diverse, e il puzzle diventa ricco, esattamente come la nostra Sicilia, bella perché ricca di diversità. Il treno del vino dell'Etna è frutto della sinergia fra enti ed operatori diversi legati dal fil rouge del vino. Ci abbiamo creduto ed oggi ad attendere il fischio del treno siamo davvero in tanti.

Valeria Carastro, Strada del Vino dell'Etna



Obiettivo del lavorare insieme nella nostra Associazione, è stato quello di osservare l'offerta di accoglienza del nostro territorio con gli occhi del turista. Il visitatore può oggi, oltre al trekking in luoghi straordinari come Segesta o la riserva dello Zingaro, o una piacevole sosta alle terme, usufruire di una nuova dotazione di mezzi, tra cui biciclette, quad e di un furgone (destinato ad agevolare gli spostamenti dei diversamente abili, gli spostamenti intermedi e quelli da e per gli aeroporti). Inoltre, attraverso il nuovo sito web dell'Associazione, dotato di mappa navigabile, è possibile visualizzare gli itinerari e la localizzazione dei punti di interesse, quali aziende associate, luoghi di interesse culturale e naturalistico.

Vincenzo Cusumano, Strada del Vino Di Alcamo





Fare sistema con l'associazionismo è un imperativo categorico per le imprese del comparto Vino, Gastronomia e Turismo, che sono sezioni profondamente interconnesse del turismo esperienziale. Collaborando trasversalmente tra gli attori e lavorando in ottica di filiera si può trasmettere meglio la cultura dei luoghi e far crescere i flussi turistici, aumentando l'appeal della destinazione. L'associazionismo enogastronomico e in particolare l'enoturismo delle Strade del Vino, rappresentano con i loro itinerari un prodotto tematico molto attrattivo della filiera turistica, che influenza la "brand reputation" della destinazione Sicilia. L'esperienza enoturistica e gastronomica è quella che condiziona maggiormente il giudizio del turista e il suo passaparola è recensito sul web. L'eccellenza intrinseca dei vini e dei prodotti enogastronomici siciliani promozionati e commercializzati in rete d'impresa con la filiera turistica, è il prossimo obiettivo delle Strade del Vino siciliane.





