

■ REGIONE SICILIANA / La regione vanta una lunga tradizione culinaria che fonde influenze mediterranee e arabe con innovazione e sostenibilità e che si distingue per

## Regione europea della gastronomia 2025: un riconoscimento

La prima in Italia a ricevere il titolo di "Regione europea della gastronomia 2025" dall'International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism (Igcatt), un successo frutto dell'impegno del



La Sicilia è "Regione europea della gastronomia 2025", prima in Italia a ottenere il prestigioso riconoscimento internazionale assegnato dall'International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism (Igcatt).

La nomination della Sicilia, nata durante l'edizione del Vintality 2023 sotto la spinta del dipartimento dell'Agricoltura, è stata gestita e promossa dal Consorzio Dos Sicilia (Denominazione di origine siciliana), in stretta collaborazione con il Consorzio

di tutela dei vini della Doc Sicilia (Denominazione di origine controllata), con il Consorzio del cioccolato di Modica e con una rappresentanza di istituti alberghieri del territorio.

La storia della gastronomia siciliana è una testimonianza della ricchezza culturale dell'isola e della sua capacità di adattarsi e incorporare le influenze dei popoli che l'hanno abitata nel corso dei secoli. La Sicilia è nota infatti in tutto il mondo per la sua cucina tradizionale, che combina in-

fluenze mediterranee, arabe, normanne e spagnole ed è amata per la sua autenticità, i sapori audaci e l'uso di ingredienti di alta qualità.

Le attività 2025 prevederanno una serie di eventi che coinvolgeranno le città siciliane, i produttori locali, i ristoranti e i professionisti del settore alimentare. Saranno organizzati festival del cibo, mostre, dibattiti, laboratori di cucina, con opportunità di degustazione e scoperta delle specialità locali.

Sebbene la gastronomia siciliana possa essere una grande linea abbastanza omogenea, varia molto da provincia a provincia e anche i paesi più piccoli spesso propongono piatti specificamente legati a quel territorio. Fra i più piatti che rappresentano l'eccellenza della tradizione spiccano indubbiamente le sarde a beccafico, la pasta alla Norma, la pasta con le sarde, la caponata, lo sfincione, l'arancina/o e, per quanto riguarda i dolci, cannolo, cassata e granita. Gli eventi serviranno anche come vetrina per promuovere i prodotti agroalimentari siciliani e stimolare l'interesse dei visitatori

nazionali e internazionali.

La Sicilia si conferma come la regione italiana con il primato nell'agricoltura biologica e nell'imprenditoria agricola giovanile, rappresentando un modello di eccellenza e innovazione nel panorama agroalimentare nazionale. Con ben 427.000 ettari dedicati all'agricoltura biologica, di cui circa 30.000 ettari coltivati a vite, l'isola non solo si posiziona al vertice in Italia per estensione di coltivazioni biologiche, ma si distingue anche per la qualità e la varietà dei suoi prodotti.

L'agricoltura siciliana rappresenta circa il 10% dell'intero sistema agricolo italiano e arriva quasi al 20% se si considera l'intero settore agroindustriale. Con i suoi 427.000 ettari, è la regione italiana con la maggiore quantità di suolo lavorato in biologico e la prima per numero di addetti del settore (10.596 unità).

Il primato siciliano non si ferma solo alla dimensione biologica. L'isola è anche leader a livello nazionale per quanto riguarda le imprese agricole guidate da giovani sotto i 35 anni, con 6.735 imprese agricole gestite da giovani agricoltori, un dato che dimostra la forte inclinazione della Sicilia verso l'innovazione e la sostenibilità, grazie a una nuova generazione di imprenditori agricoli che sta contribuendo a trasformare il settore con metodi e tecniche moderne.

La qualità dei prodotti siciliani è ulteriormente attestata dalla presenza di 36 prodotti DOP e IGP, 31 vini DOC e DOCG e 59 prodotti con il marchio QS - Qualità Sicura Garantita. Il marchio QS è un'importante certificazione che garantisce standard qualitativi elevati per il grano e i prodotti zootecnici come latte e carne, rafforzando il ruolo della Sicilia come custode della qualità e dell'autenticità nella produzione agroalimentare.

Una Terra di Prodotti Tradizionali e Viti Antichi

La Sicilia vanta anche 269 Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) riconosciuti dalla Regione Siciliana e dal Ministero delle Risorse Agricole. Questi prodotti, formalmente riconosciuti come "tipici tradizionali", sono tutelati nelle loro metodologie di produzione, trasformazione e preparazione gastronomica. Oltre a ciò,

### I prodotti

La Sicilia è un'isola che vanta un'enorme produzione di frutta. Il primo frutto da menzionare è il fico d'India. Con 8.210 ettari e una produzione totale di 147.843,4 tonnellate nel 2020, conta due denominazioni di origine: il Fico D'India dell'Etna Dop e il Fico d'India di San Cono Dop. La produzione di pesche è rappresentata principalmente da 3 IGP: la Pesca di Leonforte, chiamata anche settembrina perché matura prevalentemente a settembre; la pesca di Bivona e la Pesca di Delia.

La produzione di nespole del Giappone è importante anche in termini di quantità. Le cultivar più conosciute sono Virticchiara, Rossa, Nespolone di Trabia e Marchetto IGP.

L'uva da tavola è presente con l'Uva di Canicattì IGP e l'Uva di Mazzarrone IGP. Tra gli altri tipi di frutta, possiamo trovare le ciliegie, in particolare la Ciliegia dell'Etna DOP, e i capperi, tra i quali spiccano il Cappero di Pantelleria IGP e il Cappero delle Isole Eolie DOP. Molto conosciute le mandorle di Noto e il pistacchio di Bronte, noto per le spiccate proprietà gustative.

Anche gli agrumi sono una parte fondamentale dell'agricoltura siciliana. L'area totale dell'isola dedicata a questo settore è di 88.000 ettari, di cui 58.000 aranci, 21.000 limoni e 5.000 mandarini. Le aziende agrumicole sono circa 42.000, e gli addetti, tra produzione e commercializzazione, ammontano a circa 31.000 persone.

In Sicilia esistono diversi tipi di arance, tra cui Navelina, Tarocco, Valencia e Ovale, prodotti a Siracusa e a Catania, e Moro e Sanguinello prodotti solo a Catania. Nell'ambito dei prodotti certificati i prodotti più rilevanti sono l'Arancia Rossa di Sicilia IGP e la Ribera Dop. Le arance rosse di Sicilia, coltivate esclusivamente nella Piana catanese e in alcuni paesi dell'Emme e del siracusano, sono uniche al mondo per il loro gusto e il loro valore nutritivo; per questo motivo hanno ottenuto il marchio IGP dall'Unione Europea.

La vicinanza del vulcano attivo Etna, un terreno particolarmente fertile e un clima secco con forti escursioni termiche, creano le condizioni ideali di crescita per questo straordinario frutto dalla tipica polpa rossa.

I limoni siciliani rappresentano l'80-90% della produzione italiana di limoni. Esistono tre tipologie certificate: Limone di Siracusa IGP, Limone dell'Etna IGP, Limone Interdonato di Messina IGP. Infine, la varietà più conosciuta del mandarino siciliano sono Cileopatra, Avana e Tardivo di Ciacalli, mentre per le clementine troviamo Primo Sole e Nova.

La Sicilia è molto orgogliosa anche della produzione di ortaggi: pomodori, carciofi, cipolle, patate, zucchine e carote per dirlle alcuni. In questa categoria spiccano due prodotti certificati: il Pomodoro di Pachino IGP coltivato soprattutto tra Pachino, Portopalo di Capopassero, Ispica e Noto, e la Carota nuova di Ispica IGP. La coltivazione del grano in Sicilia occupa gran parte della superficie dell'isola: il grano duro si estende su una superficie di circa 280.000 ettari e la produzione nel 2023 ha raggiunto le 803.896 tonnellate, mentre il grano tenero si estende su circa 110 ettari e la produzione nel 2023 ha raggiunto le 350 tonnellate (Fonte: ISTAT). Tra le varietà di grano le più diffuse sono il Core, il Smeto, l'Antalis, il Duilio, l'Orizzonte e il Bronte, ma i più conosciuti sono sicuramente i "grani antichi siciliani": sono 52 le varietà di grani autoctoni largamente coltivati e consumati in Sicilia. Le spighe vengono coltivate senza prodotti fitosanitari di sintesi e fertilizzanti artificiali, e i metodi di raccolta sono artigianali e rispettosi della natura.

Nell'isola sono circa 70 i produttori di grani antichi e la superficie dedicata è passata dai 500 ettari del 2016 agli oltre 3.000 del 2023.

La produzione media di olio siciliano è di circa 34 milioni di chili, (con lannata record del 2015 con più di 52 milioni di chili prodotti). Il valore aggiunto dell'olio verde per l'economia siciliana coinvolge ogni autunno 106.000 produttori e circa 20 milioni di piante su 158.502 ettari di superficie che rappresentano il 13,85% del patrimonio olivicolo nazionale, collocando la Sicilia al terzo posto, dopo Puglia e Calabria.

Anche la viticoltura occupa un posto di rilievo. La raffinata ospitalità offerta dalle numerose aziende vinicole si è diffusa in tutta l'isola. Numerose cantine sono aperte al pubblico per le degustazioni, offrendo la possibilità di apprezzare la produzione di vini siciliani DOC e DOCG, siano essi rossi, bianchi, rosati, liquorosi o frizzanti, derivati dalla coltivazione di vitigni autoctoni: primo fra tutti lo Zibibbo, i più antichi, importati dai Fenici di Pantelleria, Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante, Catarratto, Grillo, Frappato, Perricone e Inzolia.

L'isola ospita 32 vitigni autoctoni e 29 vitigni antichi, confermando la sua vocazione vitivinicola. Non sorprende, quindi, che la Sicilia sia considerata una delle regioni con la più antica tradizione vitivinicola in Italia.

Anche il settore vinicolo siciliano è in piena espansione, con vini che hanno ottenuto importanti riconoscimenti a livello internazionale. Questo successo si traduce in un fatturato che sfiora il miliardo di euro, confermando il ruolo chiave dei vini siciliani nel mercato globale.

Ma non è tutto. La pesca e l'industria ittica costituiscono uno dei settori produttivi più importanti, in continua e costante crescita

anche nell'ambito delle iniziative di promozione enogastronomica. Questo settore ebbe grande importanza anche in passato e lo testimoniano le numerose grotte in cui sono stati rinvenuti resti paleolitici di molluschi e pesci oppure disegni e graffiti raffiguranti la pesca di tonni, carnie, spigole, sogliole e murene. Il sistema produttivo ittico siciliano rappresenta ancora oggi uno dei settori trainanti dell'economia della regione.

Ogni anno rappresenta circa un quarto del pescato italiano e un terzo del fatturato totale del settore. Inoltre, la Sicilia ha la flotta più grande tra le regioni italiane, sia in termini di unità che di stazza.

la varietà di prodotti tipici e l'importanza del settore vitivinicolo e ittico

## internazionale per la cucina mediterranea

Dipartimento regionale Agricoltura e promosso da consorzi locali e istituti alberghieri che hanno sostenuto la candidatura. Eventi e festival gastronomici accompagneranno l'anno della celebrazione



Pescato siciliano

Entrando a far parte della Piattaforma Europea della Gastronomia e collaborando con IGCAT (Istituto Internazionale di Gastronomia, Cultura, Arti e Turismo), la Sicilia intende, da un lato, tutelare, recuperare e valorizzare le tradizioni storiche culinarie e il marchio identità del territorio, e dall'altro, rafforzare la collaborazione internazionale, implementare la visibilità e facilitare l'integrazione di numerose attività e disponibilità in un progetto di valorizzazione dell'enoga-

stronomia e delle produzioni agroalimentari sostenibili.

Per il 2025, la Regione ha predisposto un Piano strategico di promozione turistica, valorizzazione enogastronomica e biodiversità naturale e culturale. Gli obiettivi sono stati definiti con il coinvolgimento di tutti i consorzi della rete DOS (più di 400 aziende) e di numerosi stakeholders.

In questo periodo si svolgeranno diversi eventi sul territorio regionale sia per raccogliere ulteriori suggerimenti per integrare gli obiettivi specifici, sia per coinvolgere quanti più soggetti privati e pubblici possibili. Questo coinvolgimento sarà alla base di un rinnovato rilancio dell'identità gastronomica siciliana e di un sistema comune di promozione turistica.

Gli obiettivi principali sono, da un lato, la razionalizzazione e integrazione di azioni, progetti e risorse per la promozione della gastronomia e dell'attrazione turistica e, dall'altro, valorizzare le tradizioni agricole ed enogastronomiche nel rispetto della biodiversità e della sostenibilità.

La gastronomia e la produzione agroalimentare sono le variabili strategicamente più importanti che influenzeranno il turismo in Sicilia.

Il piano è suddiviso in 10 punti: 1. migliorare l'immagine come regione leader a livello internazionale per il cibo e come destinazione turistica culturale; 2. diventare

### Il ruolo dello Street Food

In Sicilia da sempre si mangia per strada. Nel Termopio delle città greche della Sicilia, passeggiando per le strade tutti i sensi del viaggiatore venivano sedotti dal profumo dei cibi cotti, da gustare sul posto o da portare via. Un fast food antico, un take away antico di oltre duemila anni. Oggi lo street food siciliano è davvero imperdibile. Ricco di varietà e di proposte che sembrano gareggiare in un'esplosione di gusto.

È un modo semplice e veloce (generalmente un tour mattutino o un tour notturno) per attraversare un paio di millenni di storia, arte, profumi, sapori e civiltà diverse.

Una recente classifica, stilata dal network americano Virtual Tourist, colloca Palermo al 5° posto tra i migliori produttori di "street food" al mondo.

Pane panelle e crochè (o cazzilli), frittelle, arancine/i, carduna, cacuocciuli e vruocciuli (cardi, carciofi e broccoli fritti nel burro), miliciane fritte (melanzane fritte), cicceddu frittu (pesciolini fritti), sfincioni (tipo di pizza), pani ca meusa (pane con la milza).

Le panelle appena fritte, calde e croccanti sono deliziose servite come antipasto, ma in alcune zone della Sicilia è possibile gustarle in panini ("pane e panelle") distribuiti da caratteristici camioncini.

Stigghiola (spiedino di interiora di agnello o capretto alla griglia), polpo bollito, frutti di mare, babbaluci (lumache bollite e condite), pannocchie di mais bollite, fette di cedri conditi con sale, fette di angurie, fichi d'India e cialdaroste sono solo alcune delle prelibatezze grazie alle quali Palermo si è giustamente guadagnata il nome di una delle capitali mondiali dello street food.

Il tipico street food siciliano trae origine da ingredienti tradizionali della cucina locale come, per esempio, le melanzane, ingrediente principale della classica caponata o della parmigiana. Il pomodoro, invece, è l'ingrediente principale dei pani cunzatu (pane condito, o insalata di pane, chiamata anche panzanella) e di quella che può sembrare una pizza ma non lo è, ovvero lo sfincione, servito con salsa di pomodoro, cipolla, acciughe e origano. Lo street food siciliano accontenta davvero tutti e prevede anche opzioni vegane.

Nel periodo tra il IV e l'XI secolo, in Sicilia venne inventata la leggendaria arancina. Come tutti i piatti a base di riso diffusi nel Sud Italia, le sue origini possono essere fatte risalire alla dominazione araba. Gli arabi, infatti, erano soliti arrostarlo nel palmo delle mani del riso allo zafferano, per poi condirlo aggiungendo carne di agnello. Al contrario, il rinomato pani ca meusa, un impasto di frattaglie con milza che nel dialetto palermitano viene chiamato "meiusa", è uno di quei piatti che dimostrano che non tutto deriva dall'eredità araba. Molte ricette siciliane, infatti, traggono origine dalla cucina kasher (termine che letteralmente significa: conforme alla legge, adatto), che è soggetta a un insieme di norme che regolano la produzione e il consumo degli alimenti secondo la religione ebraica. Il panino con la milza è un piatto povero che risale a circa 1100 anni fa, quando a Palermo si stabilirono macellai di origine ebraica. Non potendo guadagnare a causa delle loro credenze religiose, conservavano le frattaglie del vitello, budella, polmone, milza e cuore, come ricompensa. Tra queste frattaglie non veniva incluso il fegato, perché aveva un valore economico maggiore e veniva venduto separatamente. I macellai ebrei dovettero trovare il modo di trasformare questa ricompensa in denaro e alla fine ebbero un'idea che si rivelò ingegnosa. Si accorsero che i cristiani erano soliti mangiare le frattaglie degli animali, accompagnandole con formaggio o ricotta; ispirandosi a questa pratica idearono un panino farcito con polmone, milza e "scammarozzato", cioè pezzi di cartilagine della trachea del bue.



Il Primo Sale, formaggio siciliano antico e gustoso



Il rinomato pani ca meusa, il panino con la milza

una destinazione alimentare internazionale conosciuta e riconosciuta; 3. aumentare la creazione di valore nella produzione alimentare sostenibile collegando le comunità della conoscenza e le industrie; 4. creare nuovi posti di lavoro nel settore turistico e fare del turismo enogastronomico un vettore fondamentale di sviluppo e attrattività; 5. promuovere il modello di fattoria sociale che contenga il problema dello spopolamento rurale; 6. sviluppare una forte strategia di marketing territoriale attorno a marchi forti per trasmettere l'identità regionale; 7. accrescere le culture e le attività formative per una più profonda consapevolezza del valore della gastronomia e dell'agroalimentare siciliano; 8. tutelare e trasmettere alle generazioni future le più antiche tradizioni gastronomiche siciliane; 9. accrescere la brand identity della gastronomia siciliana per una valorizzazione più radicata a livello internazionale e una più forte promozione interna e locale; 10. promuovere azioni

di resilienza ai cambiamenti climatici nel mondo agroalimentare e stimolare la sensibilità dei consumatori sulla relazione tra resilienza ai cambiamenti climatici e consumi alimentari.

In sintesi, il titolo di Regione Europea della Gastronomia 2025 consentirà alla Sicilia di raggiungere il suo obiettivo macro di progressi significativi, osservabili e valutabili nei prossimi anni attraverso la difesa della biodiversità, la promozione del turismo, la tutela dell'ambiente, la crescita economica e l'inclusione sociale e le alleanze con i centri culturali e creativi, con la gastronomia come facilitatore del processo.

Il titolo contribuirà a promuovere e valorizzare la ricchezza e l'unicità delle risorse e delle eccellenze siciliane, favorendo l'integrazione, l'inclusione e la salvaguardia delle ricette storiche della gastronomia siciliana, nonché la salvaguardia della biodiversità naturale e culturale e attività per la resilienza climatica.



Peschi in fiore dipingono il paesaggio di rosa

### Il cioccolato di Modica

Il cioccolato, delizia modicana, ha attraversato le esperienze secolari di un processo produttivo avvolto dai segreti dei "cioccolatieri" (artigiani cioccolatieri, in dialetto locale) che, almeno dal 1746, amalgamavano il cacao con zucchero e spezie. Poiché Modica non fu travolta dalla rivoluzione industriale, la cittadina contribuì a dare notorietà alla sua tavoletta, ancora prodotta artigianalmente nei suoi caffè storici nell'Ottocento. Solo nella seconda metà del Novecento gli artigiani del cioccolato adattarono la lavorazione "a bagnomaria" e l'utilizzo di temperature per sciogliere il cioccolato, mantenendo il cuore della massa di cacao a bassa temperatura per garantire la granularità dello zucchero che contraddistingue questo cioccolato, evitando anche il processo di concaggio per preservare le proprietà organolettiche del cacao.

L'importanza di questa tradizione diventa evidente, poiché non è la cosiddetta ricetta azteca ad essere utilizzata (i messicano-aztechi non utilizzavano zucchero nella preparazione dello "xocolatl"), ma la tecnica manuale importata dalle Americhe dagli spagnoli conquistadores e quindi diffusa nelle loro terre.

L'influenza spagnola (promossa anche dai Gesuiti) è sicuramente da riferire all'originario artigianato modicano della pietra vulcanica, la cosiddetta "valata ra cuculatti" (in dialetto locale), cioè il metate mesoamericano. Nella cavità della sua base veniva posto un contenitore con carbone ardente che forniva gradualmente calore all'asse curvo, sul quale il cioccolatiere - impingando un mattarello litico e cilindrico - lavorava, amalgamava e raffinava la pasta di cacao amaro



Statua realizzata con cioccolato di Modica

insieme a zucchero, cannella o vaniglia.

Per certificare la storia del Cioccolato modicano, il CTCM (Consorzio per la Tutela del Cioccolato di Modica), ha realizzato nel 2014 il Museo del Cioccolato, situato a Modica nel Palazzo della Cultura. Qui si trova la sala delle fonti archivistiche, ottenute dagli archivi della nobile Casata dei Grimaldi e organizzate in una sequenza cronologica (dal 1746 al 1915), che permette di individuare materie prime, aromi, metodi di preparazione, nomi dei cioccolatieri.

La sezione animata dello stesso museo, denominata "u dammusu ra cuculattaru" (la casa del cioccolatiere, in dialetto locale), è situata in via Grimaldi, è collegata anche agli archivi: è un luogo speciale dove vivere un'esperienza avventurosa che apre la fantasia.

Nell'ampia sala intitolata a Ranieri III di Monaco si può ammirare anche un grande bassorilievo (circa nove metri) raffigurante l'Italia, interamente realizzato in cioccolato e accompagnato da sculture rappresentative dei capoluoghi regionali del Paese. La Galleria delle Sculture di cioccolato del museo, dedicata a Leonardo Sciascia, rievoca magicamente, con i suoi cioccolatini-scultura, l'ideale connubio tra la pietra ricamata della città e la sua versione in cioccolato. Particolarmente affascinante la collezione dedicata ai packaging speciali, realizzata dal Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica IGP, con l'obiettivo di sottolineare e celebrare eventi, anniversari e occasioni speciali carichi di rilevanza sociale, culturale, scientifica a livello internazionale.



Grappoli dorati di uva Zibibbo



## SICILIA TERRA CHE PRODUCE

Segui le pagine istituzionali  
Sviluppo Rurale Sicilia 2023 - 2027

[f](https://www.facebook.com/regione.sicilia)
[i](https://www.instagram.com/regione.sicilia)
[y](https://www.youtube.com/regione.sicilia)
[t](https://www.tiktok.com/regione.sicilia)

[svilupporurale.regione.sicilia.it](https://svilupporurale.regione.sicilia.it)

### PIANO STRATEGICO DELLA POLITICA AGRICOLA COMUNE

#### PSP 2023 - 2027

### L'EUROPA INVESTE NELLE AREE RURALI