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

Comune di Monterosso Almo

Iniziative rivolte alla Valorizzazione dei prodotti

Agroalimentari ed enogastronomici - Decreto 32/2021

Sagra della Ciliegia
Monterosso Almo
SPETTACOLI - TRADIZIONI - CULTURA - FOLKLORE

CONTESTO

A circa mt. 700 s.l.m. all'interno della catena dei monti Iblei nella parte sud-orientale della Sicilia, in provincia di Ragusa, si trova Monterosso Almo, piccola cittadina ricostruita dopo il terremoto del 1693. Le colline e le vallate circostanti offrono ampi panorami tipici al cui interno è possibile accedere per gradevoli picnic in un sano e giovevole rapporto con la natura, la genuinità dell'aria e dell'ambiente tipico del territorio.

La cucina monterossana merita un grande tributo, semplice e gustosa, ma soprattutto genuina poiché utilizza a seconda delle stagioni i prodotti locali.
Tipici sono i deliziosi dolci alle mandorle, "i marmarati", "i maretti" fatti soltanto di mandorle, "i totò" che oltre alle mandorle contengono il cioccolato e il torrone con aggiunti miele e zucchero.
Presso i panifici e biscottifici locali è possibile gustare anche altri squisiti biscotti, come "i viscotta scaurati" (bolliti), "i giammelli" (ciambelle con le uova), gli squisiti e i biscotti al latte per una buona colazione.
Il pane è la specialità di Monterosso, a pasta dura o "u scacciuni" che diventa esaltante se, ancora caldo, lo si inzuppa con olio, aromatizzato con origano e col "cappuliatu", pomodoro essiccato al sole. Ci sono anche i pani per le ricorrenze speciali, a forma di seno per la festa di Sant'Agata, di occhi per

quella di Santa Lucia o "i cannarozza" per quella di San Biagio a forma di trachea.

Notevoli le produzioni di diversi cereali, in particolare il frumento, e di legumi tra cui "u ciciruocculu", la cicerchia, ormai rara e quasi del tutto sconosciuta alle nuove generazioni, con la cui farina si preparano "i patacò" con verdure come cavoli o broccoletti.

Fra i primi, "i cavatieddi", cavati, pasta fatta in casa, arrotolata con le dita e condita con il sugo di maiale.

Per le carni c'è un'ampia scelta, la salsiccia, la carne arrostita di cinghiale, agnello o maiale e per la festa del Patrono "u iaddu chinu", gallo ripieno con carne, riso e varie spezie.

Caratteristici i "pastieri", pasticcetti di carne tritata di agnello e capretto conditi con pepe, formaggio, uova, nonché le "'mpanate", costituite da sottili foglie di pasta di farina, farcite con spinaci, salsa, ricotta, carne, broccoli e salsiccia, ecc.

Dal territorio provengono i funghi, altra specialità di questo paese di montagna, soprattutto i pleurotos o "fungi ri panicauru" da gustare presso i ristoranti locali.

Da non dimenticare l'eccellente miele di zagare, di satra (timo selvatico), millefiori e le ottime confetture di marmellate, specie di mele cotogne e la mostarda preparata con il mosto di vino.

E per le ricorrenze speciali, le cassate di ricotta a Pasqua, le "crispelle" per San Martino, i ravioli di ricotta e la "pagnuccata" per carnevale.

DESCRIZIONE

Sperimentata da più di dieci anni nel comune di Monterosso Almo, tremila abitanti in territorio ragusano, la ciliegia di Monterosso ha conquistato il parere favorevole sia dei produttori quanto dei consumatori. A circa 600 metri di altitudine la specie, costituita dalle varietà Capuccia e Raffiuna, ha trovato le condizioni ottimali per essere una coltura da reddito e di anno in anno aumenta la superficie coltivata soprattutto quella specializzata. Tutto è partito da un'idea dell'allora Sindaco della città Vito Amato che agli inizi del 2000 offrì ai suoi concittadini per conto del Comune centinaia di piante di ciliegio perché le coltivassero nei propri terreni fino ad allora interessati dalla viticoltura. L'iniziativa fu molto apprezzata ma non si poteva pensare che nel tempo la coltivazione del ciliegio potesse diventare così importante. Oggi la ciliegia è inserita nel paniere dei prodotti tipici locali assieme a castagno, noce, funghi, frutti minori che nell'insieme costituiscono una notevole risorsa del territorio montano. Sono tutti prodotti stagionali di nicchia molto richiesti dal mercato non solo locale ma soprattutto oltre confine. Incrementare la coltivazione del ciliegio è certamente interessante dal punto di vista occupazionale e ambientale sostiene il prof. Salvatore Barresi, nativo di Monterosso e docente presso l'Istituto Tecnico Agrario di Scicli, sia perché l'innovazione favorisce sempre la permanenza dei giovani sul proprio

territorio e poi per la ricaduta positiva nei riguardi del territorio stesso per la salvaguardia, conservazione dell'ambiente ed utilizzo delle risorse.

Nella Piazza San Giovanni, nel cuore della città, sarà allestito un percorso di degustazione con prodotti tipici locali. Un evento simbolico che consentirà di riscoprire il passato contadino e di valorizzare le radici culturali con l'esposizione di prodotti dell'artigianato e della gastronomia locale.

OBIETTIVI DELL'INIZIATIVA

La sagra della ciliegia da sempre è un evento che richiama numerosi interessati e che danno alle comunità organizzatrici grande visibilità.
Con l'iniziativa LA SAGRA DELLA CILIEGIA, si pensa di sfruttare il successo di queste manifestazioni, come le sagre, i work shop, le educational tour per promuovere iniziative per la difesa dell'ambiente e per diffondere i principi di Agenda 21.
LA SAGRA DELLA CILIEGIA si pone l'obiettivo generale dello sviluppo del territorio mediante l'utilizzo sostenibile delle risorse. E' prevista la partecipazione attiva delle comunità a queste scelte di sviluppo, attraverso la cooperazione tra le varie aziende del territorio e della Sicilia intera.

L'agricoltura, i prodotti tipici, il campo dell'enogastronomia Siciliana, sono sicuramente un importante mezzo di diffusione.

Lo scopo dell'iniziativa è di favorire la promozione dei prodotti tipici locali artigianali dei territori di riferimento, coinvolgendo, in integrazione tra loro, i contadini detentori di tradizioni che sta scomparendo ed in particolare i giovani dell'intera area regionale e interregionale, affinché questi possano apprendere e sperimentare la realizzazione di prodotti enogastronomici e dell'artigianato locale.

Obiettivo del progetto è quello di proteggere e promuovere le sue aree agricole caratterizzate dalla presenza di molte aziende, inserite uniformemente nel territorio, che basano il loro ciclo produttivo su elementi unici, come la salvaguardia della biodiversità e delle produzioni naturali.

In particolare con le azioni che si metteranno in campo si vuole:

- promuovere e far conoscere prodotti agricoli di qualità.
- Promuovere l'enogastronomia e insieme al territorio e all'ambiente come una delle principali motivazioni di viaggio del turista;
- Fare apprezzati dal consumatore la molteplicità delle biodiversità e delle pratiche produttive di cui è ricca la Sicilia;
- Far conoscere l'agricoltura siciliana e mediterranea, con le sue specificità e le sue potenzialità
- rafforzamento dell'immagine di territorio sotto il profilo della qualità dell'accoglienza turistica rurale e della qualità dei prodotti

enogastronomici;

- Far conoscere la nostra cultura e le nostre tradizioni;
- rafforzamento dell'immagine del territorio sotto il profilo della qualità dell'offerta paesaggistica gastronomica e ambientale;
- aumento della visibilità del territorio a livello nazionale ed internazionale
- Sensibilizzazione delle strutture turistiche sull'utilizzo di prodotti locali;
- Aiutare gli agricoltori a fare vendere i prodotti agricoli tipici siciliani, sia attraverso i canali tradizionali (vendita diretta in sagre, manifestazioni, mercati contadini ecc.) che con altri innovativi (turismo nazionale ed internazionale, turismo congressuale di alta qualità, manifestazioni sportive e culturali, manifestazioni territoriali ecc.)
- Favorire l'utilizzo dei prodotti locali presso gli esercizi di ristorazione attivi sul territorio, tramite l'elaborazione di una carta comune che fissi criteri e impegni per l'impiego dei prodotti

Obiettivi Specifici

Gli obiettivi più immediati che intentiamo raggiungere sono quelle di far conoscere ed apprezzare le produzioni locali e dell'intera Sicilia, quali mezzi per raccontare e fa apprezzare un territorio con delle produzioni d'eccellenza come:

- Le ciliegie
-

STRATEGIA MESSI IN ATTO

Comunicazione

Si inizierà a parlare dell'evento qualche tempo prima, almeno 20 giorni, per dare il tempo agli interessati di organizzare un eventuale visita;

utilizzo di tutti i mezzi di comunicazione e i social come facebook, istagram, ecc

crea dei post dedicati, arricchiti da foto e descrizioni, con immagini dei prodotti, del territorio con la loro storia e caratteristiche

Gli ultimi giorni prima dell'evento, realizzazione Instagram Stories creazione degli Instagram Reels per raccontare il viaggio per arrivare al luogo della sagra e tutto ciò che accade nelle giornate dedicate all'evento.

Cartelli autostradali saranno collocati in posti strategici

Realizzazione di un sito promozionale provvisorio dei prodotti, tipici, per la distribuzione di materiale divulgativo e pubblicitario, con esposizione e degustazioni dei prodotti con Fiera aperta al pubblico e diretta alla promozione ed alla vendita dei prodotti del territorio;

WorkShop

verterà su un'analisi delle pratiche culinarie e al nesso con le festività religiose in un talk tra esperti del settore

video-racconti

Le immagini mostreranno l'origine prodotti, il loro rapporto con la salute e il gusto,

Degustazioni ed esperienze sensoriali

L'esperienza pratico-percettiva è il sistema migliore per catturare l'attenzione dei visitatori e degli stakeholder

I nostri sensi non si limitano alla vista e al tatto e all'udito. L'olfatto, ad esempio, è tra i più istintivi dei 5 sensi. Secondo il marketing olfattivo, i profumi hanno un enorme potenziale: creano un ambiente tranquillo e rilassato, trasmettono una sensazione di cura e pulizia, spingono la clientela a restare un tempo maggiore nei locali espositivi e di conseguenza contribuiscono a far apprezzare un prodotto ed aumentare l'interesse alla conoscenza e al consumo.

Vivere un'esperienza sensoriale all'interno di un artigiano della cioccolata, ascoltare i racconti dei produttori di pistacchio, di mandorle, far vivere l'esperienza della raccolta del frutto, della sua trasformazione crea nel visitatore un interesse che diventa facilmente mezzo di promozione di tutto il territorio.

Pertanto durante la sagra saranno organizzate:

- Mostre mercato ed esposizioni agroalimentari;
- realizzazione di attività legate allo sviluppo integrato del territorio tramite materiale

promozionale cartaceo, video, pubblicità attraverso tutti i mezzi di informazione;

- accordi con le strutture agrituristiche e di ristorazione per l'utilizzo dei prodotti tipici attraverso il contatto di vendita diretta con l'agricoltore;
- Congressi, seminari e convegni finalizzati alla promozione della produzione agroalimentare siciliana;
- animazione del territorio con spettacoli rievocanti le antiche tradizioni contadine;

AZIONI PREVISTE

PROMOZIONE

Manifesti, locandine

- Ideazione, realizzazione, stampa e diffusione: n° 500 manifesti formato cm. 70x100

Brochure

- Ideazione, realizzazione, stampa e diffusione n° 1.000 copie con descrizione dell'evento e del territorio (4 pagine a colori).

Articoli sui giornali

- Giornale di Sicilia, La Sicilia, Sicilia da Gustare, ANSA, ecc.....

Sito sagra

- Realizzazione di un sito www.sagraciliegiamonterossoalmo.it
  Pagine dedicate alla sagra, ai prodotti e al territorio, pubblicizzando e promovendo gli eventi, con strumenti di prenotazione e blog

cartellonistica stradale

- n. 6 manifesti pubblicitari formato mt. 6x3 – Ideazione, progettazione, Realizzazione e stampa, affissione in diverse località siciliane:
  n. 2 - Modica
  n. 2 – Siracusa
  n- 2 - Ragusa

Video promozionale

- N. 1 video spot/promozionale dell'evento
- N. 1 video promozionale dei prodotti (da proporre durante la sagra)

SAGRA

Sagra/fiera dei prodotti naturali e biologici Siciliani da esporre e far degustare in N. 12 spazi attrezzati, così come di seguito descritto:

- N. 10 stand (m3x3) per ospitare le aziende che esporranno e faranno degustare i prodottile aziende riservando la maggior parte di questi ad aziende di tutto il territorio siciliano.
  Chioschi in legno, copertura e chiusure perimetrali in pvc, completi di impianto di illuminazione copertura e chiusure perimetrali in pvc, completi di impianto di illuminazione, pedana e moquette, tavoli, sedie e front office con esposizione e degustazione dei prodotti.
- N. 1 stand (m. 3x3) per Info point/reception stand con relativo Arredo, Pc, Internet
- N. 1 stand (m 6x6) "Tasting Area"
  Gli stand saranno allestiti con adeguati pannelli pubblicitari relativi all'evento con materiale di

consumo vario, attrezzi da lavoro (coltelli, forchette, bicchieri, piatti e attrezzi vari e tovagliato).

Ogni azienda avrà a disposizione all'interno dello stand:

- n. 1 tavolo mt. 2x1;
- n. 2 sedie;
- n. 1 punto luce;
- servizio di sicurezza notturno;

WORKSHOP

Seminari/Talk show sui prodotti del territorio con alla presenza di:

- Assessore Agricoltura
- Slow Food Sicilia
- Presidente Camera Commercio di Ragusa
- Distretti del Cibo Sicilia
- Aiab Sicilia

COOKING SHOW E DEGUSTAZIONI

Spettacolo culinario con chef e Scuole alberghiere per la preparazione di piatti con le ciliegie ed i prodotti tipici e degustazione di ciliegie, arance, cedri, mandorle, pistacchi, miele, ecc....

Ad affiancarli altrettanti produttori locali pronti a far scoprire ai partecipanti – inclusi gli stessi chef – che in Sicilia non ci sono

VISITE AZIENDALI

Visite guidate e degustazioni presso le aziende produttrici, che hanno interesse a far conoscere la loro produzione o la loro attività commerciale e

contribuendo allo sviluppo del territorio, dando loro la possibilità di far conoscere i propri prodotti tipici, i vini, la cultura e il folclore.

EMPISTICA

N.	ATTIVITA'	TEMPI	LUOGHI
1	Promozione	Dal 18 al 31 maggio 2023	Tutto il territorio regionale
2	Sagra	Dal 29 al 31 maggio 2023	Monterosso Almo
3	Workshop	31 maggio 2023	Monterosso Almo
4	Cooking Show e degustazioni	30 e 31 maggio 2023	Monterosso Almo
5	Visite aziendali	30 al 31 maggio 2023	Presso le aziende del territorio

COLLABORAZIONI

- Scuole Alberghiere
- Slow Food Sicilia
- Distretti del Cibo

Monterosso Almo, 07/12/2022

FIRMA

PIANO ECONOMICO

Dettaglio spese occorrente
per la realizzazione dell'iniziativa

PIANO ECONOMICO

DESCRIZIONE	IMPORTO IN EURO
AREA SAGRA	
✓ Palco modulare	€ 1.200,00
✓ Allestimento spazio sagra Portale d'ingresso con struttura di dimensioni mt. 4x4 con dicitura: "REGIONE SICILIANA – ASSESSORATO REGIONALE DELL'AGRICOLTURA, DELLO SVILUPPO RURALE E DELLA PESCA MEDITERRANEA e relativo logo Pannelli fotografici di vari prodotti enogastronomici ed agro alimentari siciliani	€ 1,800,00
✓ Allestimento ed arredo di n 10 **CHIOSCHI/STAND**, per le aziende Siciliane con copertura e chiusure perimetrali in pvc, completi di impianto di illuminazione.	€ 4.000,00
✓ Stand adibito ad **"INFO POINT/RECEPTION"** con relativo Arredo, Pc, Internet	€ 1.200,00
✓ AREA DEGUSTAZIONI Progettazione e ideazione grafica) con pannelli pubblicitari relativi all'evento con materiale di consumo vario, attrezzi da lavoro	€ 3.200,00
✓ Assistenza agli espositori n. 10 Hostess/interpreti per l'assistenza agli espositori per 2 giornate (€ 100x10x2);	€ 2.000,00
✓ Prodotto in degustazione	€ 2.000,00
✓ cooking show e degustazioni Realizzazione di degustazioni guidate durante la manifestazione Ausilio di n. 2 assistenti specializzati nel settore della ristorazione Sommelier, enologi, chef coinvolgimento scuole Alberghiere e chef	€ 3.000,00
	TOTALE AREA SAGRA € 17.200,00
AZIONI PROMOZIONALI	
✓ Promozione dell'evento nei principali social media (facebook, Twitter,	

Instagramm, ecc..) - Realizzazione, pubblicazione e cura sito sagra

€ 3.000,00

- ✓ Articoli su testate giornalistiche e quotidiani a livello Regionale e Nazionale

€ 1.000,00

- ✓ Cartelloni stradali ideazione progettazione ed affissione per almeno 2 settimane precedenti e durante l'evento di 6 manifesti pubblicitari formato mt. 3x2)

€ 4.300,00

- ✓ Materiale pubblicitario
  Ideazione e realizzazione n. 2 video spot sagra
  n° 500 manifesti formato cm. 70x100
  Ideazione e realizzazione BROCHURE - PUBBLICITARIO
  n° 1.000 copie con 4 pagine a colori, con all'interno la descrizione dell'evento e del territorio

€ 4.900,00

TOTALE AZIONI PROMOZIONALI € 13.200,00

WORK SHOP
Affitto area e service
Accoglienza ospiti

€ 1.200,00

TOTALE WORK SHOP € 1.200,00

VISITE AZIENDALI
Prodotti in degustazione

€ 1.400,00

Servizio navetta per spostamento ospiti

€ 1.200,00

TOTALE VISITE AZIENDALI € 2.600,00

IDEAZIONE, PROGETTAZIONE E CONSULENZA € 800,00

TOTALE COSTO DEL PROGETTO €35.000,00

(IVA 22% inclusa)

Monterosso Almo, 07/12/2022

FIRMA