



# COMUNE DI SAN CIPIRELLO

Città Metropolitana di Palermo

**Allegato "A"**  
**alla Deliberazione di G.M. N° 116 del 19.09.2018**

## PROGETTO

### II edizione "MOSAICO IATO"

Il cibo come integrazione tra le diverse comunità etniche  
San Cipirello  
31 Ottobre - 1 Novembre 2018

#### DESCRIZIONE SOCIO ECONOMICO CULTURALE DEL TERRITORIO

Il comune di San Cipirello sorge in una zona collinare a circa 394 metri s.l.m., a 30 km dalla città di Palermo, pur essendo un comune di recente costituzione (nasce, infatti, con decreto regio, l'11 dicembre del 1864) rispetto ad altri comuni della provincia, è considerata la "città dell'archeologia e del vino" perché nasconde segretamente dentro il suo territorio e sopra il suo monte Iato, una storia antica e ricca di avvenimenti e con i suoi vasti vigneti rappresenta anche una terra produttiva e feconda.

San Cipirello con le sue distese di viti e con le sue aziende vitivinicole si fregia dell'etichetta "città del vino" e si colloca lungo la via del vino Monreale Doc e Alcamo Doc. Dalle sue colline provengono uve Chardonnay, Inzolia, Cataratto, Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah. Queste uve sono proprio quelle che serviranno poi per la produzione della DOC Monreale, e anche per quelle a Indicazione Geografica Territoriale, attestazione riconosciuta alla quasi totalità dei vini della zona.

Notevole importanza rivestono anche i prodotti caseari. Infatti, gli allevamenti di ovini, bovini e caprini, all'aria aperta e al pascolo su prati ed erbai spontanei, hanno dato molto spazio all'arte casearia tradizionale. Tra le produzioni di formaggi tipici, citiamo: i freschi, come la ricotta molto utilizzata nella pasticceria siciliana per i cannoli, cassate, sfinge etc. e in cucina nella variante salata o infornata; gli stagionati, come il caciocavallo, prodotto con latte elusivamente vaccino, e il pecorino siciliano, prodotto con latte di pecora; a pasta dura, il canestrato prodotto con latte di vacca o misto, dal sapore piccante. Tutti questi formaggi sono i veri principi della tavola siciliana.



## COMUNE DI SAN CIPIRELLLO

Città Metropolitana di Palermo

Inoltre, negli ultimi decenni, è stato segnalato un considerevole aumento della coltura degli uliveti nelle tipologie Biancolilla, Nocellara e Cerasuola, che ha determinato l'incremento della produzione di ottimo olio, le cui qualità organolettiche e l'intenso profumo esaltano i piatti della nostra cucina.

Tali prodotti stanno alla base della gastronomia del territorio di San Cipirello che è quindi legata ai prodotti tipici di stagione. Tra i più prelibati e conosciuti: le minestre a base di verdure e legumi, in particolar modo *u maccu*, minestra a base di fave e finocchietti; *i bruciuluna*, grosso involto di carne ripieno di uovo sodo, lardo, mollica, cipolla e formaggio; *carni di castru cu l'ammogghiu*, arrosto di agnello castrato condito con salsa a base di olio, aglio, sale, origano e pepe; *sasizza cu i cavuliceddi*, piatto tipico invernale; insalate di pomodoro e cipolle con origano e olive; insalata di arance con finocchi, olive e acciughe; le *vaconze*, tipiche focacce di grano duro condite con olio, formaggio grattugiato, sale e pepe, che un tempo si consumavano nel periodo della vendemmia e per la tradizionale festa dei morti; *la cuccia*, dolce a base di chicchi di grano bollito condito con mosto cotto o crema di latte o di ricotta, che consumato per la festa di Santa Lucia, giorno in cui non si mangiava né pane, né pasta; *cucciddatu*, dolce di tipico della Festa di Natale; *i pupa cu l'ova*, dolce tipico pasquale; *la pasta con sarde e finocchietti* che con *le sfinge*, consistenti queste in zeppole fritte ripiene di ricotta, imbandiscono le tavole dei "Virgineddi" della la festa di San Giuseppe.

Da un punto di vista sociale la comunità di San Cipirello si distingue da sempre per il senso di accoglienza dimostrato nei riguardi di coloro che per svariate necessità decidono di stabilirsi nel nostro territorio.

Questa Amministrazione comunale interpretando il profondo e sincero sentimento della cittadinanza ha aderito al Sistema di Protezione Per Richiedenti Asilo e Rifugiati (S.P.R.A.R.) finanziato dal Ministero dell'Interno – Dipartimento per le Libertà Civili e l'Immigrazione con l'attivazione di progetti finalizzati a garantire interventi di accoglienza integrata per i tanti immigrati che provengono da luoghi poco sicuri.

La presenza degli extracomunitari è stata ben accolta dalla comunità sancipirrellese che in vari modi, soprattutto i giovani, ha agito perché gli immigrati venissero coinvolti in varie iniziative culturali e sociali.

Questa Amministrazione con la seconda edizione del progetto **MOSAICO IATO - Il cibo come integrazione tra le diverse comunità etniche** vuole dedicare l'iniziativa sia alla promozione dei prodotti dell'agricoltura ma anche al potere che il cibo ha nel creare relazioni e dialogo tra persone provenienti da paesi diversi, attraverso la condivisione del cibo e lo scambio di ricette tradizionali.



## COMUNE DI SAN CIPIRELLO

Città Metropolitana di Palermo

FINALITA' E  
DESCRIZIONE  
DELL'IDEA  
PROGETTUALE

**“MOSAICO IATO – Il cibo come integrazione tra le diverse comunità etniche”** ha come obiettivo principale la promozione dei prodotti tipici locali del settore agro-alimentare ed in particolar modo i prodotti caseari, i vini e le varie tipologie di farine antiche e dei loro derivati che stanno tornando nelle nostre tavole.

Nel contempo l'obiettivo intende favorire, attraverso la condivisione di ricette e piatti tipici, il dialogo interculturale fra le diverse comunità etniche presenti nella nostra cittadina.

Infatti durante le due giornate di svolgimento del progetto, sarà realizzato lo show cooking in cui i partecipanti di ciascuna etnia – immigrati e comunità ospitante - supporteranno i cuochi nella preparazione di pietanze tipiche proprie della loro tradizione culinaria descrivendone la tradizione del piatto.

Tutte le pietanze dal Cous Cous ai piatti a base di carne di vitello, dalla caponata alla pasta al forno ed altre pietanze saranno i principi della manifestazione poiché saranno poi fatte degustare al pubblico per creare condivisione tra più realtà culturali. La manifestazione che sarà una festa del gusto e dell'integrazione, dimostrerà che è possibile fare incontrare persone e famiglie di diverse etnie a partire dalle diversità legate alla cucina i cui sapori arricchiscono il nostro palato.

La manifestazione ha in programma anche una mostra mercato dei prodotti del settore agro-alimentare, che vedrà coinvolte principalmente aziende agricole, casearee e vitivinicole locali che con passione e professionalità realizzano prodotti di assoluta qualità e genuinità. All'interno della mostra mercato verrà riservato un importante spazio alle produzioni biologiche che negli ultimi anni registrano elevati tassi di crescita sia sui mercati nazionali che esteri.

Il progetto ha in programma una tavola rotonda per affrontare le tematiche inerenti allo stato attuale e il futuro del settore agro-alimentare in Sicilia.

L'evento darà l'opportunità ai visitatori di scoprire, oltre ai genuini e gustosi sapori del nostro cibo, la bellezza del nostro piccolo centro rurale che conserva valori antichi di autenticità, ma anche la cultura culinaria e le tradizioni delle etnie ospiti nel nostro territorio.

La manifestazione, infine, intende diversificare la stagione turistica con il



## COMUNE DI SAN CIPIRELLO

Città Metropolitana di Palermo

coinvolgimento di un target di fruitori molto ampio: cultori del gusto, escursionisti, camperisti, ciclisti, famiglie e chi, in generale, vuol trascorrere una giornata di svago, ammirando la bellezza e gustando i sapori del territorio che mai si potranno cancellare.

ATTIVITA' E  
TEMPI DI  
ATTUAZIONE

**Il progetto "MOSAICO IATO** – giunto alla II edizione, avrà quest'anno il seguente argomento: **Il cibo come integrazione tra le diverse comunità etniche. La manifestazione** avrà svolgimento a San Cipirello il 31 Ottobre - 1 Novembre con il seguente programma:

**Mostra mercato prodotti tipici locali**

**Tavola rotonda** sulle tematiche inerenti allo stato attuale ed il futuro del settore agroalimentare in Sicilia.

**Show Cooking - Il cibo come integrazione tra le diverse comunità etniche**

Degustazione di prodotti tipici locali

COMUNICAZIONE  
E PUBBLICITA'

Si darà ampia pubblicità alla manifestazione mediante banner, brochure, manifesti, locandine, inviti e spazi pubblicitari su testate giornalistiche e siti web.

**Punti info:**

Saranno allestiti diversi punti di informazione per il turista, al fine di divulgare la manifestazione e rendere un buon servizio per coloro i quali verranno in visita.

PIANO  
PRESUMIBILE DI  
SPESA

### ENTRATE

Assessorato regionale dell'Agricoltura .....€13.000,00  
**Totale previsione mezzi finanziari attivi .....€ 13.000,00**

### USCITE

Progettazione grafica, stampa materiale divulgativo e diffusine evento--€ 3.000,00  
Realizzazione show coking e degustazione di prodotti tipici locali-----€ 6.500,00  
Mostra mercato dei prodotti tipici locali-----€ 1.000,00  
Tavola rotonda-----€ 500,00  
Materiale di consumo ( tovagliato, bicchieri etc.)-----€ 500,00  
Noleggio attrezzature ( cucina mobile, stand etc.)-----€ 1.500,00

**Totale previsione spesa ..... € 13.000,00**



## COMUNE DI SAN CIPIRELLO

Città Metropolitana di Palermo

Il Sottoscritto Dott. Claudio Russo Vice Sindaco del Comune di San Cipirello dichiara di impegnarsi ad apporre in posizione preminente il logo istituzionale della Regione Siciliana- Assessorato Regionale dell'Agricoltura dello Sviluppo Rurale e della Pesca mediterranea- Dipartimento Regionale dell'Agricoltura su tutto il materiale pubblicitario e su tutti i mezzi di comunicazione previsti nel piano di comunicazione del progetto II Edizione **“MOSAICO IATO – Il cibo come integrazione tra le diverse comunità etniche”**.

San Cipirello, lì \_\_\_\_\_

Il Vice Sindaco  
Dott. Claudio Russo