



Taste of Sicily

Il gusto dell'accoglienza ERSU in Sicilia

Proposta operativa per la promozione e la valorizzazione dell'Ente in chiave socio-turistico-culturale

INTRO

Il progetto intende coniugare gli scambi ed il turismo studentesco territoriale con l'immagine dell'università, creando un nuovo attrattore turistico socio culturale, attraverso l'Ente Regionale per il Diritto allo Studio Universitario. *Taste of Sicily* nasce dalla riflessione, in termini di animazione culturale, sui talent show culinari e dal progetto "BORN IN SICILY" promosso dalla Regione Siciliana per il tramite dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura. L'ERSU Palermo ha predisposto un'azione di animazione culturale che si sostanzia : a) nell'ideazione di un percorso avente il suo punto di partenza nella valorizzazione dei prodotti tipici Siciliani; b) nella corretta definizione della DIETA ALIMENTARE MEDITERRANEA. Si intende così sostenere il dialogo tra gli studenti siciliani italiani ed europei basato su input didattico-formativi, con ovvie ricadute di natura imprenditoriale. Ulteriore finalità del progetto consiste nel valorizzare i siti studenteschi delle città Universitarie siciliane sotto ogni profilo. Si intende generare un nuovo flusso turistico studentesco attraverso un sistema integrato di manifestazioni di interesse culturale, formativo e gastronomico. Il focus dell'iniziativa è la promozione della nuova immagine di ERSU Palermo: *Partire dallo studente siciliano come motore di attrazione turistica per i soggetti protagonisti di altre realtà universitarie oltre stretto, che vivono in contesti culturali e accademici differenti per un sodalizio tra ogni ateneo con il proprio territorio.*

IL TEMA

Taste of Sicily: per assaggiare la Sicilia dello studente attraverso l'esperienza enogastronomica; *Taste of Sicily* per assaporare i suoni della Sicilia studentesca mediante i percorsi musicali previsti all'interno della manifestazione stessa; *Taste of Sicily* per godersi le strade della Sicilia universitaria, pura terra di cultura accademica, potendo perdersi tra vicoli e luoghi dove ogni discendente di questa terra vive la propria esperienza accademica ed il proprio diritto allo studio con il sostegno che un soggetto come ERSU riesce a dare ai giovani siciliani, giorno dopo giorno.

OBIETTIVO

Lo scopo dell'iniziativa è di coniugare un sistema permanente di promozione dell'ente con l'immagine dell'università in chiave di offerta turistica territoriale, mettendo in atto tre obiettivi specifici da sviluppare nel corso degli eventi programmati:

1. Sviluppare un nuovo format culturale di promozione dell'ERSU per il turismo studentesco in Sicilia;
2. Creare una rassegna di eventi turistici per definire un circuito unico legato all'accoglienza del turismo studentesco creando un *brand* specifico legato all'enogastronomia;
3. Valorizzare i prodotti tipici siciliani e la corretta fruizione della dieta alimentare mediterranea.

IL RISULTATO DI RIFERIMENTO

“*Taste of Sicily*” si farà fautore di un fenomeno di gemellaggio, fenomeno che farà interagire l'ERSU Palermo con tutti gli altri Enti per il diritto allo studio d'Italia. L'incontro sarà un canale per un'esperienza di scambio culturale tra studenti e soggetti attivi in tale settore. L'avvenimento condurrà ad una collaborazione tra i diversi soggetti partecipanti, creando in tal modo una sinergia tra gli attori che si ripeterà nel tempo; sinergia che renderà il tema portante dell'intera iniziativa a essere letto ed interpretato in modo del tutto originale, rendendosi oltre che garante di diritti allo studio, anche attrattore turistico culturale.

LE AZIONI

L'azione portante consiste in una gara culinaria che coinvolgerà gli studenti universitari siciliani e delle università gemellate, durante la quale prepareranno delle ricette utilizzando i prodotti tipici siciliani e valorizzando la corretta fruizione della dieta mediterranea. La manifestazione si svolgerà lungo la previsione di un calendario composto da appuntamenti, tappe della gara stessa, proponendo dieci pacchetti di agevolazione turistica che trascineranno un flusso turistico studentesco rilevante. L'esperienza enogastronomica vedrà la partecipazione non solo dei diretti fruitori dei servizi ERSU, trasformati per l'occasione in veri e propri fruitori turistici, ma anche degli studenti degli istituti alberghieri siciliani. Durante l'iniziativa si proporrà un cooking show, che li vedrà “chef per un giorno” per l'intera platea turistica proponendo una degustazione dei piatti tipici siciliani. Nella scala cromatica delle esperienze da poter vivere durante lo svolgimento di *Taste of Sicily* risulterà di grande impatto la rassegna musicale e teatrale di gruppi emergenti siciliani che intratterranno le serate nelle piazze simbolo dell'intera manifestazione, così da creare un ciclo di happening cittadino con un grande evento iniziale e un grande evento finale non stop dalle 12 alle 24, patrocinati da rinomati testimoni artistici di grande livello nazionale ed internazionale. Tutta la serie happening sarà trasmessa e documentata attraverso video, piattaforme di comunicazione, e una diretta streaming documenterà in tempo reale la manifestazione. Verrà creato a tal fine un portale web dedicato a *Taste of Sicily* nel quale verrà inserita una galleria multimediale che testimonierà la storia dell'ERSU, attraverso immagini che ripercorrono l'attività istituzionale dell'ente, nonché testimonianze fotografiche degli eventi di *Taste of Sicily*. Verranno inseriti inoltre i profili dei partecipanti e il database dove verranno inserite le ricette da preparare durante la gara culinaria ed il cooking show. Attraverso un'apposita App creata per l'evento verrà bandito un concorso culinario nel quale ogni partecipante alla manifestazione proporrà una ricetta e le migliori tra queste, poiché più votate, saranno protagoniste del cooking show sul PALCO Live, durante EXPO 2015 nell'ambito delle manifestazioni che la Regione Sicilia gestirà nella settimana Sicurezza Alimentare. Si svolgerà infine un laboratorio territoriale all'interno dei siti storici dell'ente dedicato al turismo studentesco e tenuti da docenti universitari esperti in turismo e formazione e che vedrà, anche in questo caso, la finalizzazione durante un Workshop per tutti GLI ERSU EUROPEI durante EXPO 2015 sul tema: “Sicurezza, alimentazione sostenibile e alimentazione personalizzata nella ristorazione delle residenze universitarie europee” con il fine di attivare:

- Erasmus +: MOBILITY PROJECT FOR ADULT EDUCATION STAFF (staff training events abroad per lo staff delle residenze universitarie europee)

- Menù personalizzati per sportivi
- Menù a chilometro zero.

ORGANIZZAZIONE

Tutte le unità organizzative dedicate al progetto, formate da personale proveniente da componenti interne dell'ERSU integrate da unità specialistiche esterne, saranno coordinate dal direttore del progetto in collaborazione con l'ufficio di staff della presidenza. Inoltre *Taste of Sicily*, vedrà l'impegno di numerosi Istituti Alberghieri della regione, protagonisti insieme agli studenti universitari del percorso gastronomico sopra presentato. Il coinvolgimento degli studenti sopra citati darà maggiormente risposte riguardo alla ricezione del flusso turistico ricercato. E' fatto noto che i soggetti in questione, oltre ad essere diretti fruitori dell'iniziativa, sono un indotto diretto di altri flussi che riguardano la sfera dell'*entourage* che vivono nel proprio contesto di provenienza. Cuochi siciliani di portata internazionale, sostenitori e divulgatori della cucina siciliana e italiana, saranno coinvolti attivamente durante la manifestazione come giudici della gara culinaria e saranno protagonisti, con i loro piatti prelibati, dei grandi eventi previsti durante i weekend. Parteciperanno inoltre come partner del progetto Rai3 Sicilia e le testate giornalistiche specializzate nel settore enogastronomico, incrementando in tal modo la divulgazione di una manifestazione quale "*Taste of Sicily*" di grande rilevanza per lo sviluppo turistico e culturale del territorio siciliano. Hanno già aderito o espresso manifestazione di interesse al progetto:

- Regione Siciliana;
- ERSU MESSINA; ERSU CATANIA; ERSU ENNA;
- ANDISU Italia
- CONSORZIO UNIVERSITARIO DELLA PROVINCIA di Trapani, Agrigento e Caltanissetta.
- IPSSAR " Paolo Cascino Palermo
- Cronachedigusto.it
- RIVISTA " IN EAT "
- ASSOCIAZIONE " NONSOLOCIBUS ";

ATTIVITA' PREVISTE DA *TASTE OF SICILY*

WP	AZIONE
1	GARA CULINARIA
2	FESTIVAL DI GRUPPI EMERGENTI SICILIANI
3	DEGUSTAZIONE PASTI
4	LABORATORIO TERRITORIALE
5	ANIMAZIONE
6	WEB TV
7	PUBBLICAZIONE ONLINE
8	CONCORSO VIDEO

IL PROGRAMMA E LE DATE

Sono state già calendarizzate 5 tappe a partire dal mese di dicembre 2014 al mese di Aprile 2015.

DATA	DOVE	TIPOLOGIA
18 dicembre	PALERMO - ERSU	APERTURA E Presentazione
12 marzo	CATANIA - ERSU	1° TAPPA
26 marzo	MESSINA - ERSU	2° TAPPA
9 aprile	ENNA - ERSU	3° TAPPA
23 aprile	CALTANISSETTA	4° TAPPA
7 maggio	PALERMO	5° TAPPA
7 luglio	Expo MILANO – Palco Live	Cooking Show
7 Luglio	Expo Milano	Workshop

07 maggio 2014 - ore 16.30 Palazzo Belmonte Riso - Palermo

Tavola rotonda: “The taste of Sicily - La salute vien Mangiando”. EXPO 2015

Saluti:

- **Mariella Lo Bello**, Assessore Regionale all’Istruzione e alla Formazione professionale;
- **Linda Vancheri**, Assessore Regionale alle attività Produttive
- **Antonio Purpura**, Assessore Regionale Beni Culturali
- **Antonino Caleca**, Assessore Regionale dell’Agricoltura , dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea
- **Giovanna Marano**, Assessore Sviluppo Economico e Lavoro del Comune di Palermo
- **Alberto Firenze**, Presidente Cda ERSU di Palermo.

Intervengono:

- **Salvatore Requirez**, Dirigente Responsabile del Servizio Promozione della Salute del Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico della Regione Siciliana;
- **Ignazio Tozzo**, Direttore Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico della Regione Siciliana
- **Tiziano Caruso**, Ordinario di Coltivazioni Arboree. Docente di Olivicoltura – Dipartimento Scienze Agrarie e Forestali – Università degli Studi di Palermo
- **Gianfranco Marrone**, Semiologo – Università degli Studi di Palermo
- **Daniela Butera**, Ricercatrice di Biopatologie e Biotecnologie Mediche – Università degli Studi di Palermo
- **Maurizio La Guardia**, Docente di Fisiologia, Patologia e Scienze dell’Alimentazione - Dipartimento STEBICEF – Università degli Studi di Palermo
- **Giuseppe Carruba**, Responsabile Progettazione, Ricerca e internazionalizzazione. ARNAS-CIVICO, Di Cristina e Benfratelli - Palermo

Modera: **Tommaso Mancuso**, studente della Scuola di Medicina – Università degli Studi di Palermo

Al termine dell’incontro si svolgerà la 5^a Tappa della Gara Culinaria Universitaria “*Taste of Sicily by ERSU Palermo*”, e i componenti della Giuria, gli chef **Salvatore Cappello** (Pasticceria Cappello), **Patrizia Di Benedetto** (Bye Bye Blues), **Beppe Giuffrè** (Officinagastronomica) e il Prof. **Michelangelo Terrazzino** (IPSSAR Cascino - Palermo), selezioneranno i due studenti universitari che parteciperanno alla Finale prevista per il 7 luglio 2015 nel Padiglione Italia di EXPO 2015 a Milano.

Saranno consegnati gli attestati di partecipazione a tutti gli studenti che hanno partecipato

alla Gara Culinaria.

Sarà disponibile anche un'apposita area workshop in Piazza Bogni in cui saranno ospitate le aziende sponsor e le attività dei partecipanti all'evento.