

# oltreoceano

MAGGIO-GIUGNO 2025 | ANNO XXVI | COPIA IN OMAGGIO  
ISTITUTO ITALIANO FERNANDO SANTI

## SICILIA

### CAPITALE EUROPEA DEL GUSTO 2025

**DAI GRANI ANTICHI AI VINI VULCANICI  
VIAGGIO TRA LE ECCELLENZE GASTRONOMICHE**

**EDITORIALE**

**L'AGROALIMENTARE E LA FORZA  
DELLE RETI TERRITORIALI**

**RADICI IN MOVIMENTO**

**L'ITALO ARGENTINA MARCELLA MAMMANA  
RESTAURA I MURALES DI FERRARI**

Il programma Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori (GOL) è un insieme di strumenti e misure volte a promuovere l'occupazione in Italia. L'intento è riformare il sistema lavorativo italiano con un approccio che favorisce sia i lavoratori nella ricerca e nel mantenimento del lavoro, sia le imprese attraverso la riqualificazione della forza lavoro. Si inserisce nell'ambito della Missione 5, Componente 1 del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR) quella dedicata alle politiche del lavoro e da concludere entro il 2026. L'obiettivo è coinvolgere 3 milioni di persone entro il 2025 (75 % target fragili) e formare 800.000 persone, di cui 300.000 sul digitale.

### Cosa prevede l'avviso

Il piano è suddiviso in tre percorsi, differenziati in base all'esperienza lavorativa e alle caratteristiche del soggetto interessato. Si tratta di un iter che combina formazione, accompagnamento al lavoro e aggiornamento.

I percorsi formativi finanziabili sono suddivisi in tre macro-tipologie, con moduli personalizzabili secondo i fabbisogni individuali e aziendali:

- **Percorso di Reinserimento occupazionale ("Work Ready")** - durata: 40 ore  
Target: soggetti più vicini al mercato del lavoro  
Obiettivo: orientamento e formazione breve
- **Percorso di Aggiornamento (Upskilling)** - durata: 80 ore  
Target: soggetti con competenze spendibili da aggiornare  
Obiettivo: potenziamento rapido di competenze esistenti
- **Percorso di Riqualificazione (Reskilling)** - durata: 250 ore, di cui 40 ore obbligatorie di formazione tecnico-professionale e 90 ore di tirocinio curriculare  
Target: Lavoratori più distanti dal mercato con bisogno di nuova qualificazione  
Obiettivo: nuova professionalità e incremento EQF di ricollocazione collettiva.

### Chi può accedere

Possono accedere ai corsi le persone in età lavorativa, residenti o domiciliate in Sicilia, prese in carico dal Centro per l'Impiego e con un Patto di Servizio personalizzato.

I destinatari devono essere inseriti in uno dei percorsi GOL a seguito di assessment. In particolare, rientrano tra i beneficiari

- Percettori di Assegno di Inclusione (ADI)
- Percettori di Supporto Formazione e Lavoro (SFL)
- Beneficiari di ammortizzatori sociali, sia in costanza che in assenza di rapporto di lavoro (NASPI, DIS-COLL)
- Disoccupati con sostegni assistenziali condizionati
- Categorie fragili o vulnerabili, tra cui:  
NEET under 30 - Donne svantaggiate - Disabili - Over 55
- Disoccupati con minori opportunità occupazionali, inclusi disoccupati di lunga durata e lavoratori autonomi che hanno cessato l'attività
- Working poor (occupati con redditi bassi)
- Disoccupati senza limitazioni di genere o età
- Lavoratori ASU (solo per il percorso di Upskilling)

A conclusione del percorso il beneficiario conseguirà una attestazione delle competenze acquisite (Attestato di frequenza e profitto con messa in trasparenza degli apprendimenti) in coerenza con gli standard definiti dalla circolare ANPAL del 5 agosto 2022, n.1 e s.m.i.



### Istituto Italiano Fernando Santi sportello di intermediazione

per la gestione dell'incontro tra domanda e offerta di lavoro,  
l'orientamento professionale e l'erogazione di attività formative

sede di Palermo: tel. 091588719 / sede di Bologna: tel. 3389576705

# IL TUO PASS PER IL MONDO DEL LAVORO

scopri il tuo percorso 



Oltreoceano è lo strumento di diffusione dell'Istituto Italiano Fernando Santi. Raccoglie riflessioni, studi letterari e culturali sulle politiche migratorie nazionali ed europee tra realtà e rappresentazioni. In una visione progressista, la rivista approfondisce i legami simbolici e storici che collegano contesti diversi alle comunità migranti italiane per sviluppare una "cultura di ritorno" turistica e occupazionale attraverso progetti che raccontano le migliori eccellenze territoriali e la divulgazione delle opportunità formative, in particolare in Sicilia ed Emilia-Romagna.

## oltreoceano

N° 3 - maggio-giugno 2025  
Editore Istituto Italiano Fernando Santi

### Direttore editoriale

Luciano Luciani

### Direttore responsabile

Angela Sgarlata

### Coordinamento redazionale

Marco Luciani

### In redazione

Dario Di Bartolo

### Direzione, redazione e amministrazione

via Simone Cuccia 45 - 90144 - Palermo  
+39 091588719 - <https://www.oltreoceano.org/>

### Stampa

Pitti Grafica sas di Salvatore Pitti - Palermo  
via Pelligra Salvatore

### Credit immagini

"Designed by Freepik" (<https://it.freepik.com/>)  
<https://www.enonews.it/2023/06/tenute-san-giaime-una-perla-sulle-madonie/>

### Istituto Italiano Fernando Santi

Società Cooperativa a.r.l. Impresa Sociale

(Iscrizione n. 19247 - 5/2/2010 -

Registro Operatori della Comunicazione)

Cofinanziamento del Dipartimento Editoria

della Presidenza del Consiglio dei Ministri

Stampa italiana all'estero-Contributo 2022 € 26.799,96

### Oltreoceano è spedito in 88 Paesi

Algeria, Argentina, Australia, Austria, Belgio, Benin, Birmania, Botswana, Brasile, Burkina Faso, Burundi, Camerun, Canada, Capo Verde, Cile, Cina, Cipro, Colombia, Comore, Congo, Corea del Sud, Costa d'Avorio, Croazia, Danimarca, Egitto, Eritrea, Finlandia, Francia, Gabon, Gasles, Germania, Giappone, Gibilterra, Grecia, Guinea Bissau, Kenia, India, Inghilterra, Iraq, Irlanda, Islanda, Israele, Liechtenstein, Lituania, Lussemburgo, Madagascar, Mali, Marocco, Messico, Moldavia, Montenegro, Mozambico, Niger, Norvegia, Olanda, Paraguay, Perù, Polonia, Port Elisabeth, Portogallo, Principato di Monaco, Qatar, Repubblica Ceca, Repubblica di San Marino, Romania, Rwanda, Santa Sede, Scozia, Senegai, Slovacchia, Slovenia, Spagna, Sudafrica, Sudan, Svezia, Svizzera, Stati Uniti, Tanzania, Togo, Tunisia, Turchia, Uganda, Ungheria, Uruguay, Venezuela, Zaire, Zambia e Zimbabwe

## Editoriale | Sicilia Capitale europea della gastronomia grazie alla forza delle reti territoriali

*Non è solo la qualità delle produzioni a essere stata premiata, quanto la capacità dell'Isola di valorizzare le sue eccellenze attraverso un lavoro collettivo. L'associazionismo non è un elemento marginale, ma un vero e proprio fattore competitivo.*



*Il riconoscimento della Sicilia come Capitale europea della gastronomia ha acceso i riflettori su un sistema agroalimentare che si distingue non solo per la qualità e la varietà dei prodotti, ma anche per la solidità delle relazioni che lo sostengono. A fare la differenza è il tessuto dell'associazionismo diffuso in tutta l'Isola, che è oggi uno dei fattori più incisivi per affrontare una sfida in chiave economica e territoriale. Perché non è soltanto l'eccellenza delle produzioni a essere stata premiata, ma la capacità di valorizzarle attraverso un lavoro collettivo, capillare e strutturato.*

*Dai consorzi di tutela alle cooperative agricole, dai presidi Slow Food alle associazioni culturali, una rete articolata opera quotidianamente per promuovere il patrimonio enogastronomico regionale. Una vera infrastruttura immateriale che, partendo dalla valorizzazione dei prodotti locali, ha saputo costruire filiere integrate capaci di generare occupazione e contrastare lo spopolamento delle aree interne.*

*Nel tempo, questo sistema di rete ha dimostrato anche una notevole capacità di attrarre fondi pubblici, sia europei che nazionali, avviando progetti con ricadute tangibili sul territorio e che assume un ruolo particolarmente strategico in un contesto come quello siciliano, segnato da forti disomogeneità territoriali. In molte aree, infatti, le associazioni rappresentano un ponte tra piccole imprese e istituzioni, contribuendo a superare criticità strutturali e facilitando l'accesso a risorse e incentivi economici.*

*Le esperienze associative nell'agroalimentare non si limitano alla produzione, ma si estendono all'educazione alimentare, alla tutela delle tradizioni e alla promozione integrata dei territori. È proprio grazie a questa infrastruttura sociale che la Sicilia può oggi presentarsi con un'offerta turistica credibile, diversificata e centrata sull'autenticità delle esperienze.*

*All'interno del titolo europeo, l'associazionismo assume anche un ruolo di governance dal basso. Coordinare eventi, percorsi formativi, attività promozionali e itinerari gastronomici consente di influenzare la pianificazione turistica e il posizionamento dell'Isola nei mercati esteri. La forza organizzativa delle reti locali oggi in Sicilia consente di superare logiche frammentarie e di costruire una proposta coerente e riconoscibile.*

*In questo quadro, la valorizzazione dell'identità alimentare diventa anche leva per un segmento turistico in forte crescita: quello delle radici. E le realtà locali, per prossimità e conoscenza del territorio, sono le più adatte a costruire percorsi autentici rivolti a questo pubblico.*

*La Sicilia può quindi affrontare il prossimo triennio non solo come una celebrazione simbolica, ma come un'opportunità per consolidare modelli di sviluppo fondati su cooperazione, qualità e inclusione. In questa prospettiva, l'associazionismo non è un elemento marginale, ma un vero e proprio fattore competitivo.*

**Luciano Luciani**

Presidente dell'Istituto Italiano Fernando Santi

4/5

PROGETTI

SICILIA, REGIONE EUROPEA DELLA GASTRONOMIA

Dal biologico alle filiere corte, il volto eco-consapevole dell'Isola

6/9

GOCCE DI SAPERI E SAPORI

UN VIAGGIO TRA LE ECCELLENZE DELLA SICILIA

Scoprire l'Isola attraverso le strade del vino e dell'olio, le cucine di comunità e le ricette collettive

10/11

FORMAZIONE & LAVORO

OPPORTUNITÀ FORMATIVE 2025

Il valore didattico delle discipline STEM  
OCCUPAZIONE DONNA 2025

12/14

RADICI IN MOVIMENTO

IL RITORNO DI AYRTON SENNA A SICILIANA

MARCELA MAMMÀ RESTAURA I MURALES DI AUGUSTO FERRARI  
FRANK CAPRA: DAL CUORE DELLA SICILIA AL CUORE DI HOLLYWOOD



# SICILIA, REGIONE EUROPEA DELLA GASTRONOMIA UN RICONOSCIMENTO CHE VALE SVILUPPO

di Marco Luciani, presidente regionale dell'IRFS

4

**Nel 2025 la Sicilia è stata insignita del titolo di European Region of Gastronomy, un riconoscimento conferito dall'International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism (Igcatt) con il supporto delle istituzioni europee.**

**Il premio non si limita a celebrare l'eccellenza della cucina siciliana, ma riconosce nel cibo un vero e proprio strumento di sviluppo economico, culturale e sociale.**

A supportare la candidatura è stato il dossier **"Sicily: a world of flavors"**, il progetto ufficiale presentato dalla Regione siciliana a Bruxelles nel novembre 2024 in occasione della proclamazione. Elaborato in sinergia con il Dipartimento regionale dell'Agricoltura, il consorzio DOS Sicilia, il consorzio di Tutela dei Vini DOC Sicilia, il consorzio del Cioccolato di Modica Igp e diversi istituti alberghieri regionali, **il progetto si basa su tre pilastri fondamentali: sostenibilità, innovazione e tradizione.** L'obiettivo è rafforzare il legame tra produzioni tipiche, promozione territoriale e filiere locali. Con questo riconoscimento, l'isola entra a pieno titolo in un circuito

europeo di regioni che investono strategicamente sulla gastronomia per rilanciare turismo, agricoltura e cultura territoriale.

**I NUMERI CONFERMANO IL POTENZIALE:** secondo l'Osservatorio Turismo Enogastronomico italiano infatti, nel 2023, oltre il 58% dei viaggiatori ha scelto la destinazione di viaggio anche in base all'offerta culinaria.

**in Sicilia il turismo legato al cibo ha generato un valore superiore ai 520 milioni di euro (Unioncamere Sicilia), con una crescita del 6,5% rispetto al 2022.** Ora si punta a consolidare e potenziare questo segmento. Il piano strategico regionale prevede un incremento del 10% dei nuovi arrivi turistici entro il 2026, con effetti diretti su agricoltura, ristorazione e micro-imprenditoria diffusa. La partecipazione ai bandi europei sulla transizione agroecologica e sull'innovazione nelle filiere è parte integrante della strategia, così come la formazione di nuove competenze legate all'accoglienza e alla narrazione del territorio.

Secondo Coldiretti Sicilia, l'indotto agroalimentare potrebbe ge-



nerare oltre 5000 nuovi posti di lavoro entro i prossimi tre anni, tra trasformazione, produzione e promozione. Una crescita fondata su qualità, autenticità e racconto.

Il riconoscimento europeo dunque non è solo un traguardo ma un punto di partenza. L'occasione per ripensare in chiave contemporanea il turismo siciliano, scommettendo su ciò che l'isola sa fare meglio: trasformare la qualità in racconto, e il racconto in valore.

A guidare questa nuova narrazione c'è proprio il progetto "Sicily: a world of flavors". Ma non si tratta solo di evocare sapori e paesaggi: la Regione ha avviato una strategia strutturata, in cui il marketing territoriale è uno degli strumenti principali per attrarre visitatori e investimenti.

La presenza della Sicilia alla 58ª edizione di Vinitaly ad aprile 2025 è stata uno dei primi segnali concreti di questo cambio di passo.

Più di 130 aziende vitivinicole hanno animato un grande spazio espositivo organizzato da IRVO (Istituto regionale vini e oli di Sicilia), raccontando al pubblico il volto più contemporaneo dell'enologia isolana, fatta di territori, storie e biodiversità.

Ma il calendario non si ferma. A maggio, la Regione ha partecipato al TTG Travel Experience di Rimini, dove ha presentato pacchetti turistici mirati all'enogastronomia e legati al turismo delle radici. È stata l'occasione per posizionarsi in modo più competitivo nel mercato internazionale, parlando ai viaggiatori non solo con i numeri, ma con le emozioni. Nel frattempo, sul territorio, l'esperienza si costruisce dal basso. I Gal Sicani e Gal Etna Sud, ad esempio, hanno già avviato percorsi esperienziali che coinvolgono aziende agricole, frantoi e laborato-

## *Dalla designazione a Regione europea della gastronomia alle pratiche green, la Sicilia investe su cibo, sostenibilità e filiere corte per attrarre turismo consapevole e generare sviluppo territoriale.*

ri artigianali. I visitatori possono conoscere da vicino chi coltiva i grani antichi, assaggiare un olio appena molito o partecipare alla preparazione del pane. Iniziative finanziate dal Programma di Sviluppo Rurale, ma soprattutto costruite su relazioni, ascolto e senso di comunità.

I consorzi di tutela, dal canto loro, stanno giocando una partita importante. Il consorzio del Cioccolato di Modica Igp è volato fino a Parigi, alla fiera del turismo culturale, per promuovere il suo prodotto simbolo, mentre il consorzio del Pistacchio di Bronte Dop ha stretto intese con operatori locali per integrare la raccolta del pistacchio nei percorsi turistici di settembre.

A raccontare quanto questa strategia sia attesa c'è anche un dato: secondo l'Osservatorio sul turismo enogastronomico italiano, l'87% dei turisti considera il cibo un elemento centrale nella scelta della destinazione. E il 71% è disposto a spendere di più per vivere esperienze autentiche, radicate nei territori. Ed è qui che la Sicilia si gioca la partita.

## **DAL BIOLOGICO ALLE FILIERE CORTE, IL VOLTO ECO-CONSAPEVOLE DELL'ISOLA**

La Sicilia vive una stagione di grande fermento in tema di sostenibilità agroalimentare grazie a una serie di iniziative concrete avviate già da anni. Al centro ci sono l'espansione delle produzioni biologiche, il rafforzamento delle filiere corte oltre alla lotta sistematica allo spreco alimentare.

Secondo i dati aggiornati di Sinab-Ministero dell'Agricoltura 2024, l'isola si conferma ai vertici nazionali per agricoltura biologica, superando i 427.000 ettari certificati e un trend in crescita sia nella produzione che nella trasformazione. Negli ultimi mesi, diverse nuove aziende hanno aderito alle reti di "Campagna Amica", portando nei mercati cittadini prodotti a km zero, mentre il progetto "Centro Sicilia Bio" a Caltanissetta - inaugurato nel 2024 - ha avviato una piattaforma logistica per la distribuzione di ortofrutta biologica, valorizzando le piccole filiere locali e sostenendo i produttori del territorio. Anche sul fronte della lotta allo spreco sono in corso iniziative importanti. In occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare (febbraio 2025), enti locali, scuole e associazioni si sono mobilitati con campagne

educative, laboratori e raccolte solidali. E Il Banco Alimentare ha intensificato le attività di recupero di eccedenze nei mercati ortofrutticoli di Palermo e Catania, redistribuendo nel solo primo trimestre 2025 più di 700 tonnellate di prodotti altrimenti destinati allo smaltimento.

Sul fronte della ristorazione e dell'accoglienza, il tema green si traduce in pratiche concrete: sempre più chef e agriturismi hanno scelto di aderire ai protocolli "Sicily Green Restaurant" e "EcoTurismo Sicilia", riducendo l'uso di imballaggi e promuovendo menu stagionali con ingredienti biologici e locali.

Alcuni ristoranti di Siracusa e Trapani, ad esempio, hanno attivato partnership con start-up locali per la compostabilità degli scarti organici e la valorizzazione dei prodotti invenduti tramite le piattaforme digitali.

La sfida sostenibile passa anche attraverso le reti locali e gli eventi, come "Sicily Food Vibes" inaugurato a maggio 2025 in venti comuni tra le province di Ragusa e Agrigento: un calendario di eventi, degustazioni guidate, visite in fattoria e laboratori sulla cucina antispreco, con il coinvolgimento attivo di giovani agricoltori e



cuochi del territorio. Una serie di che occasioni favoriscono la diffusione di pratiche virtuose e mettono in contatto diretto le nuove generazioni di agricoltori con chi sceglie un turismo consapevole.

A monitorare e promuovere l'avanzamento delle iniziative è il Forum regionale per l'agroecologia dell'assessorato regionale dell'Agricoltura, che ha l'obiettivo di sviluppare linee guida e momenti di confronto tra imprese, enti e associazioni, con un'attenzione particolare alle innovazioni replicabili in altri territori dell'isola.

Sostenibilità dunque come pratica quotidiana e scelta strategica, capace di rafforzare l'attrattività della Sicilia.

**Il tessuto produttivo guida l'evoluzione del gusto**

## DAI GRANI ANTICHI AI VINI VULCANICI UN VIAGGIO TRA LE ECCELLENZE GASTRONOMICHE DELLA SICILIA

La Sicilia è un continente nel continente. Un mosaico di microclimi, suoli e culture che si riflette anche nella sua produzione agroalimentare. A trainare il riconoscimento di "European Region of Gastronomy 2025" sono proprio le sue eccellenze: grani antichi, vini vulcanici, agrumi, pistacchi, mandorle, olio extravergine di oliva. Prodotti che raccontano storie di resilienza, innovazione e identità, intrecciando passato e futuro.

Tra i simboli più significativi di questo rinascimento gastronomico ci sono sicuramente i grani antichi. Varietà come il timilia, il russello e il perciasacchi, abbandonate nei decenni passati a favore di colture più produttive, sono tornate protagoniste grazie all'impegno di agricoltori e mulini artigianali. Secondo Coldiretti Sicilia, nel 2024 la superficie coltivata a grani antichi è cresciuta del 18% rispetto all'anno precedente, raggiungendo quasi 6.500 ettari. Oggi questi grani, lavorati con metodi tradizionali e senza trattamenti chimici, alimentano un mercato di nicchia ma in forte espansione, soprattutto nel settore della panificazione e della pasta artigianale.

**Altra punta di diamante è rappresentata dai vini vulcanici.** L'area dell'Etna, con i suoi suoli lavici e le escursioni termiche marcate, genera vini di straordinaria eleganza e longevità. Secondo l'Osservatorio del vino di Unione italiana vini, nel 2023 l'export dei vini etnei è aumentato del 12%, con una forte presenza sui mercati nordamericani e asiatici. Etichette come Etna rosso e bianco hanno consolidato il ruolo della Sicilia come una delle nuove capitali del vino di qualità in Europa.

**Accanto ai vini, gli agrumi siciliani continuano a essere un ambasciatore naturale del territorio.** L'arancia rossa di Sicilia, tutelata dal marchio Igp (Indicazione geografica protetta), ha registrato una produzione di circa 210.000 tonnellate nella campagna 2023-2024 (dati Ismea), nonostante le difficoltà climatiche. Gli agrumi non sono solo prodotti agricoli: sono cultura, paesaggio, identità.

**Non meno importante è la filiera del pistacchio di Bronte, definito "l'oro verde" dell'isola.** Con una produzione media annua di 3.000 tonnellate, il pistacchio siciliano è considerato uno dei migliori al mondo per qualità organolettiche. La denominazione Dop (Denominazione di origine protetta) garantisce un legame indissolubile con il territorio pedemontano dell'Etna, dove il frutto cresce su terreni vulcanici ricchi di minerali.

**Anche la mandorla di Avola si inserisce in questo quadro di eccellenze.** Rinomata per il suo alto contenuto di oli essenziali e per la forma perfettamente piatta, la mandorla avolese viene utilizzata nella pasticceria di alta gamma e rappresenta una delle colture strategiche per la biodiversità agricola isolana.

**Un discorso a parte merita l'olio extravergine di oliva.** Secondo l'associazione nazionale Città dell'Olio, la Sicilia è la terza regione italiana per produzione, con circa 50.000 tonnellate annue. Varietà come la nocellara del Belice, la tonda iblea e la biancolilla raccontano di territori aspri e vocati alla qualità, dove la coltivazione dell'ulivo si tramanda da secoli.

Queste eccellenze non sono solo prodotti di consumo, ma strumenti di promozione territoriale e leve di sviluppo economico. Il riconoscimento come "European Region of Gastronomy" rappresenta dunque una consacrazione di questo patrimonio, ma anche una sfida: custodire le tradizioni senza fossilizzarsi, innovare senza tradire l'identità. Una sfida che la Sicilia è pronta a raccogliere, forte della ricchezza delle sue terre, della creatività della sua gente e della potenza evocativa dei suoi sapori.



*La Sicilia racconta se stessa attraverso sapori autentici e territori vocati: dai grani antichi ai vini vulcanici, dalle mandorle al pistacchio, fino alle strade del vino e dell'olio. Un patrimonio identitario che unisce gusto, cultura e sviluppo sostenibile.*

## SCOPRIRE L'ISOLA ATTRAVERSO I PERCORSI DEL VINO E DELL'OLIO

In Sicilia, scoprire il territorio significa seguire il ritmo lento delle strade del vino e dell'olio: percorsi che attraversano campagne, borghi e paesaggi segnati da secoli di lavoro e convivialità. Qui la cultura dell'accoglienza si intreccia con la passione per la terra, trasformando la degustazione in un viaggio autentico tra sapori, tradizioni e storie di famiglia.

Il vino è un invito a lasciarsi guidare tra vigneti che si arrampicano sulle pendici dell'Etna, sui crinali delle Madonie, sulle colline di Menfi, Marsala, Vittoria. Ogni tappa è diversa: si visitano cantine storiche e aziende all'avanguardia, si degustano **Nero d'Avola, Grillo, Frappato e Catarratto** nei luoghi in cui nascono, si incontrano i produttori che raccontano la loro terra con semplicità e orgoglio. Non è solo una questione di etichette: è vivere la vendemmia, passeggiare tra i filari, pranzare tra botti e grappoli, scoprendo che il vino qui è racconto, identità e lavoro quotidiano duro.

Allo stesso modo, l'olio extravergine di oliva, che in Sicilia è un "oro verde", diventa protagonista di esperienze uniche. Le "Strade dell'Olio" portano alla scoperta di zone come la Valle del Belice, la Val di Noto, le Madonie, l'Etna e Trapani, celebri per cultivar come **la Nocellara del Belice e la Tonda Iblea**. Il viaggio parte spesso da una passeggiata tra gli ulivi secolari e prosegue con la visita ai frantoi storici. Si può assistere alla raccolta, partecipare a degustazioni guidate, cimentarsi in laboratori di cucina o in workshop, e visitare i musei dedicati all'olio, come quello di Chiaramonte Gulfi. Un viaggio che racconta il volto più vero dell'isola.

A dicembre 2024 è nata la Federazione Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori che riunisce sotto un'unica sigla sette Strade di tutta la Sicilia: la Strada del Vino di Marsala - Terre d'Occidente, la Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna, la Strada del Vino Terre Sicane, la Strada del Vino e dei Sapori Val di Mazara, la Strada del Vino e dei Sapori del Valdinoto, la Strada del Vino e dei Sapori della Valle dei Templi e la Strada del Vino Cerasuolo di Vittoria dal Barocco al Liberty.

La visione è fare rete per lavorare insieme su progetti comuni di ampio respiro.

## LE STRADE DEL VINO E DELL'OLIO

La Sicilia propone una rete diffusa di itinerari enogastronomici ufficialmente riconosciuti che consentono di scoprire territori di pregio attraverso il vino e l'olio.

Le Strade del vino e dell'olio, istituite secondo la normativa nazionale e regionale, valorizzano denominazioni d'origine e varietà autoctone, collegando cantine, frantoi, piccoli borghi e siti di interesse storico e culturale. Questi percorsi promuovono un turismo sostenibile, accoglienza diffusa, tutela del paesaggio e delle tradizioni locali, offrendo esperienze autentiche a chi desidera vivere l'isola partendo dai suoi sapori più identitari.

### Le strade del vino

#### Strada del Vino di Marsala - Terre d'Occidente

Itinerario che si sviluppa nella provincia di Trapani, tra le storiche cantine del Marsala, saline, mulini e riserve naturali.

#### Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna

Percorso tra vigneti a terrazza alle pendici del vulcano, con soste in antiche masserie e degustazioni di Etna Doc in piccoli paesi ricchi di storia.

#### Strada del Vino Terre Sicane

Itinerario tra Menfi, Sambuca, Sciacca e le campagne dell'ovest siciliano, con produzioni autoctone, enoteche, caseifici e frantoi.

#### Strada del Vino e dei Sapori Val di Mazara

Unisce l'entroterra di Palermo e Trapani, con tappe tra oliveti, vigneti, aziende agricole e piccoli centri storici.

#### Strada del Vino e dei Sapori del Val di Noto

Racchiude il celebre Cerasuolo di Vittoria Docg, con tappe tra vigneti, palazzi barocchi e siti Unesco della Sicilia sudorientale.

#### Strada del Vino e dei Sapori della Valle dei Templi

Un percorso che abbraccia la zona di Agrigento, unendo la visita ai siti archeologici alla scoperta delle aziende vitivinicole e dei sapori locali.

#### Strada del Vino Cerasuolo di Vittoria - Barocco al Liberty

Dedicata all'unica Docg siciliana, attraversa territori segnati dall'arte barocca, tra cantine, frantoi e residenze storiche.

#### Strada del Vino Monreale Doc

Itinerario che promuove i vini Doc del territorio di Monreale e i suoi paesaggi collinari.

#### Strada del Vino Doc Ebro

Percorso tra vigneti e aziende del sud-est, con vini rossi intensi e panorami tipici della Sicilia sudorientale.

#### Strada del Vino sul Percorso della Targa Florio

Unisce l'enoturismo ai percorsi storici della famosa corsa automobilistica, attraversando paesi e paesaggi delle Madonie.

#### Strada del Vino dei Castelli Nisseni

Itinerario nelle aree dei castelli di Caltanissetta, tra storia, cultura e produzioni vitivinicole locali.

#### Strada del Vino della Provincia di Messina

Attraversa i territori della Doc Faro e Mamertino, tra vigneti e borghi affacciati sul mare e sui Nebrodi.

#### Strada del Vino Alcamo Doc

Percorso tra Alcamo e Castellammare del Golfo, con cantine che propongono vini bianchi di spiccata personalità.

#### Strada del Vino e dei Sapori Erice Doc

Attraversa le colline e i vigneti intorno a Erice, offrendo esperienze tra storia, sapori e panorami unici.

#### Altri itinerari

*Strada del Vino Doc Contessa Entellina, Strada del Vino Doc Sicilia, Strada del Vino Igt Terre Siciliane: percorsi diffusi che promuovono la ricchezza vitivinicola di ampie aree dell'isola.*

### Le strade dell'olio

#### Strada dell'Olio DOP Monte Etna

Un percorso tra i terrazzamenti dell'Etna, dove si producono oli DOP di grande personalità da cultivar autoctone.

#### Strada dell'Olio DOP Monti Iblei

Attraversa i territori del barocco ibleo tra Ragusa, Siracusa e Catania, alla scoperta di frantoi e oli profumati e intensi.

#### Strada dell'Olio DOP Val di Mazara

Itinerario tra Palermo e Agrigento, con aziende che custodiscono antiche varietà e saperi tradizionali.

#### Strada dell'Olio DOP Valdemone

Si snoda tra i Nebrodi e la fascia tirrenica messinese, tra oliveti secolari e piccoli centri rurali.

#### Strada dell'Olio DOP Valle del Belice

Nell'area di Trapani, percorso dedicato alle produzioni di Nocellara del Belice e ai paesaggi della valle.

#### Strada dell'Olio DOP Valli Trapanesi

Viaggio tra le campagne di Trapani, con tappe in frantoi che propongono oli pregiati e degustazioni guidate.

#### Strada dell'Olio IGP Sicilia

Itinerario trasversale a tutta l'isola, dedicato all'olio extravergine di oliva di Indicazione Geografica Protetta, con diverse varietà e paesaggi olivicoli unici.

*Sullo sfondo le Alte Madonie, tra i vigneti della Tenuta San Giaime che produce vino biologico e di qualità*

DOVE IL VIAGGIO SI FA CUCINA CONDIVISA

## TRA LE CUCINE DI COMUNITÀ E LA RISCOPERTA DELLE RICETTE COLLETTIVE

Nel riconoscimento di Sicilia Regione europea della gastronomia, il valore del cibo va ben oltre la qualità dei prodotti: la cucina è soprattutto patrimonio sociale, fatto di gesti tramandati, tavole condivise, accoglienza e memoria. È questa dimensione collettiva, celebrata dal dossier "Sicily: a world of flavors", a distinguere l'Isola nel panorama internazionale. Perché il cibo qui non solo si assapora, ma si vive, si racconta e si trasmette tra generazioni.

In tanti comuni del territorio, la riscoperta delle ricette collettive diventa il filo rosso che cuce insieme socialità, educazione alimentare e senso di appartenenza. Come accade a Palermo, nel cuore di Ballarò, dove le Cene del Vicinato trasformano vicoli e cortili in vere sale da pranzo all'aperto. Residenti, studenti, migranti e curiosi portano una ricetta di famiglia, spesso legata all'infanzia o al paese d'origine. Si impasta e si frigge insieme, trasformando la preparazione in un rito collettivo; le storie si intrecciano tra laboratori di pane e pannelle, e quando si apparecchia si è già tutti più vicini, a prescindere dalla provenienza.

**Nelle Madonie, a Petralia Sottana, ad esempio, la domenica è un invito aperto:** "Aggiungi un posto a tavola" è il nome dell'iniziativa che porta in piazza o nelle sedi parrocchiali pranzi semplici ma densi di senso. Si preparano minestre, polpette di pane, sfincioni, torte rustiche. Ognuno dà una mano, le nonne insegnano ai più giovani come lavorare le busiate, e chi arriva da solo trova compagnia. Il cibo diventa così un pretesto per riconoscersi comunità e per trasmettere gesti che parlano di tradizione e futuro.

**Altra storia, altra Sicilia: a Salemi, nel trapanese, la preparazione del Pane di San Giuseppe coinvolge l'intero paese.** Donne, bambini e artigiani impastano insieme pani artistici dalle forme simboliche, che verranno poi benedetti e distribuiti a famiglie e visitatori. È un rito antico, ma ogni anno si rinnova con il lavoro condiviso e l'orgoglio di un'identità che passa dal forno alla tavola. La cucina, qui, è memoria viva e patrimonio riconosciuto.

**Anche la pasticceria riscopre il suo lato collettivo. A Modica, durante il festival "ChocoModica" e nelle feste di quartiere, le donne delle contrade si ritrovano per preparare insieme scacce, pastieri e dolci tipici.** I bambini modellano le forme, imparando da chi custodisce i segreti delle ricette. Gli assaggi finiscono nelle scuole, nelle case e tra i passanti: ogni dolce diventa veicolo di incontro e di allegria.

**Questa cucina di comunità non si ferma alle feste o ai progetti speciali. Cresce in molte scuole il progetto "A scuola con la nonna",** dove gli anziani trasmettono trucchi, ricordi e sapori alle nuove generazioni. Allo stesso tempo, cooperative giovanili propongono laboratori aperti a residenti e turisti, coinvolgendo anche i mercati urbani delle città. La partecipazione attiva rafforza il senso di appartenenza e la consapevolezza delle radici alimentari, arricchendo l'esperienza di viaggio con relazioni umane e nuovi apprendimenti.

**Ecco perché in Sicilia, oggi più che mai, la cucina collettiva è uno dei motori più autentici dell'accoglienza e dell'innovazione sociale.** Un modo concreto di essere "capitale europea della gastronomia".



# OPPORTUNITÀ FORMATIVE 2025 IL VALORE DIDATTICO DELLE DISCIPLINE STEM

di Dario Di Bartolo

L'Istituto Santi, riconosciuto come provider nazionale, utilizzerà fondi nazionali, regionali ed europei per promuovere la formazione di figure specialistiche di supporto e sostegno nell'area medico-sanitaria. L'obiettivo è favorire percorsi formativi e di specializzazione che sviluppano competenze STEM - scienza, tecnologia, ingegneria e matematica - ambiti fondamentali e in continua espansione. Secondo il presidente dell'IIFS Luciano Luciani, con questo impegno la Sicilia potrebbe giocare un ruolo importante, affiancando altre regioni europee nella crescita di professionalità altamente qualificate e pronte a rispondere alle sfide del futuro.

In un tempo in cui innovazione e conoscenza si intrecciano, le discipline STEM si confermano sempre più come pilastri fondamentali per lo sviluppo sociale, economico e culturale. Non si tratta solo di materie scolastiche, ma di un vero e proprio approccio interdisciplinare che permette di affrontare le complesse sfide del futuro con competenze e strumenti adeguati. L'integrazione tra questi campi del sapere consente di coltivare un pensiero critico e creativo, capace di innovare e migliorare la qualità della vita.

La didattica STEM non si limita quindi a trasmettere conoscenze teoriche, ma mira a far acquisire capacità di *problem solving*, di ragionamento logico e di adattamento a contesti in rapido cambiamento. Questo è particolarmente rilevante in ambito medico-sanitario, dove la tecnologia e la scienza avanzano a ritmi serrati, richiedendo agli operatori competenze sempre più specialistiche e aggiornate.

In Sicilia, l'Istituto si fa portavoce di questa visione, offrendo programmi formativi che favoriscono l'acquisizione di *skill* STEM applicate a settori specifici,

come il supporto tecnico e specialistico in ambito sanitario. Attraverso finanziamenti dedicati, l'Istituto sta sviluppando corsi e percorsi di specializzazione destinati a preparare figure professionali in grado di integrare le tecnologie più innovative nelle pratiche sanitarie quotidiane.

L'importanza di queste competenze è sottolineata anche dall'evidenza statistica che mostra come i profili STEM siano tra i più richiesti nel mercato del lavoro globale. Non solo l'occupazione, ma anche la qualità delle professioni e la capacità di contribuire a innovazioni scientifiche e tecnologiche dipendono dalla formazione in queste discipline. Inoltre, l'approccio interdisciplinare permetterà, per Luciano "di superare le barriere tradizionali tra materie, creando un ecosistema di conoscenze integrate e applicabili a problemi reali".

Lo sviluppo delle discipline STEM favorisce anche l'eguaglianza di opportunità, promuovendo la partecipazione attiva di ragazze e giovani donne in

settori storicamente a predominanza maschile. Questo aspetto è cruciale per costruire una società più inclusiva e per valorizzare il talento indipendentemente dal genere, offrendo a tutti la possibilità di contribuire allo sviluppo scientifico e tecnologico.

Dal punto di vista territoriale, l'Isola ha tutte le potenzialità per emergere come un hub di eccellenza nella formazione STEM, grazie a un tessuto culturale e istituzionale che sostiene iniziative innovative e l'uso strategico dei fondi europei e nazionali.

Il rafforzamento delle competenze in questi ambiti potrebbe favorire anche l'insediamento di nuove imprese ad alto contenuto tecnologico e l'attrazione di investimenti, con ricadute positive sull'economia regionale e sul benessere della popolazione.

#### CONTATTI PER INFORMAZIONI

Sede nazionale- Bologna 338.9576705  
Sede regionale - Palermo Tel. 091.588719  
email: [segreteria@iifs.it](mailto:segreteria@iifs.it)

## Cosa sono le discipline STEM?

*STEM è l'acronimo di Science, Technology, Engineering, and Mathematics, ovvero Scienza, Tecnologia, Ingegneria e Matematica. Il termine indica l'insieme di queste discipline e i relativi ambiti di studio, fondamentali per la formazione e l'innovazione nei diversi settori scientifici e tecnologici.*

**Science** Si occupa dello studio del mondo naturale e dei fenomeni che lo caratterizzano. Comprende discipline come biologia, chimica, fisica e scienze ambientali, che permettono di comprendere i processi alla base della vita e dell'universo.

**Technology** Riguarda l'applicazione pratica della conoscenza scientifica per creare strumenti, processi e sistemi. Include ambiti come lo sviluppo software, la sicurezza informatica, la data science e altre tecnologie digitali che trasformano la società.

**Engineering** Coinvolge la progettazione, lo sviluppo e la realizzazione di soluzioni tecniche per risolvere problemi concreti. Si declina in molte specializzazioni, tra cui ingegneria civile, meccanica, elettrica, elettronica e informatica.

**Mathematics** È la scienza dei numeri, delle forme e delle relazioni logiche. Comprende la geometria, la statistica, l'analisi dei dati e la ricerca operativa, strumenti essenziali per modellare fenomeni e prendere decisioni basate su dati concreti.



# OCCUPAZIONE DONNA 2025 FORMAZIONE, ORIENTAMENTO E TIROCINI PER L'INCLUSIONE LAVORATIVA

di Stefano Maranto

La Regione siciliana lancia l'vviso n. 23/2024 "Occupazione Donna", un intervento che favorisce l'accesso al mercato del lavoro delle donne in condizioni di svantaggio attraverso percorsi di orientamento, formazione specialistica, tirocinio e supporto all'autoimpiego o all'inserimento lavorativo. Il provvedimento si propone di rispondere alle esigenze delle donne disoccupate, inoccupate o reduci da percorsi di fuoriuscita dalla violenza, offrendo opportunità di crescita professionale e di autonomia economica.

## CHI PUÒ PRESENTARE DOMANDA

Possono richiedere il finanziamento le Agenzie per il lavoro (Apl) accreditate in Sicilia secondo il D.D.G. n. 846/2020, esclusivamente in forma associata (obbligatoria) come Associazione Temporanea di Imprese (Ati), Associazione Temporanea di Scopo (Ats) o Consorzio.

Questi raggruppamenti devono comprendere anche enti di formazione accreditati per la tipologia "formazione continua e permanente" (ai sensi del D.P.Reg. n. 25/2015). Inoltre, per i progetti destinati alle donne vittime di violenza, possono partecipare enti del terzo settore iscritti all'Albo regionale ex L.R. 22/86, sezione "Centri antiviolenza".

All'interno della proposta progettuale è obbligatorio il coinvolgimento delle micro, piccole e medie imprese (Pmi), che devono presentare l'Allegato 6 firmato dal proprio legale rappresentante, attestando la volontà di aderire e sostenere il progetto in qualità di soggetto ospitante nelle attività di tirocinio. L'impresa deve dichiarare la sede operativa (con indirizzo, comune e provincia), specificare il numero di tirocinanti che intende accogliere e reportare tale

disponibilità alle risorse umane già presenti. Ogni Ati/Ats può presentare al massimo due progetti per finestra annuale.

## DESTINATARIE

L'iniziativa si rivolge esclusivamente a donne disoccupate o inoccupate, nonché a donne che hanno già intrapreso o concluso percorsi anti-violenza. Le destinatarie devono possedere i seguenti requisiti: età compresa tra 18 e 56 anni; cittadinanza italiana o straniera, purché in possesso di permesso di soggiorno di lungo periodo da almeno 24 mesi; residenza o domicilio in Sicilia da almeno sei mesi; iscrizione presso un Centro per l'impiego (Cpi) della Regione siciliana; stato di disoccupazione certificato, ovvero Did (Dichiarazione di immediata disponibilità) e Patto di servizio; non essere legate da rapporti di parentela con titolari, rappresentanti o soci del soggetto beneficiario.

## LE ATTIVITÀ PROGETTUALI

Ogni proposta deve comprendere obbligatoriamente quattro azioni integrate:

**Azione 1 – Orientamento iniziale e specialistico (10 ore per partecipante).**

Comprende: colloqui individualizzati, attività di counseling, bilancio delle competenze in ingresso, ricostruzione delle esperienze formative e professionali, individuazione delle competenze acquisite e utilizzabili nel mercato del lavoro, nonché dei gap di competenza da colmare. A ciascuna partecipante (escluse le uditrici) viene riconosciuta un'indennità pari a 3,50 euro l'ora. L'azione si deve concludere entro 45 giorni.

**Azione 2 – Formazione mirata all'inserimento lavorativo (240 ore)**

La formazione comprende: **competenze digitali** orientate al conseguimento della certificazione informatica coerente con i principi DigiComp 2.2 e **competenze framework** (e-CF), per una durata di 100 ore con rilascio di attestato dopo esame finale, riconosciuto dal Ministero dell'istruzione e del merito; **lingua inglese** per il conseguimento della certificazione almeno di livello B1 (100 ore, attestato rilasciato dopo esame finale e riconosciuto dal Ministero dell'istruzione e del merito); **nozioni di igiene e formazione sulla sicurezza** per lavoratori a rischio alto (16 ore con certificazione); **pari opportunità** nel mercato del lavoro (6 ore); **competenze e conoscenze legate alla sostenibilità ambientale**, promuovendo l'adozione di pratiche eco-friendly e la transizione sostenibile (18 ore).

*Per la conclusione della formazione è necessario aver frequentato almeno il 70% delle ore previste. Le giornate formative saranno di 5 ore ciascuna, salvo motivazioni oggettive documentate e giustificate, ma comunque mai inferiori alle 4 ore. Alle partecipanti in regola con i requisiti e con almeno il 70% di frequenza è riconosciuta un'indennità di frequenza giornaliera di 5 euro.*

**Azione 3 – Tirocinio** Le aziende ospitanti, individuate tra le Pmi che hanno aderito al progetto, offriranno percorsi di tirocinio in relazione alla propria struttura e alle risorse disponibili, come dichiarato nell'Allegato 6.

**Azione 4 – Supporto all'autoimpiego o inserimento lavorativo.** È previsto un accompagnamento personalizzato finalizzato alla creazione di impresa o all'avvio di rapporti di lavoro subordinato, attraverso attività di mentoring e assistenza specialistica.

LE ORIGINI RIVIVONO NEL MUSEO MULTIMEDIALE ASTRO

## IL RITORNO DI Ayrton SENNA A SICULIANA

di Marco Luciani

12



Un legame apparentemente improbabile unisce Ayrton Senna da Silva, leggenda della Formula 1 e simbolo mondiale dello sport, a un piccolo centro della provincia di Agrigento: Siculiana. Eppure, è proprio da questo borgo siciliano che nel 1876 partì la bisnonna del pilota, Giovanna Magro, alla volta del Brasile. Una storia familiare comune a tante altre, segnata dall'emigrazione, dalla speranza e da

un legame mai del tutto reciso con la terra d'origine.

Oggi, a quasi 150 anni dalla partenza di Giovanna, quel legame invisibile si ricompone a Siculiana, dove è stato inaugurato un museo che intreccia identità, memoria e innovazione. Si chiama ASTRO – Ayrton Senna testimonianze e racconto delle origini ed è ospitato nella Torre dell'Orologio, nel centro storico del paese. L'inaugurazione si è tenuta il 23 novembre 2024, e il progetto rientra tra le iniziative di punta di Agrigento Capitale Italiana della Cultura 2025.

ASTRO non è un semplice tributo a un campione, ma è un racconto tridimensionale che unisce la vicenda personale di Senna alla storia migrante di migliaia di siciliani. Come sua bisnonna, molti lasciarono l'Isola in cerca di futuro, portando con sé la lingua, i gesti, la nostalgia. Il museo li celebra tutti, restituendo valore a una memoria collettiva spesso trascurata.

Il percorso espositivo è pensato come un'esperienza immersiva. Accanto a cimeli della carriera del pilota – una tuta da gara, un casco originale, fotografie inedite – l'uso di postazioni interattive, visori 3D e realtà aumentata accompagna il visitatore in un viaggio emozionante: dalla velocità delle piste alla lentezza di una storia familiare che da Siculiana arriva a San Paolo. Un dialogo continuo tra passato e presente, tra Sicilia e Brasile.

Curato dagli architetti Francesco Ferla e Salvatore Nigrelli, il progetto è anche un modello di valorizzazione territoriale. ASTRO si inserisce infatti in una strategia più ampia, che punta sul turismo delle radici per accogliere discendenti di emigrati desiderosi di riconnettersi con la terra degli avi, diventando un luogo dove riscoprire appartenenze e storie familiari.

Aperto su prenotazione, il museo si candida a diventare una tappa imperdibile per chi vuole scoprire una Sicilia autentica, dove la memoria si fonde con la tecnologia e il mito si radica nella storia.

### L'INIZIATIVA DI SICULIANA

## UN WEEKEND A SICULIANA PER 1 EURO

### TRA I REQUISITI ANCHE IL RITORNO ALLE ORIGINI

Il Comune di Siculiana ha lanciato una singolare iniziativa turistica: un fine settimana in Sicilia al costo simbolico di un solo euro. L'obiettivo dell'amministrazione era promuovere il territorio in maniera originale, affidando ai partecipanti – scelti anche per la loro capacità comunicativa – il compito di raccontare la propria esperienza attraverso video-diari da condividere online.

L'invito era rivolto a dieci coppie, selezionate tramite una call pubblica, che hanno potuto soggiornare dal 4 al 6 aprile nel borgo marinaro tra storia,

tradizione e accoglienza. Tra i requisiti per partecipare, oltre all'interesse per la cultura locale e la disponibilità a produrre contenuti digitali, figurava anche un elemento chiave per il cosiddetto turismo delle radici: il legame familiare o affettivo con la Sicilia. I candidati potevano infatti motivare la propria richiesta anche con il desiderio di ritornare nei luoghi di origine, per riscoprire la terra degli avi. Un criterio che ha reso l'iniziativa particolarmente attrattiva per i siciliani all'estero e per chi, pur vivendo altrove, conser-



*Panoramica del borgo agrigentino di Siculiana, in Sicilia*

va un legame profondo con l'isola.

L'iniziativa ha riscosso ampia risonanza mediatica e, secondo quanto anticipato dal Comune, potrebbe essere riproposta in futuro. Un modo per trasformare la nostalgia in opportunità di promozione territoriale.

NELLA CHIESA DEI CAPPUCCINI, UNA DELLE SETTE MERAVIGLIE ARTIFICIALI DI CÓRDOBA

## L'ITALO-ARGENTINA MARCELA MAMMANA RESTAURA I MURALES DI AUGUSTO FERRARI

di Dario Di Bartolo

13

Un patrimonio artistico tanto prezioso quanto dimenticato sta per ritrovare nuova luce. All'interno della Iglesia del Sagrado Corazón de los Padres Capuchinos, nel cuore di Córdoba, l'esperta restauratrice italo-argentina Marcela Mammana ha avviato un progetto reastaro di trenta murales che decorano le pareti del celebre tempio, capolavori dell'architetto italiano Augusto Ferrari.

La chiesa, inaugurata tra il 1926 e il 1934 e riconosciuta nel 2008 come una delle sette meraviglie artificiali della provincia di Córdoba, ospita una serie di affreschi monumentali dislocati a circa sedici metri d'altezza. Per anni questi murales sono rimasti nascosti e trascurati, ma oggi all'artista Mammana – premiata nel 2024 dal Fondo Nacional de las Artes – ne sta cambiando completamente la fortuna.

Il restauro, sostenuto dall'Agencia Córdoba Cultura, è entrato nel vivo il 1° aprile 2025 con una fase di rilievo tecnico focalizzata sull'opera Los mártires de Jerusalén, ritenuta la più compromessa. Mammana ha predisposto analisi visive, microcampionatura e utilizzo di luce UV per mappare le patologie pittoriche e programmare interventi mirati su ogni superficie.

Per la restauratrice non si tratta solo di tecniche, ma di un processo culturale perché ogni murale necessita di "cura su misura" e nessuna terapia può essere applicata in modo universale. L'impostazione scientifica e scrupolosa garantisce che ogni opera segua un iter individualizzato, come in un rigore medico applicato all'arte.

Il piano prevede il restauro sequenziale dei murales, il coinvolgimento di sponsor pubblici e privati e la nascita di un mecenatismo locale. A completamento dell'intervento, sta prendendo forma un futuro centro di interpretazione che consentirà di fruire con consapevolezza materiali tecnici, iconografia e tecniche pittoriche storiche. Sono inoltre previste attività divulgative dedicate a studenti,

turisti, professionisti del patrimonio e comunità.

Marcela Mammana ha un curriculum di rilievo: formazione alla Escuela Figueroa Alcorta di Córdoba, specializzazioni in Francia, Italia, Spagna e Paesi Bassi, lavori nei laboratori del Louvre e all'Istituto Viesseux di Firenze, restauri in chiese e cattedrali argentine come quelle di Villa María e Villa Tulumba.

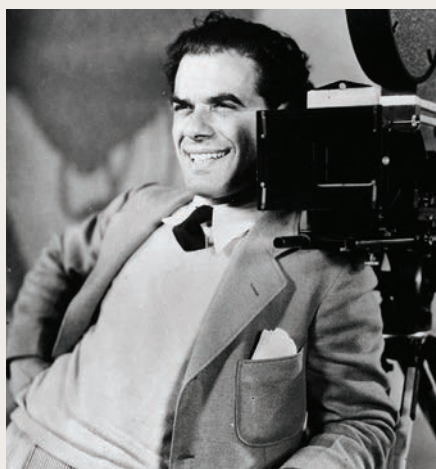
Il progetto assume una valenza simbolica anche per l'Istituto Regionale Siciliano "Fernando Santi": Mammana, referente ufficiale in Argentina, funge da ponte tra le culture italiane e latine. Secondo il presidente Luciano Luciani, la sua guida al restauro rafforza "il legame tra arte, memoria e radici" e rappresenta una tappa importante per la valorizzazione del patrimonio italo-argentino.

Secondo i dati ufficiali della Provincia di Córdoba, la valorizzazione della Iglesia de los Capuchinos – visitata da oltre cinque milioni di turisti solo nell'estate 2024 – rientra tra le priorità culturali per lo sviluppo sostenibile del territorio. Il recupero dei murales di Ferrari si inserisce in un quadro strategico che lega tutela del patrimonio, promozione turistica e rilancio dell'identità collettiva.

*Sopra, Marcela Mammana*

*Sotto, da sinistra, il Sagrado Corazón de los Padres Capuchinos e uno dei 30 murales del piano di restauro delle opere artistiche dell'architetto Augusto Ferrari (José Gabriel Hernández / La Voz)*





## **Frank Capra** *Dal cuore della Sicilia al cuore di Hollywood*

*I suoi film sono ancora oggi celebrati per la capacità di commuovere il pubblico. Tre volte vincitore del premio Oscar per la miglior regia, la sua eredità continua a ispirare il mondo del cinema. La sua vita e carriera sono testimonianza delle sue radici di emigrato, che non dimenticò mai. Raggiunto il successo, si impegnò a raccontare storie di dignità umana, coraggio e speranza.*

**Il viaggio verso il sogno americano** Nato a Bisacquino, un piccolo borgo siciliano in provincia di Palermo, Frank Capra è diventato una delle figure più iconiche della storia del cinema americano. Emigrato con la sua famiglia negli Stati Uniti all'inizio del Novecento, Capra ha saputo trasformare le sue umili origini in una fonte di ispirazione. La sua è una storia che intreccia il vissuto di tanti emigranti siciliani: un mix di sacrificio, resilienza e successo.

Francesco Rosario Capra, questo il suo nome di nascita nacque il 18 maggio 1897. Figlio di contadini, visse in un contesto povero ma legato ai valori familiari. Nel 1903, i Capra decisero di emigrare negli Stati Uniti, seguendo il sogno di una vita migliore. Come tanti altri, partirono con pochi averi ma con una grande speranza nel cuore.

Una volta arrivati a Los Angeles, il piccolo Frank si trovò immerso in una nuova realtà, imparando presto a confrontarsi con le sfide di un mondo completamente diverso. Qui, affrontò un'infanzia segnata dalla povertà e dalla necessità di adattarsi velocemente a una società che offriva opportunità, ma non senza ostacoli.

La sua educazione fu segnata da un forte spirito di determinazione: diplomato con ottimi voti, proseguì gli studi laureandosi in ingegneria chimica presso il California Institute of Technology nel 1918.

Nonostante l'impegno accademico, trovò sempre più difficile trovare lavoro nel settore ingegneristico a causa delle discriminazioni contro gli immigrati. Fu in questo periodo di difficoltà che Capra iniziò ad avvicinarsi al mondo del cinema, vedendo in esso una possibilità di esprimersi e costruire una carriera lontano dai pregiudizi.

Dopo la laurea, iniziò a esplorare l'industria cinematografica, che in quegli anni viveva un momento di grande fermento. Con umiltà e perseveranza, trovò piccoli lavori come montatore e aiuto regista, fino a quando non cominciò a lavorare come sceneggiatore e regista di cortometraggi.

Il momento decisivo arrivò quando entrò in contatto con la Columbia Pictures: una collaborazione che avrebbe segnato una svolta nella sua carriera.

Il suo talento registico e la capacità di raccontare storie vicine al pubblico lo portarono a emergere come uno dei cineasti più influenti del suo tempo. Capra credeva fermamente nel potere del cinema di ispirare e portare messaggi

positivi, visione che si rifletteva nelle sue pellicole.

Il grande successo arrivò nel 1934 con "Accadde una notte", una commedia romantica che vinse cinque premi Oscar, inclusi quelli per miglior film e miglior regia. Questo trionfo lo consacrò come uno dei nomi di punta dell'industria cinematografica. La sua filmografia si arricchì presto di altri capolavori, come "Mr. Deeds va in città" (1936), "È arrivata la felicità" (1938) e "Mr. Smith va a Washington" (1939).

Le sue origini siciliane hanno giocato un ruolo importante nel definire la sua visione artistica. Nonostante i suoi film fossero ambientati in un contesto americano, non perse mai il legame con le sue radici. Le storie che raccontava riflettevano spesso la lotta contro le avversità e il desiderio di riscatto, temi che ben si collegano all'esperienza degli emigranti. I suoi protagonisti erano spesso uomini e donne comuni, simboli di resilienza e dignità, che affrontavano sfide con coraggio e determinazione.

La sua umanità, unita alla capacità di mescolare ottimismo e realismo, rese le sue pellicole straordinariamente popolari e di grande impatto emotivo.

Tra i suoi film più celebri, "La vita è meravigliosa" (1946) rappresenta forse l'apice della sua carriera. Oggi questo film è considerato un classico natalizio: esplorando l'importanza della comunità e il valore intrinseco della vita, trasmette un messaggio universale che resiste nel tempo, capace di celebrare la bellezza della vita anche nei momenti di difficoltà. Frank Capra non dimenticò mai le sue origini. La sua sensibilità e l'approccio umano che caratterizzano le sue opere sono profondamente legati alla sua esperienza personale di emigrante siciliano.

Nonostante il successo, portò sempre con sé i valori della sua terra, come l'importanza della famiglia, la solidarietà e la determinazione.

# FORMARE X ASSUMERE

Il nuovo Avviso n. 22/2024 "Formare per Assumere", promosso dalla Regione Siciliana nell'ambito del Programma FSE+ 2021-2027, rappresenta un'opportunità strategica per favorire l'occupazione e migliorare le competenze dei lavoratori in Sicilia. L'iniziativa punta a sostenere le imprese nella selezione, formazione e assunzione di risorse umane qualificate, offrendo contributi economici e incentivi per il loro inserimento stabile nel mercato del lavoro. L'obiettivo è creare un ponte tra le esigenze delle imprese e le competenze dei lavoratori, favorendo l'inserimento lavorativo e rispondendo alla crescente richiesta di figure professionali qualificate.

## Cosa prevede il programma

"Formare per assumere" si rivolge sia alle imprese che intendono ampliare il proprio organico, sia ai disoccupati e inoccupati che vogliono acquisire competenze specifiche richieste dal mercato del lavoro. Il progetto combina percorsi di formazione mirata con incentivi per le assunzioni, sostenendo in modo concreto il tessuto produttivo locale e promuovendo l'inclusione lavorativa.

## Tra le principali misure del programma

- ◆ Percorsi di formazione personalizzati, progettati in base alle necessità delle aziende.
- ◆ Incentivi economici per le imprese che assumono personale formato attraverso il programma.
- ◆ Supporto specifico per giovani, donne e categorie fragili, con l'obiettivo di ridurre il tasso di disoccupazione in queste fasce.

## I fondi disponibili

Il programma è finanziato dal Fondo Sociale Europeo Plus (FSE+), uno strumento strategico per la coesione economica e sociale che, per il periodo 2021-2027, ha destinato alla Sicilia risorse significative. L'obiettivo principale è investire sul capitale umano per migliorare le prospettive di occupazione e sviluppo nel territorio. Secondo le stime, il PR Sicilia FSE+ consentirà di erogare milioni di euro per progetti come "Formare per assumere", con una distribuzione mirata delle risorse su tutto il territorio regionale, privilegiando i settori con maggiore potenziale di crescita e innovazione.

## Come partecipare

Le imprese interessate e i cittadini in cerca di lavoro possono presentare la propria candidatura attraverso la piattaforma dedicata della Regione siciliana.



## FORMAZIONE E OCCUPABILITÀ

# L'offerta gratuita dell'Istituto Italiano Fernando Santi nell'ambito del PO FSE 2014-2020

Nell'ambito dell'avviso pubblico n. 8/2016 (D.D.S. n. 168 del 03/04/2024) per la "Realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia" Programma Operativo della Regione Siciliana-Fondo Sociale Europeo 2014-2020", l'Istituto Italiano Fernando Santi ha avviato ad agosto 2024 cinque corsi gratuiti da 800 ore per operatore socio-assistenziali (Osa).

L'avviso, cofinanziato dal FSE nell'ambito dell'attuazione del PO FSE, intende garantire alle persone in cerca di occupazione maggiori opportunità lavorative, proponendo percorsi formativi che consentano di acquisire le competenze richieste dalle imprese ed una qualifica coerente con il repertorio regionale delle qualificazioni.

L'offerta formativa dell'Istituto Santi afferisce al progetto "Social-mente" (ID 181) CIP 2018S1XXXPAC00/10003/PG/5003/FG/COF/1015 CUP G71J23000430001.

### Il CORSO | 590 ore di lezioni e 210 ore di tirocinio

Durante le attività i discenti potranno sviluppare le competenze necessarie alla figura di Osa, tra le principali:

- capacità di ascolto e comprensione di problemi e disturbi del paziente • sensibilità psico-sociale e relazionale
- abilità nel pronto intervento • i diritti degli assistiti • formazione all'assistenza di base della persona • attività domestiche
- aiuto nell'igiene • aiuto nelle attività quotidiane e somministrazione dei pasti • conoscenza base di legislazione e burocrazia in ambito sanitario
- competenze sociali e relazionali volte al benessere dell'individuo • concetti base dell'informatica

**LE SEDI** I corsi si svolgeranno a Palermo, presso la sede formativa di via Sampolo 3/D, a Cefalù, in piazza Franco Bellipanni 30, a Petralia Soprana, in via Francesco Cammarata 21, e a Mazara del Valo, in via Arturo Toscanini 54.

**REQUISITI PER L'ACCESSO** Possono iscriversi ai corsi per Operatore Socio Assistenziale le persone in età lavorativa in cerca di prima occupazione, i disoccupati, inclusi i disoccupati di lunga durata in possesso, al momento della candidatura per la partecipazione al percorso formativo, dei seguenti requisiti:

- essere residenti o domiciliati in Sicilia o detenuti in Istituti di pena del territorio siciliano
- avere un'età compresa tra un minimo di 18 anni e un massimo di 65 anni compiuti
- avere il titolo di studio minimo di scuola secondaria di primo grado (licenza media)

Una volta conseguita la qualifica di Operatore socio assistenziale, gli allievi potranno lavorare sia nel settore privato che in quello ospedaliero, fare domanda all'interno di strutture di degenza, residenze sanitarie assistenziali (RSA), case di riposo, centri per anziani, centri di recupero per tossicodipendenti, assistenza domiciliare, cooperative o enti socio assistenziali. Potranno inoltre proseguire il percorso formativo di riqualificazione in Operatore socio sanitario (OSS), figura professionale abilitata a lavorare come assistente del personale infermieristico in sala operatoria, in pronto soccorso, nelle case di cura e RSA.

L'Istituto, nelle ultime settimane, sta provvedendo ad acquisite nuove iscrizioni per coprire i posti che si sono resi o si renderanno liberi a seguito di rinuncia o decadenza dei requisiti dei partecipanti, stante il lungo periodo atteso per l'avvio delle attività.

Per informazioni sui corsi e per procedere all'iscrizione, è possibile consultare il sito [www.iifs.it](http://www.iifs.it), i canali social dell'Ente, inviare una mail a: [segreteria@iifs.it](mailto:segreteria@iifs.it) o contattare il numero 091588719

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO  
**SICILIA 2020**  
PROGRAMMA OPERATIVO  
per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



Unione europea  
Fondo sociale europeo

ASSESSORATO REGIONALE  
DELL'ISTRUZIONE E DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE

REGIONE SICILIA

Fondo Sociale Europeo