

COPIA Deliberazione della Giunta Comunale

N. 66 Data: 27/07/2018	OGGETTO: APPROVAZIONE PROGETTO “SAPORI DEI NEBRODI 2018” VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI DI PREGIO LOCALI – ADESIONE ALL’AVVISO PUBBLICO PER L’ACQUISIZIONE DI PROPOSTE PROGETTUALI PROMOZIONALI FINALIZZATE ALLA REALIZZAZIONE DI INIZIATIVE DI SOSTEGNO E SVILUPPO DEI SISTEMI PRODUTTIVI REGIONALI PER L’ANNO 2018 – DDG N. 1101 DEL 17/07/2018 – AVVISO PUBBLICO DELL’ASSESSORATO REGIONALE DELLE ATTIVITA’ PRODUTTIVE – INDIRIZZO POLITICO.
---	---

L’anno **Duemiladiciotto** il giorno **ventisette** del mese di **luglio** alle ore **13,45** e seguenti, si riapre la seduta, nella sala delle adunanze del Comune, convocata con appositi avvisi, la Giunta Comunale si è riunita con la presenza dei Signori:

Dott.ssa Costantino Valentina Sindaco

Sig.ra Sangiorgio Tiziana Assessore

Sig.ra Rifici Fortunata Assessore

Assenti sono (Art. 173 O.R.E.L.) i Signori : *Pittalà Ignazio*

Partecipa il Segretario comunale Sig. *Dott. Li Donni Antonella*

Il Sindaco, constatato che gli intervenuti sono in numero legale, dichiara aperta la riunione ed invita i convocati a deliberare sull’oggetto sopraindicato.

LA GIUNTA COMUNALE

Vista la Legge 8 giugno 1990, n. 142, come recepita con legge regionale 11 dicembre 1991, n. 48;

Vista la Legge regionale 3 dicembre 1991, n. 44;

Premesso che sulla proposta della presente deliberazione:

- il responsabile del servizio interessato, per quanto concerne la regolarità tecnica;
- il responsabile di Ragioneria, per quanto concerne la regolarità contabile;
- ai sensi dell’art. 53 della Legge 8 giugno 1990, n. 142, come recepito con l’art. 1, comma 1, lett.i), della Legge Regionale n. 48/1991, hanno espresso parere **FAVOREVOLE**

LA GIUNTA MUNICIPALE

VISTA la proposta di deliberazione sopra riportata;

RITENUTO di approvare e fare propria la proposta di deliberazione di cui sopra;

VISTO il vigente O.A.EE.LL.R.S.

VISTE le leggi Regionali n. 44/91 n. 48/91, n. 23/97, n. 23/98;

VISTI i pareri acquisiti ai sensi dell'art. 53 della Legge n. 142/90, recepito dalla L.R. n. 48/91;

Con voti unanimi favorevoli, resi nei modi di legge in forma palese;

D E L I B E R A

1. Di approvare la proposta nel testo risultante dal documento qui allegato per tutto quanto sopra motivato;
2. Di dare mandato ai Responsabili dei Servizi, ad espletare tutti gli atti di competenza conseguenti alla presente Deliberazione;
3. Dichiarare il presente atto immediatamente esecutivo, ai sensi dell'art. 134 comma 4 del D.Lgs. 18/08/2000 n. 267, e art. 12 comma 2 della L.R. n. 44/91, ad unanimità di voti e con separata votazione.

* * * * *

Proposta n. 2

Comune di San Teodoro
Provincia di Messina



**Proposta di deliberazione
da sottoporre alla Giunta Comunale**

OGGETTO:

**APPROVAZIONE PROGETTO “SAPORI DEI NEBRODI” -
2018 - VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI
ENOGASTRONOMICI DI PREGIO LOCALI - adesione
all’Avviso pubblico per l’acquisizione di proposte progettuali promozionali
finalizzate alla realizzazione di iniziative di sostegno e sviluppo dei sistemi
produttivi regionali per l’anno 2018 – DDG. N.1101 DEL 17/07/2018 -
AVVISO PUBBLICO DELL’ ASSESSORATO REGIONALE DELLE
ATTIVITA' PRODUTTIVE;**

Indirizzo Politico

Delibera n. 66 del. 27/07/2018

SCHEMA DI DELIBERAZIONE

IL SINDACO

Premesso:

Che il turismo costituisce una delle principali risorse dell'economia locale e tenuto conto in particolare dei notevoli effetti indotti su altri settori produttivi quali il commercio dei prodotti tipici locali e l'artigianato.

che questo Ente:

- intende avviare un programma di promozione di prodotti enogastronomici del territorio dei Nebrodi a servizio di agricoltori ed imprese del luogo; con interventi finalizzati al rafforzamento ed attivazione di produzioni agricole locali, anche in filiera; la conoscibilità dei luoghi, delle arti, dei mestieri e delle professioni tecniche e tradizionali;
- intende realizzare interventi finalizzati al rafforzamento delle condizioni di occupabilità dei giovani residenti sul proprio territorio tramite il rafforzamento della filiera agroalimentare;
- intende dotare la struttura comunale di un servizio di eccellenza per la valorizzazione dei prodotti del territorio di cui potranno fruire tutte le imprese interessate operanti nel campo della produzione di prodotti agricoli tipici dell'area dei Nebrodi;

VISTO l'Avviso pubblico per l'acquisizione di proposte progettuali promozionali finalizzate alla realizzazione di iniziative di sostegno e sviluppo dei sistemi produttivi regionali per l'anno 2018 - DDG. N.1101 DEL 17/07/2018 - AVVISO PUBBLICO DELL' **ASSESSORATO REGIONALE DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE**;

Preso atto che ai progetti verrà concesso un contributo nella misura massima di € 45.000,00 finalizzato alla realizzazione di interventi per la valorizzazione dei prodotti di eccellenza del territorio;

Preso atto che dalla proposta pervenuta risulta che su questo Ente non grava alcun impegno di spesa per la realizzazione di questa iniziativa e che qualsiasi contributo finanziario dovuto per la realizzazione del progetto è posto a carico del Soggetto Proponente, fatta eccezione per l'Ente l'impegno a distaccare sul progetto un proprio funzionario che sia di supporto alle attività ed a mettere a disposizione del progetto due stanze site presso: VIA VITTORIO EMANUELE N, 13 SAN TEODORO (ME);

Considerato che questo Comune si trova nell'impossibilità di far fronte alla spesa per gli interventi previsti dal bando con gli ordinari mezzi di bilancio di previsione di questo Ente;

Visto l'Ente non è dotato di una struttura di promozione dei prodotti tipici del territorio;

Dato atto che:

- è necessario dotarsi di strumenti di adeguata divulgazione conoscitiva per permettere una migliore crescita del tessuto imprenditoriale locale;
- che i servizi acquisiti non sono ordinariamente acquisibili dalle imprese del territorio;

Fatto presente che l'intervento potrebbe apportare un enorme beneficio d'immagine al Paese e creare un florido indotto economico dovuto all'aumento delle attività imprenditoriali;

Che potrebbe ridurre il massiccio esodo di giovani verso altre località del nostro Stato;

Che potrebbe favorire la nascita di alcune iniziative legate alle produzioni enogastronomiche di eccellenza;

Fatto presente, altresì, che i benefici previsti con la realizzazione del suddetto progetto sono i seguenti:

- creazione di un servizio stabile di accoglienza, orientamento e valorizzazione dei giovani talenti del territorio;
- dare modo ai giovani ed alle imprese del luogo di poter saggiare la profittabilità delle imprese di tutti i settori;
- migliorare la fruibilità degli spazi pubblici destinati alle attività progettuali;
- aiutare lo sviluppo dell'impresa locale;
- favorire l'occupazione di giovani di età compresa tra i 18 ed i 35 anni;

Vista la relazione definitiva esplicativa allegata alla presente;

Visto il vigente O.EE.LL. della Regione Sicilia come da ultimo integrato con il Testo coordinato delle legge regionali all'ordinamento degli enti locali dell'Assessorato della Famiglia, delle Politiche sociali e delle Autonomie locali pubblicato sulla G.U.R.S. - supplemento ordinario- n. 20 del 9 maggio 2008 e modificato con DECRETO 10 agosto 2012 - Procedura e schemi-tipo per la redazione del programma triennale, dei suoi aggiornamenti annuali e dell'elenco annuale dei lavori pubblici e per la redazione e la pubblicazione del programma annuale per l'acquisizione di beni e servizi ai sensi dell'articolo 128 del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163 come sostituito dall'articolo 6 della legge regionale 12 luglio 2011, n. 12 e degli articoli 13 e 271 del decreto del Presidente della Repubblica 5 ottobre 2010, n. 207 e successive

modificazioni, ad eccezione delle parti incompatibili con la legge regionale pubblicato sulla GURS n°37 del 31 Agosto 2012;

Vista la delibera di consiglio Comunale n. 20 dell'11/05/2018 avente per oggetto approvazione bilancio di Previsione 2018/2020;

Vista la delibera di G.M. n.41 del 14/05/2018 ed avente per oggetto: affidamento PEG;

Visto il D.Lgs n. 56/2017;

Visto il D.Lgs. 18 agosto 2000 n. 267;

Visto lo Statuto Comunale;

Visto il Regolamento Comunale di Contabile;

tutto ciò premesso:

PROPONE

- 1) Approvare la premessa come parte integrante e sostanziale;
- 2) **Di prendere atto** dell'Avviso pubblico per l'acquisizione di proposte progettuali promozionali finalizzate alla realizzazione di iniziative di sostegno e sviluppo dei sistemi produttivi regionali per l'anno 2018 – DDG. N.1101 DEL 17/07/2018 - AVVISO PUBBLICO DELL' **ASSESSORATO REGIONALE DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE**, pubblicato GURS N. 31-Venerdi 20 Luglio 2018(PDF), la cui documentazione è reperibile per esteso sul sito http://pti.regione.sicilia.it/portal/page/portal/PIR_PORTALE/PIR_LaStrutturaRegionale/PIR_ActivitaProduttive/PIR_DipAttivitaProduttive/PIR_DipAttivitaProduttive_News?stepThematicNews=det_news&idNews=197329468&thematicFilter=PIR_ArchivioNewsDipAttivitaProduttive, sito del dipartimento per le Attività Produttive della Regione Siciliana;
- 3) **Di approvare:**
 - il progetto "SAPORI DEI NEBRODI" ed i relativi allegati, su proposta dell'Associazione Genius Siciliae, con sede in Via Savoca Vico II n 133 in Santa Teresa di Riva (ME) CF 97120500836, rappresentata da MARIA EMANUELA CHILLEMI, nata a TAORMINA, il 07/09/1984, che si allega sub) n. 1 al presente provvedimento a costituirne parte integrante e sostanziale, inerente l'attivazione di un servizio per la valorizzazione prodotti enogastronomici di pregio locali;
 - il quadro economico, che si allega sub) n. 2 al presente provvedimento a costituirne parte integrante e sostanziale;
 - la concessione in uso dei locali da indicarsi a cura dell'Area tecnica, sia interni che esterni, per la durata del progetto e successivi rinnovi concordati con i partner di progetto, concessione in uso condizionata all'approvazione del progetto da parte delle autorità competenti;
 - la fornitura e l'uso delle relative utenze e degli arredi ed attrezzature ivi presenti;
 - l'individuazione di una o più unità di personale, ove necessario, a supporto della realizzazione delle attività progettuali;
- 4) **Di dare atto** che questo Comune si trova nell'impossibilità di far fronte alla spesa per gli interventi previsti dal bando con gli ordinari mezzi di bilancio di previsione di questo Ente;
- 5) **Di dare atto** che relativamente al costo complessivo previsto per la realizzazione del progetto de quo non sussistono oneri a carico dell'Ente eccettuate le utenze che alimentano gli spazi ivi concesse, i servizi di pulizia e manutenzione ordinaria e il distacco sul progetto di funzionari per il supporto alle attività progettuali;
- 6) **Di dare mandato** al responsabile **dell'Area amministrativa ed Istituzionale** a porre in essere i conseguenziali adempimenti;
- 7) **Di dare** immediata esecutività al presente provvedimento vista la scadenza imminente prevista dal bando per la concessione di un contributo per la realizzazione del progetto de quo "SAPORI DEI NEBRODI".

IL SINDACO





P A R E R I E S P R E S S I

OGGETTO: APPROVAZIONE PROGETTO "SAPORI DEI NEBRODI "INDIRIZZO POLITICO. Eee...

Ai sensi dell'art. 53 della Legge 8 giugno 1990, n. 142, (come recepito con l'art. 1, comma 1, lettera i) della Legge regionale 11 dicembre 1991, n. 48) che testualmente recita:

"1. Su ogni proposta di deliberazione sottoposta alla giunta ed al consiglio deve essere richiesto il parere, in ordine alla sola regolarità tecnica e contabile, rispettivamente del responsabile del servizio interessato e del responsabile di ragioneria, nonché del segretario comunale o provinciale sotto il profilo di legittimità. I pareri sono inseriti nella deliberazione.

1. Nel caso in cui l'ente non abbia funzionari responsabili dei servizi, il parere è espresso dal segretario dell'Ente, in relazione alle sue competenze.
1. I soggetti di cui al comma 1 rispondono in via amministrativa e contabile dei pareri espressi.
2. I segretari comunali e provinciali sono responsabili degli atti e delle procedure attuative delle deliberazioni di cui al comma 1, unitamente al funzionario preposto".

Sulla proposta deliberazione di sottoscritti esprimono il parere di cui al seguente prospetto:

Il Responsabile del Servizio Finanziario, a norma dell'art. 55 della Legge 08/06/1990, n. 142 recepito dall'art. 1 comma I, lett. I) della L.R. 11/12/1991, n. 48 e successive modificazioni, nonché l'art. 153, comma 5 D.Lgs. 267/2000

A T T E S T A

Che la complessiva somma di €.....trova copertura finanziaria al
TITOLO.....FUNZIONE..... SERVIZIO.....
INTERVENTO.....CAPITOLO P.E.G.....
 Del Bilancio

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO INTERESSATO	Per quanto concerne la regolarità tecnica esprime parere: <div style="font-size: 1.5em; font-family: cursive;">Positivo</div>
	Data..... Il Responsabile <u>F.I.O. SEGRETARIA LIDONNI ANTONELLA</u>
IL RESPONSABILE DI RAGIONERIA	Per quanto concerne la regolarità contabile esprime parere:
	Data..... Il Responsabile.....
IL SEGRETARIO COMUNALE	Sotto il profilo della legittimità esprime parere:
	Data..... Il Segretario.....

Letto, confermato e sottoscritto:

IL SINDACO

f.to Costantino Valentina

IL SEGRETARIO COMUNALE

f.to Li Donni Antonella

L'ASSESSORE

f.to Sangiorgio Tiziana

Il sottoscritto Segretario comunale, visti gli atti d'ufficio:

A T T E S T A

che la presente deliberazione, in applicazione della legge regionale 3 dicembre 1991, n. 44.

- E' stata affissa all'albo pretorio comunale il giorno 30/4/18..... per rimanervi per quindici giorni consecutivi (art. 11, comma 1),
- Con lettera n.....in data.....è stata trasmessa ai capogruppo consiliari (art. 15, commi 3 e 4)

E' copia conforme all'originale.

Dalla Residenza comunale, 30/4/18

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

F.to ~~Aldo Rizzo~~ Antonelle Li Donni

Il sottoscritto Segretario comunale, visti gli atti d'ufficio,

A T T E S T A

- che la presente deliberazione, in applicazione della legge regionale 3 dicembre 1991, n. 44, pubblicata all'albo pretorio per 15 giorni consecutivi *dal 30/7/18..... al 13/8/18.....* come previsto dall'art.11, a seguito degli adempimenti sopra attestati:

E' DIVENUTA ESECUTIVA IL GIORNO 27/07/2018

Poiché dichiarata immediatamente esecutiva (art. 12, comma 2)

- Decorsi 10 giorni dalla pubblicazione (art. 12, comma 1)

IL SEGRETARIO COMUNALE

f.to Li Donni Antonella

E' copia conforme all'originale da servire per uso amministrativo.

Dalla Residenza Comunale, 30/7/2018.....

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

F.to Antonelle Li Donni



Regione Siciliana

REGIONE SICILIANA

Assessorato Regionale delle Attività Produttive

**DIPARTIMENTO REGIONALE
DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE**

Servizio 4/S - Internazionalizzazione, attività promozionale e PRINT

Via degli Emiri n. 45 - 90135 Palermo

PROGETTO DENOMINATO:

"SAPORI DEI NEBRODI"

Oggetto: Avviso pubblico per l'acquisizione di proposte progettuali promozionali finalizzate alla realizzazione di iniziative di sostegno e sviluppo dei sistemi produttivi regionali per l'anno 2018 - D.D.G. n. 1101/4.S

CONTENUTO

Sezione A - PRESENTAZIONE GENERALE DELL'INTERVENTO

Sezione B - IDENTIFICAZIONE DEL SOGGETTO PROPONENTE L'INTERVENTO

Sezione C - TIPOLOGIA DEL SOGGETTO PROPONENTE L'INTERVENTO

Sezione D - DESCRIZIONE DEL PROGETTO

Allegato 2 - SCHEDA FINANZIARIA

SEZIONE A: PRESENTAZIONE GENERALE DELL'INTERVENTO

A.1 - Denominazione intervento: "SAPORI DEI NEBRODI"

A.2 - Provincia di riferimento:

Messina

A.3 - Ambito territoriale dell'intervento con riferimento all'erogazione del servizio:

Provincia	Comuni	Eventuali frazioni, municipi, quartieri
Messina	San Teodoro	Tutti

Ambito prioritario: agroalimentare

Numero di edizioni previste: 3

SEZIONE B: IDENTIFICAZIONE DEL SOGGETTO PROPONENTE L'INTERVENTO

SOGGETTO PROPONENTE (CAPOFILA ATS)

Associazione Genius Siciliae, Via Savoca Vico II n°2, 98028 - Santa Teresa di Riva, c.f. 97120500836

Tel. 3497419306 e-mail: assoc.geniussiciliae@gmail.com

Legale rappresentante

MARIA EMANUELA CHILLEMI Nata a TAORMINA (ME), il 07 SETTEMBRE 1984

Codice Fiscale: CHLMMN84P47L042X

Residenza anagrafica del legale rappresentante

Indirizzo: Via Savoca Vico II n°2, 98028 ME

PARTNER ATS

Comune di San Teodoro, Via V. Emanuele n°13 - 98030, San Teodoro (ME)

Legale rappresentante pro tempore: Valentina Costantino, ivi domiciliato per le proprie funzioni.

C: TIPOLOGIA DEL SOGGETTO PROPONENTE L'INTERVENTO

- Soggetto pubblico accreditato
- Soggetto privato senza scopo di lucro
- Soggetto pubblico non accreditato
- Soggetto privato non accreditato

X ATS tra soggetto pubblico e soggetto/i privato/i

CLASSIFICAZIONE IMPRESA/ORGANISMO/ENTE

Impresa

- | |
|---|
| <input type="checkbox"/> Società di capitali o di persone (s.p.a., s.r.l., s.n.c., Ditta Individuale ecc.); |
| <input type="checkbox"/> Società Cooperative e loro Consorzi (S.c.a.r.l.); |
| <input type="checkbox"/> Altre società cooperative (P.s.c.a.r.l., Coop. Sociali, ecc.); |
| <input type="checkbox"/> Consorzio con personalità giuridica |
| <input type="checkbox"/> Altri enti ed istituti con personalità giuridica |

X Organismo/Ente

- | |
|--|
| <input type="checkbox"/> Fondazione; |
| X Associazione senza scopo di lucro |
| <input type="checkbox"/> Ente convenzionati (ex legge 845) (OBF, ecc.) |
| <input type="checkbox"/> Altro organismo |
| <input type="checkbox"/> Centro pubblico e privato di formazione |

C.1 – Qualificazione del soggetto proponente

Come previsto dall'Avviso il soggetto proponente è l'Ats composto dal Comune di San Teodoro (ME), in qualità di capofila e l'Associazione Genius Siciliae. Di seguito la descrizione degli enti coinvolti nel partenariato.

Comune di SAN TEODORO (ME)

San Teodoro (U Casali in siciliano) è un comune italiano di 1.420 abitanti della città metropolitana di Messina in Sicilia. È un comune del Parco dei Nebrodi.

Storia. Le prime notizie certe intorno al territorio di San Teodoro risalgono al 23 maggio 1303, quando Federico III d'Aragona concesse il feudo a Giordano Romano. Morto Romano il feudo passò nelle mani della moglie Margherita Campolo e successivamente nelle mani della famiglia di quest'ultima. Dapprima alla maggiore delle due figlie, Isolda, e successivamente che, alla morte di questa, alla sorella minore, Floretta. Dopo la morte di Floretta il feudo passò alla zia Bella che il 6 ottobre del 1402 lo donò al nipote Paolo Campolo. A Paolo succedette, dopo il primogenito, il figlio minore Geronimo, nel 1510. Nel 1633 Giacomo Campolo fu onorato del titolo di Marchese di San Teodoro. Nel 1674 la Regia Corte s'incorporò il titolo e lo vendette a Francesco Maria Bruno quattro anni dopo; in seguito il titolo venne restituito alla famiglia dei Campolo. Francesco Campolo, non avendo discendenti, donò il titolo di Marchese di San Teodoro, con atto notarile del 4 settembre 1729 celebrato da notar Diego Bansoti di Messina, al nipote, già Barone di San Teodoro (o Santo Todaro), Francesco Mazzeo, che venne investito il 1º marzo 1731. Il 17 ottobre 1678 il territorio di San Teodoro venne acquistato da Mario Parisi col titolo di barone; il figlio Francesco vendette il feudo a Diego Brunaccini che fu il primo ad essere nominato Principe di San Teodoro. Nel 1692 il Principe fece costruire la prima casa del paese e la chiesa dedicata a Maria SS. Annunziata. L'insorgere della malaria costrinse gli abitanti del paese a trasferirsi stabilmente dalla contrada Fondachello alle falde del monte Abate, luogo più salubre; si determinò così l'incremento del paese che fu messo sotto la protezione di San Gaetano.

Nel 1908 venne istituito l'ufficio postale, nel 1911 quello telegrafico. Nel 1939 fu costruito Borgo Giuliano, un borgo rurale voluto dal regime fascista, oggi abbandonato. Nei primi anni cinquanta San Teodoro raggiunse il proprio picco demografico, grazie anche alla costruzione della diga di Ancipa che assicurò lavoro a molti operai. Successivamente però cominciò l'emigrazione verso il Nord Italia o altre zone con maggiori possibilità di impiego.

Associazione Genius Siciliae

L'Associazione Genius Siciliae nasce nel febbraio del 2016 ed ha tra le sue finalità:

- a) Programmare, progettare, gestire corsi di formazione per conto di enti privati, pubblici o qualunque altro organismo vi faccia capo e realizzare interventi formativi in genere, di orientamento professionale e selezione attitudinale volti alla formazione, qualificazione, riqualificazione e specializzazione dell'utente o riconversione di aziende;
- b) Programmare, progettare, gestire corsi di formazione continua in sanità (ECM) per conto di enti privati, pubblici o qualunque altro organismo vi faccia capo;

- c) Promuovere e organizzare convegni, conferenze, tavole rotonde, congressi, dibattiti, mostre, seminari e istituire premi, borse di studio e concorsi;
- d) Impegnarsi in favore di anziani, di bambini, disabili psichici e fisici, immigrati, donne, donne vittime di violenza, madri con figli minori in condizione di disagio sociale, soggetti in stato di dipendenza, minori, con priorità per minori in condizione di disagio (minori sottoposti a procedimento giudiziario dell'autorità minorile, minori in uscita da comunità alloggio e/o case famiglia, etc.), detenuti, soggetti in esecuzione penale esterna, soggetti in condizione di disagio sociale a causa di povertà estrema, di tutte le categorie sottosvantaggiate e sostenere la famiglia, anche attraverso la promozione di iniziative legislative, o l'attivazione e gestione di servizi e strutture anche convenzionate con il servizio pubblico;
- e) Organizzare eventi di intrattenimento, di teatro, danza, musica, sport, cinema, televisione e più generalmente tutte le azioni volte a formare e diffondere espressioni della cultura e dello spettacolo, così come definite dall'art. 148 e seg. Del D. Lgs. 112 del 31 marzo 1998;
- f) Curare l'edizione, anche attraverso forme di partenariato pubblico o privato, di giornali, radio, televisione, materiale promo pubblicitario e quant'altro allo scopo di diffondere l'informazione tra i fruitori del servizio;
- g) Ospitare e/o promuovere scambi culturali, gruppi di studio, viaggi;
- h) Svolgere azioni di informazione e sensibilizzazione;
- i) Gestire o creare nuovi insediamenti di utilità pubblica (asili, biblioteche, palestre, riserve naturali, parchi urbani o suburbani, foreste demaniali, etc...);
- j) Promuovere azioni di tutela e valorizzazione del patrimonio storico, artistico, culturale e delle tradizioni siciliane;
- k) Svolgere attività di intermediazione nel mercato del lavoro;
- l) Realizzare attività culturali, effettuate anche in base ad apposite convenzioni con partner pubblici o privati, per l'acquisto, la manutenzione, la protezione od il restauro delle cose indicate dell'articolo 1 della Legge 1 giugno 1939 n. 1089 e nel decreto del Presidente della Repubblica 30 settembre 1963 n. 1409;
- m) Promuovere collaborazioni con il mondo universitario attraverso concorsi di idee e/o borse di studio per gli studenti;
- n) Programmare, progettare, gestire attività di supporto al mondo dell'impresa, delle arti e dei mestieri anche attraverso la creazione di servizi di coworking, di incubatore d'impresa, di ambienti di innovazione aperta come i living labs/hub per servizi alle imprese e alla Pubblica Amministrazione, lo sviluppo/rafforzamento di servizi anche transfrontalieri legati alla diagnostica, al posizionamento commerciale dei prodotti, alla redazione di business plan e studi di 'foresight', alla predisposizione di strumenti per potenziare l'area commerciale (e-invoicing, tracking, e-tendering, electronic catalogues, ecc.) da destinare alle micro, piccole e medie imprese anche in fase di seed o di start up; il potenziamento/creazione di centri di consulenza anche transfrontalieri per sostenere la mobilità anche transfrontaliera e la ricerca di lavoro attraverso l'erogazione di servizi congiunti (informazione, coaching, tutoring, fiere transfrontaliere dell'occupazione, creazione di piattaforme e web device, ecc), per il sostegno all'incontro tra offerta e domanda di lavoro;

Attività svolte

Anno 2016

Laboratori ludici e ricreativi per minori italiani e stranieri con necessità di integrazione e disagio socio economico nell'ambito del progetto "Insieme si può" finanziato dalla Regione Siciliana - Assessorato Regionale della Famiglia, delle Politiche Sociali e del Lavoro;

Laboratori didattici per minori italiani e stranieri con necessità di integrazione e disagio socio economico nell'ambito del progetto "Insieme si può" finanziato dalla Regione Siciliana - Assessorato Regionale della Famiglia, delle Politiche Sociali e del Lavoro;

Attività di accoglienza e supporto psicologico per giovani in condizioni di disagio da dipendenze svolto in partenariato con la "Tenda di Abramo";

Attività di orientamento al lavoro e promozione della cultura d'impresa per soggetti svantaggiati;

Anno 2017

Laboratori ludici e ricreativi per minori italiani e stranieri con necessità di integrazione e disagio socio economico nell'ambito del progetto "Insieme si può" finanziato dalla Regione Siciliana - Assessorato Regionale della Famiglia, delle Politiche Sociali e del Lavoro;

Laboratori didattici per minori italiani e stranieri con necessità di integrazione e disagio socio economico nell'ambito del progetto "Insieme si può" finanziato dalla Regione Siciliana - Assessorato Regionale della Famiglia, delle Politiche Sociali e del Lavoro;

Attività di accoglienza e supporto psicologico per giovani in condizioni di disagio da dipendenze svolto in partenariato con la "Tenda di Abramo";

Attività di orientamento al lavoro e promozione della cultura d'impresa per soggetti svantaggiati;

Progetto Ever Green edizione 2017 per il sollievo degli anziani con attività laboratoriali di lavorazione della ceramica, decoupage, recupero muscolare e socializzazione;

Progetto "Antichi mestieri in Sicilia" promosso con il contributo del Comune di Santa Teresa di Riva con laboratori di disegno, pittura, lavorazione dei saponi, tessitura, opera dei pupi e intarsio del legno rivolto ai bambini delle scuole elementari in accordo con le Istituzioni Scolastiche;

FIGURE PROFESSIONALI

L'Associazione dispone al suo interno di:

- Psicologo abilitato;
- Assistente sociale abilitato;
- Esperto in scienze del governo e normativa comunitaria;
- Personale laureato in informatica, programmatori software, grafici;
- Esperti in sviluppo d'impresa, start up, finanza europea e agevolata;
- Giornalista pubblicista;
- Educatore;
- Mediatore culturale;
- Figure professionali socio assistenziali sopra citate con specifica formazione nell'ambito dell'autismo;
- Dottore in giurisprudenza;

L'Associazione coordinerà i produttori e le attività produttive locali.

SEZIONE D: DESCRIZIONE DEL PROGETTO

Come da titolo, il progetto prevede la valorizzazione dei prodotti enogastronomici tipici presenti sul territorio del comune di San Teodoro (ME): i formaggi (canestrati, pecorini, provole e "arcaiche" ricotte fatte mescolando al siero il lattice di fico), il suino nero dei Nebrodi.

I formaggi dei Nebrodi

La Provola dei Nebrodi deve il suo nome ai monti sui quali viene prodotta, secondo un antico procedimento tramandato di padre in figlio. La provola ha una crosta liscia e lucida, di colore giallo paglierino e il peso di ogni forma è di 1,2-1,4 chilogrammi. La Provola dei Nebrodi è un formaggio da tavola molto apprezzato, ma è utilizzato anche come ingrediente per piatti tipici della gastronomia siciliana.

La Provola di Nebrodi ha un gusto dolce e leggermente acido quando è fresco, mentre man mano che aumenta il periodo di stagionatura diventa sapido e leggermente più piccante. Grazie alla particolare tecnica utilizzata per la produzione di questo formaggio, la Provola di Nebrodi tende a sfogliarsi in bocca.

La produzione: un procedimento antichissimo e faticoso

La Provola dei Nebrodi si produce una volta al giorno seguendo un procedimento molto elaborato, che permette a questo tipico prodotto siciliano di ottenere la sua forma caratteristica, oltre all'inimitabile gusto.

La Provola dei Nebrodi è prodotta con latte ottenuto dalla mungitura serale della vacca che viene filtrato e conservato in uno speciale serbatoio alla temperatura di quattro gradi. Il giorno successivo il latte viene riscaldato fino ai 37° e aggiunto alla mungitura della mattina insieme al caglio di capretto o di agnello. Il procedimento di rassodamento ha una durata compresa 45 e i 60 minuti. Successivamente, la cagliata viene rotta con la "ruotola", una rotella in legno che consente di ridurre il coagulo in pezzi della grandezza di chicchi di riso, aggiungendo acqua calda. Per 5-10 minuti si lascia risposare il tutto, in modo che la cagliata si adagi sul fondo della tina, e si possa procedere a versare il siero di latte nella caldaia per fare la ricotta.

La cagliata viene lasciata nella tina e cotta con la scotta a 78°; nei mesi estivi, invece, viene rimossa e adagiata su una superficie piana. Quando la temperatura della scotta raggiunge i 37° la cagliata viene estratta manualmente, sistemata su un "tavuliere" e ricoperta con un panno di lino o di cotone. Questo procedimento è necessario per far asciugare la massa dal siero, e lasciare che inizi il processo di acidificazione naturale che dura dalle 16 alle 24 ore.

Dopo questa fase, la cagliata viene fatta a fette e lavorata con la scotta nel "piddiaturi", un contenitore a forma tronco-conica mediante una "manuedda" (spatola di legno). **La pasta viene lavorata da due persone per rimuovere ulteriormente il siero**, e poi compattata a forma di gomitollo. Successivamente la sfera viene divisa in fette che si rimettono a bagno nel "piddiaturi". Per dare alla Provola dei Nebrodi la sua caratteristica forma, è necessario sottoporre la pasta alla "ncuppatina", un procedimento manuale che dà al prodotto la tipica forma a pera.

Dopo la formatura la **Provola dei Nebrodi viene posta prima in acqua e poi in**

salamoia satura per un'intera giornata. Le provole salate vengono legate in coppia e poste a cavallo di una pertica, dove restano per un periodo non inferiore ai sei mesi.

Provola dei Nebrodi con limone

Esiste una versione molto particolare della Provola dei Nebrodi, quella con il limone, che si differenzia dalla tradizionale per una variazione nella trafila di produzione. Per ottenere questo prodotto, durante la stagionatura, la Provola dei Nebrodi viene riempita con un limone intero, in modo da insaporire il formaggio con la fragranza dell'agrume.

Un pezzo di Sicilia in bocca

La Provola dei Nebrodi **deve il suo nome all'ampia zona in cui viene prodotta, che va dalla provincia di Catania a quella di Messina**, passando per Enna. La Provola dei Nebrodi ha una caratteristica molto particolare: è l'unica provola siciliana sottoposta a stagionatura.

Bianchi, rossi e passiti: dipende dalla stagionatura

La Provola dei Nebrodi, quando non è molto stagionata, **si sposa perfettamente con i bianchi dell'Etna**. Se è leggermente stagionata, la provola si accompagna bene anche a rossi mediamente corposi come il Nerello Macalese e il Nero D'Avola. Nel caso di una Provola dei Nebrodi molto stagionata, la scelta migliore è un vino passito o dolce, come un Marsala.

Suino nero dei Nebrodi DOP

Il suino Nero dei Nebrodi, anche chiamato **suino Nero Siciliano**, **suino Nero delle Madonie** o **suino nero dell'Etna**, è una razza autoctona italiana di maiale presente nei territori di San Fratello e Cesarò, in provincia di Messina, ma che si è diffusa sia sui monti Nebrodi (nel contesto del Parco regionale dei Nebrodi) che sulle Madonie ad altitudine massima di 1.800 metri sul livello del mare.

L'allevamento di questo suino ha origini antiche: resti fossili e documenti scritti testimoniano la presenza di questi animali fin dal periodo della colonizzazione greca e cartaginese (VII-VI secolo). Durante tutto il Medioevo era diffuso l'allevamento di grandi branchi allo stato brado, che subì una diminuzione solamente durante la dominazione araba per motivazioni di ordine religioso. Dai primi anni del Novecento il suino Nero dei Nebrodi era di solito allevato in piccoli gruppi di 10-15 animali; già allora si era diffuso l'incrocio con altre razze migliorate che avevano provocato una forte riduzione di questa razza e una diffusione di soggetti neri con pezzature bianche o completamente bianchi.

Secondo il Chicoli, nel 1870 nel testo "Riproduzione, Allevamento e Miglioramento degli animali domestici in Sicilia", numerose razze e popolazioni suine derivanti dalla razza napoletana a pelo nero ordinario hanno contribuito a formare questa razza con le sue caratteristiche ormai ben fissate e definite. Tra queste razze, egli cita: la razza di Sant'Agata di Militello, diffusa in tutta la provincia di Messina e sulla costa di Catania e Siracusa; la razza di Castelbuono, originaria dall'incrocio con quella del capo di Buonasperanza; la razza Trapanese, nella provincia di Trapani, Agrigento e Caltanissetta, caratterizzata da maggiore rusticità rispetto alle precedenti; la razza Patornese, diffusa nel versante nord dell'Etna molto vicina al Sus scrofa; ed infine le razze Cesarotana, diffusa nel territorio del comune di Cesarò, e di Troina. Anche il Romolotti riteneva che in Sicilia esistessero in passato svariate razze suine autoctone (ad esempio a Calascibetta, a Trapani, a Comiso ed a Paternò), tutte dotate di maggiore precocità e la cui origine era da ricercare in incroci con la razza

casertana, ma nel 1929 ormai la razza suina Nero Siciliano si era definitivamente stabilizzata in una sola razza.

La razza nei secoli si è evoluta in virtù della scarsità dei pascoli e della mancanza di boschi, aspetti tipici del territorio siciliano, diventando alta di gambe, con i diametri trasversali ridotti, gobba, con testa molto allungata, atta quindi al pascolo ed alla ricerca dei tuberi e delle ghiande nel bosco.

Il fattore principale che ha determinato la riduzione del numero di suini di razza Nero Siciliano allevati sull'isola è stato la graduale scomparsa dei boschi che anticamente coprivano buona parte dei rilievi siciliani, insieme alla forte introduzione nel dopoguerra di razze estere più produttive ed economicamente favorevoli. Negli ultimi anni, però, si è assistito ad una decisa ripresa dell'allevamento di questa razza, sulla quale sono stati effettuati diversi studi mirati in modo particolare alla valorizzazione delle sue produzioni.

Il Nero Siciliano è attualmente una razza ufficialmente riconosciuta e dotata di registro anagrafico, gestito dall'ANAS - Associazione Nazionale Allevatori Suini. I soggetti iscritti al registro alla fine del 2007 erano 1223, mentre ad oggi si stima la presenza sul territorio siciliano di circa 2000 capi. Di questi capi solo 850 sono scrofe riproduttrici in fase di allevamento, il che ha portato all'inclusione della razza nella lista delle razze autoctone in via di estinzione. Il 70% di tutta la popolazione di questa razza si trova principalmente nella zona montuosa dei Nebrodi nella Sicilia nord-orientale.

Razza precoce, rustica e longeva, è caratterizzata da una buona fertilità e vivinatalità (elevato numero di suinetti portati allo svezzamento), presenta una buona resistenza alle malattie ed è molto resistente alle avversità climatiche. Gli esemplari crescono lentamente e producono carne di riconosciuta qualità.

Il suino Nero dei Nebrodi si presenta di taglia medio-piccola rispetto ad altre razze italiane, con altezza al garrese del verro adulto di 60-65 cm in media e si caratterizza per la pelliccia di colore nero uniforme, sebbene non manchino tra i soggetti pure animali fasciati con una cintura simile a quella della Cinta senese. Anche la cute stessa, spessa fino a 2 cm negli adulti, è di colore nero ardesia, con i lombi che raggiungono la lunghezza di 10 cm circa, assumendo la forma di una criniera che viene sollevata in caso di agitazione. Essendo un animale molto rustico, dotato di muso allungato e arti lunghi che lo rendono un buon pascolatore e camminatore, viene allevato allo stato brado o semi-brado e lasciato libero di vagare per i boschi, cibandosi dei frutti della natura. L'incrocio di questo maiale selvatico con il cinghiale introdotto dal Corpo forestale della Regione siciliana nel parco delle Madonie, ha prodotto un suide ibrido, aggressivo e molto presente nel territorio.

La colorazione scura caratteristica della carne di questa razza sembra essere legata alla alimentazione ricca di melanina contenute nelle ghiande. Ricerche hanno confermato per il suino Nero Siciliano il fenomeno della tesaurizzazione, secondo il quale gli enzimi lisosomiali dell'animale agiscono sulle sostanze fenoliche presenti nelle ghiande provocando un accumulo di metaboliti secondari colorati nei tessuti.

Questa razza presenta un alto livello di variabilità genetica

Lo scopo è quello di far conoscere questi prodotti, migliorando al contempo il valore dell'indotto turistico, delle imprese di servizi ad esso collegate e delle occasioni di occupabilità del territorio.

Attività previste dal progetto (sono previste tre edizioni)

Mostre mercato

E' prevista l'organizzazione di tre mostre mercato da realizzarsi (una per ogni edizione):

- 1) Tra l'8 dicembre ed il 06 gennaio;
- 2) Tra il 01 Agosto ed il 15 Agosto;
- 3) Il lunedì di Pasqua.

Le mostre mercato prevedono la presenza di almeno 10 stand di produttori del comprensorio e la promozione dei prodotti locali.

Durante le mostre mercato saranno organizzati eventi collaterali quali Cooking Lab educativi, Show Cooking con degustazione ed eventi culturali.

Cooking Lab educativi (una per ogni edizione in corrispondenza dello show cooking)

L'obiettivo è sviluppare creatività, competizione, spirito di squadra e di collaborazione.

Tutto ciò attraverso il gioco e l'interazione, il contribuire alla crescita delle "materie prime", ingredienti di squisite ricette preparate insieme. Durante i cooking lab si educa alla percezione sensoriale e alla degustazione dei sapori, alla conoscenza della bontà di uno stile nutritivo salutare. All'essenzialità del gusto, all'emozione, alla scoperta della natura e dei suoi cicli. Tutto ciò attraverso il gioco e l'interazione, attraverso esperienze ludico-sensoriali in cui poter osservare e contribuire alla crescita delle "materie prime", ingredienti poi di squisite ricette preparate insieme.

OBIETTIVI DEL PROGETTO

- Illustrare la composizione degli alimenti ed i loro valori nutritivi, educando il bambino alle diversità del gusto, alla tracciabilità e alla stagionalità dei cibi;
- utilizzare l'educazione al "mangiare bene" come strumento di conoscenza tra bambini di nazioni e culture diverse, promuovendo atteggiamenti di curiosità e di apertura verso realtà di tipo multiculturale;
- Promuovere sane abitudini alimentari, sviluppando un atteggiamento positivo nei confronti di tutti i cibi, attivando forme di prevenzione riguardanti la salute e di salvaguardia dell'ecosistema naturale;
- Favorire una azione educativa volta a rimuovere gli atteggiamenti e le conoscenze errate, incrementando il consumo di alimenti protettivi per la salute;
- Attivare un percorso educativo indirizzato a diffondere un approccio critico verso i cibi ed i relativi messaggi pubblicitari;
- Coinvolgere nelle attività anche Scuole dell'Infanzia e Scuole superiori allestendo, ove possibile, Aule Verdi ludico/sensoriali: laboratori naturali all'aperto per la coltivazione diretta di orti e giardini

- Ideazione e redazione di un libro di ricette e foto da distribuire in rete vendita nazionale, per promuovere i sapori dei Nebrodi.

Show Cooking con degustazione

Lo **show cooking** (anche scritto showcooking o cooking show), è uno spettacolo nel quale uno chef qualificato si mette in mostra e **cucina dal vivo**, svelando trucchi e ricette dei piatti che sta preparando.

Ogni piatto viene descritto e illustrato a tutti gli astanti, i quali possono fare domande e togliersi dubbi, oltre ovviamente ad **assaggiare un menu ricercato** e imparare ricette di uno chef qualificato. Una lezione di cucina, fatta da uno chef, è decisamente un'**esperienza unica** e rara che porta numerosi **vantaggi** alla promozione del prodotto e del territorio. E' possibile realizzare 3 eventi con diversi chef che preparano specialità e prelibatezze sotto gli occhi dei partecipanti all'evento. Oltre ad essere uno **spettacolo di forte impatto scenografico** è anche una proposta alternativa per intrattenere i turisti e **rendere il proprio evento unico**. La formula dello **show cooking** è molto semplice: si mangia e si impara allo stesso tempo.

Questo tipo di evento può:

- **avere vantaggi in termini di visibilità;**
- **far conoscere i prodotti di un territorio;**
- **promuovere conoscenza** e informare, ad esempio, sui benefici di alcuni alimenti;
- proporre un'unione tra **degustazione e divertimento;**
- offrire la possibilità al pubblico presente di **osservare gli alimenti nel loro utilizzo pratico**

E' prevista la promozione di prodotti locali, come il pane casareccio, l'olio extravergine di oliva, l'orticoltura biologica e la produzione di frutta.

Attività di pubblicizzazione

Le attività progettuali saranno valorizzate tramite una intensa attività di comunicazione che prevede:

- 1) Organizzazione di conferenze stampa: è prevista l'organizzazione di 2 conferenze stampa, una di presentazione del progetto e l'altra di conclusione del progetto alla presenza delle autorità locali e regionali. Le due conferenze saranno organizzate nella casa comunale ;
- 2) Un incontro pubblico alla presenza delle autorità locali e regionali di presentazione del progetto e dei prodotti da valorizzare con il loro intero indotto;
- 3) Realizzazione di comunicati stampa (circa 20 uscite previste);

- 4) Interviste radiofoniche e televisive con l'assistenza di un giornalista professionista e la predisposizione di materiale informativo per la stampa di settore;
- 5) Creazione, aggiornamento e promozione di profili sui social network più conosciuti (Facebook e Instagram) per tutta la durata del progetto;
- 6) Realizzazione di un sito internet tematico con e-commerce.

In tutte le azioni di comunicazione intraprese sarà specificato che le azioni vengono finanziate tramite contributo dell'Assessorato Regionale delle Attività Produttive, anche tramite l'apposizione dello specifico logo regionale.

Il progetto promuove il turismo enogastronomico sul territorio di riferimento.

ASSOCIAZIONE
Genius Siciliae
Via Savoca, Vico II
98038 SANTA TERESA DI RIVA (ME)
CF 97129590636



Timbro e firma del legale rappresentante
Soggetto Proponente