

oltreoceano

NOVEMBRE-DICEMBRE 2025 | ANNO XXVI | COPIA IN OMAGGIO
ISTITUTO ITALIANO FERNANDO SANTI



*La cucina italiana
patrimonio immateriale
dell'umanità*



Italiani all'estero
Serve un nuovo patto
democratico
con le comunità



Natale
I presepi viventi
e le rotte del ritorno
in Sicilia



OSS

APERTE LE ISCRIZIONI AI CORSI



Istituto Italiano Fernando Santi

CORSI 2025

Operatore socio-sanitario

a Cefalù, Petralia Soprana e Palermo

⑥ **L'Istituto Italiano Fernando Santi** ha avviato le iscrizioni ai corsi di formazione in OSS da 1000 ore a Cefalù, destinati a chi non ha alcuna qualifica professionale ed ha assolto all'obbligo scolastico. L'Istituto ha avviato anche le candidature per i corsi di riqualifica professionale (in OSS) da 420 ore a Cefalù, Petralia Soprana e Palermo, rivolti a chi è già in possesso di un attestato di qualifica professionale in ambito socio-assistenziale

⑥ **L'operatore socio-sanitario** è la figura professionale in grado di svolgere attività di cura e di assistenza alle persone in condizione di disagio o di non autosufficienza sia sul piano fisico che psichico (persone disabili, degenti in ospedale, soggetti con problemi psichiatrici, anziani con problemi sociali e/o sanitari, famiglie, bambini e ragazzi problematici, ecc.) in ambito ospedaliero, o in strutture sanitarie residenziali pubbliche o private.

⑥ **L'attestato di qualifica** professionale conseguito è giuridicamente valido su tutto il territorio nazionale, come stabilito dall'Accordo Stato Regione del 22 febbraio 2001 art.12 comma 4 e consente l'accesso a concorsi pubblici presso tutti i presidi ospedalieri e le strutture socio-sanitarie.

Per informazioni e iscrizioni rivolgersi all'Istituto Italiano Fernando Santi

a Palermo, via Simone Cuccia 45) tel. 091.588719 - 3389576705

a Cefalù, piazza Bellipanni 30 tel. 0921.820574 - 3316432911

a Petralia Soprana, via Francesco Cammarata 21
tel. 0921.998771 - 3278662485 - 3316432911



Cofinanziato
dall'Unione europea



Regione
Siciliana

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° 6 - novembre-dicembre 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/>)

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 2023 € 25.253,58

Editoriale *Il valore della cucina italiana Unesco passa dai territori e dalle loro filiere*

Il riconoscimento Unesco della cucina italiana arriva in una fase di forte vitalità del turismo nazionale. Dai dati sulle vacanze di fine anno emerge un'Italia attrattiva, dove i territori giocano un ruolo decisivo. Sicilia ed Emilia Romagna mostrano come filiere solide e identità gastronomiche radicate possano sostenere un turismo consapevole, responsabile e orientato al futuro.



L'Italia ha chiuso il 2025 con un segnale chiaro: il turismo continua a essere uno dei suoi motori più solidi e trasversali. Lo raccontano i dati diffusi sulle vacanze di fine anno, che restituiscono un Paese attraversato da flussi diffusi, non concentrati in poche mete, ma distribuiti tra località montane, città d'arte e territori a forte identità culturale. Secondo le rilevazioni di fine anno dell'Agenzia nazionale

del turismo, tra Natale e l'Epifania il tasso di occupazione delle strutture ricettive a livello nazionale si è attestato intorno al 47,8 per cento, con punte del 66,72 per cento in alcune destinazioni alpine come la Valle d'Aosta. A questi dati si affianca una spesa media pro capite stimata intorno ai 410 euro per gli italiani in viaggio, un indicatore che conferma come la scelta di muoversi sia sempre più legata alla qualità dell'esperienza e non al semplice spostamento.

È dentro questo scenario che oggi si colloca il riconoscimento Unesco della cucina italiana come patrimonio culturale immateriale dell'umanità. Non un premio simbolico, ma una chiave di lettura del presente. La cucina, intesa come pratica sociale e come sapere condiviso, intercetta una domanda turistica che cerca contenuti e relazione. Non è un caso che il turismo tenga anche nei momenti di maggiore pressione proprio nei territori capaci di raccontarsi attraverso ciò che producono e ciò che mettono in comune.

La Sicilia e l'Emilia Romagna rappresentano in questo senso due modelli emblematici.

La Sicilia è un sistema aperto in cui la biodiversità agricola e marina si traduce in filiere ancora profondamente connesse ai luoghi. Agrumi, grani, pescato, oli e vini autoctoni non sono soltanto risorse economiche, ma elementi di un racconto, che tiene insieme paesaggio, storia e vita quotidiana. Qui il turismo trova senso quando diventa incontro con i mercati, con le feste, con le cucine familiari e con i piccoli produttori, generando valore anche fuori dai circuiti più battuti e contribuendo a una distribuzione più equilibrata dei flussi.

L'Emilia Romagna, con una struttura produttiva diversa ma altrettanto riconoscibile, dimostra invece come la forza delle filiere organizzate possa sostenere un'offerta turistica matura. I grandi prodotti della tradizione vivono dentro sistemi di regole, tempi e responsabilità che il visitatore può conoscere e comprendere. Entrare in un caseificio, in un'acetaia o in un laboratorio significa accedere a una cultura del fare che diventa esperienza, conoscenza, memoria.

Il riconoscimento Unesco chiama ora tutti a una responsabilità ulteriore. Non basta attrarre, occorre custodire. Non basta raccontare, serve continuità. La cucina italiana è un patrimonio vivo perché vive nei territori. Se questi territori saranno messi nelle condizioni di restare autentici e inclusivi, il turismo potrà continuare a essere una leva di sviluppo equilibrato e duraturo, capace di tenere insieme economia, cultura e comunità.

Luciano Luciani

Presidente dell'Istituto Italiano Fernando Santi

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, Senegal, Slovacchia, Slovenia, Spagna, Sudafrica, Sudan, Svezia, Svizzera, Stati Uniti, Tanzania, Togo, Tunisia, Turchia, Uganda, Ungheria, Uruguay, Venezuela, Zaire, Zambia e Zimbabwe

4/5 PROGETTI

**LA CUCINA ITALIANA PATRIMONIO UNESCO
UN NUOVO MOTORE PER IL TURISMO DELLE RADICI**
Quando gli antichi sapori diventano un viaggio di ritorno

6/9 GOCCE DI NATALE

RADICI E LE ROTTE DI RITORNO
DICEMBRE RIDISEGNA LA MOBILITÀ OLTRE L'OCEANO
I presepi viventi raccontano il Natale siciliano

10/11 IIFS

TURISMO | L'ITALIA RESTA LA QUINTA POTENZA AL MONDO
ITALIANI ALL'ESTERO | SERVE UN NUOVO PATTO DEMOCRATICO CON LE COMUNITÀ

12/14 RADICI IN MOVIMENTO

NOSTOS, LA CASA DELLE RADICI SICILIANE
NASCE IL PREMIO REGIONALE "RADICI DI SICILIA"
SICILIANA IN THE WORLD, IL PROGETTO
JOE DIMAGGIO | DA ISOLA DELLE FEMMINE A NEWYORK



LA CUCINA ITALIANA PATRIMONIO UNESCO UN NUOVO MOTORE PER IL TURISMO DELLE RADICI

4

di Marco Luciani, presidente regionale dell'IRFS

L'Italia è entrata nella lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'umanità Unesco con la sua cucina, la prima al mondo riconosciuta nella sua interezza.

L'11 dicembre 2025, il Comitato intergovernativo dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'educazione, la scienza e la cultura, riunito a Nuova Delhi, ha approvato l'iscrizione formalmente descritta «La Cucina italiana fra sostenibilità e diversità bio-culturale». Non come un elenco di ricette, né una celebrazione del gusto, ma una pratica sociale, rituale e comunitaria che attraversa famiglie, territori e generazioni. Un modello culturale fondato sulla condivisione, sulla trasmissione dei saperi e su un legame profondo con i luoghi.

IL RICONOSCIMENTO è arrivato alla fine di un lungo percorso iniziato nel 2022 e formalizzato nel 2023 con la presentazione del dossier di candidatura del Governo italiano. Un lavoro costruito su un'idea precisa di cucina come espressione quotidiana dell'identità, di linguaggio collettivo e spazio di relazione. Al centro, la di-

mensione domestica del cucinare, il valore della convivialità e il rapporto tra pratiche alimentari, stagionalità e biodiversità.

I dossier inviati all'Unesco erano 60, provenienti da 56 Paesi diversi, tra questi quello italiano curato dal giurista Pier Luigi Petrillo, premiato per «Gli sforzi significativi compiuti da organismi rappresentativi chiave come la rivista La Cucina Italiana, l'Accademia Italiana della Cucina, la Fondazione Casa Artusi».

UN PATRIMONIO MILLENARIO VIVO E DINAMICO Con questa iscrizione, il patrimonio immateriale oggi riconosciuto all'Italia arriva a 20 elementi. La cucina si aggiunge ad altre pratiche già tutelate dall'Unesco legate al cibo e ai saperi tradizionali, dalla Dieta mediterranea all'arte del pizzaiolo napoletano, fino alla cerca e cavatura del tartufo.

Si tratta di una ricchezza millenaria capace di evolvere senza recidere il legame con le sue radici in un sistema diffuso che continua a vivere nei gesti quotidiani, nelle tavole di famiglia, nelle feste religiose, nei mercati e nei rituali stagionali. È questa la dimensione sociale e rela-



zionale ad aver distinto la candidatura del Bel Paese rispetto ad altre. La stessa dimensione che da sempre parla alle comunità italiane nel mondo, per le quali la cucina rappresenta spesso il legame più resistente con l'origine, prima ancora della lingua e dei luoghi.

È un traguardo meritato, che comporta però grande impegno, come ha commentato il presidente nazionale dell'Istituto Fernando Santi, Luciano Luciani, perché «non è solo la conferma di quanto costruito finora dai territori, ma una spinta a continuare un percorso culturale all'altezza di una storia gastronomica importante, che richiede responsabilità e visione nel tempo». Per il turista delle radici, la cucina può davvero diventare la via di accesso privilegiata perché il ritorno non si esaurisce nella visita ai luoghi dell'infanzia raccontata o alle case degli antenati, ma prende forma attraverso esperienze che intrecciano identità, memoria e relazione. La tavola si trasforma in uno spazio di riconoscimento e il prodotto locale diventa una traccia di continuità.

Una lettura quella di Luciani coerente con l'impostazione del Ministero degli Affari esteri e della Cooperazione internazionale (Maeci), che inquadra il turismo delle radici come un fenomeno legato alle motivazioni identitarie e familiari e al rapporto con i territori di origine. Quel genere di viaggio in cui l'enogastronomia rientra tra gli elementi centrali per costruire l'esperienza complessiva del ritorno. In una prospettiva analoga, anche l'Agenzia nazionale del turismo colloca l'esperienza enogastronomica tra i fattori che caratterizzano il turismo culturale in Italia, soprattutto quando è connessa a contesti autentici e a produzioni locali, riconoscendone il ruolo nell'attrattività delle destinazioni. E lo stesso fa l'Istituto di servizi

L'ingresso della cucina italiana nella Lista del patrimonio culturale immateriale dell'umanità dell'Unesco rafforza il legame tra identità, territori e turismo delle radici, trasformando il cibo in una leva culturale del ritorno



5



La "Cerca e cavatura del tartufo" riconosciuta dall'Unesco nel 2021

per il mercato agricolo alimentare (Ismea), che considera il legame tra cibo e territori rurali un elemento nodale nei processi di valorizzazione delle aree interne e delle piccole comunità.

QUANDO GLI ANTICHI SAPORI DIVENTANO UN VIAGGIO DI RITORNO

Il riconoscimento europeo come esperienza identitaria e culturale non può che incidere sulle motivazioni di viaggio, sulla durata dei soggiorni e sulla qualità e la quantità della spesa dei discendenti italiani nel mondo.

Non introduce un nuovo prodotto turistico, ma agisce come un fattore di consolidamento, rendendo più leggibile un'esperienza già esistente, trasformando il ritorno nei luoghi di origine in un percorso culturalmente riconosciuto.

Per i discendenti degli emigrati italiani, prima della lingua, e a volte e prima dei luoghi, sono i sapori e le ricette ripetute nelle famiglie della diaspora a custodire l'appartenenza. Il riconoscimento Unesco attribuisce a questa memoria domestica un valore universale, legittimando il viaggio di ritorno come esperienza culturale a pieno titolo e non come semplice visita affettiva.

Questo passaggio incide sulle motivazioni di viaggio. Il ritorno non si esaurisce nella ricerca delle origini genealogiche, ma si costruisce attorno a esperienze che intrecciano identità, memoria e relazione, e il viaggio assume un ritmo più lento e consapevole, orientato alla partecipazione e non al consumo rapido.

Gli effetti si riflettono anche sulla durata dei soggiorni e sulla spesa. L'esperienza enogastronomica favorisce permanenze più lunghe e una spesa distribuita, legata alla ristorazione locale, ai prodotti tipici, ma anche ai mercati, ai laboratori e alle iniziative esperienziali, soprattutto nei contesti a forte identità locale.

Il riconoscimento rafforza anche la capacità dei territori di organizzare l'offerta. Nei borghi e nelle aree interne, dove il turismo delle origini è più radicato, le cucine di famiglia, le feste patronali, e i rituali legati al cibo e alle stagioni acquisiscono una nuova leggibilità. Non eventi costruiti, ma pratiche quotidiane che diventano accessibili anche a chi torna da lontano e cerca un'esperienza coerente con la sua storia familiare.

Per le nuove generazioni della diaspora, l'effetto è particolarmente rilevante. Corsi di cucina tradizionale, incontri con produttori, visite nei luoghi del fare diventano occasioni di apprendimento e di riconnessione, trasformando il racconto dei nonni in conoscenza vissuta.

Sul piano quantitativo, le prime stime consentono di delineare un ordine di grandezza dell'impatto. Secondo Unioncamere e la Fondazione



Symbola, i territori interessati da riconoscimenti Unesco possono registrare nel medio periodo incrementi delle presenze turistiche tra il 5 e il 7%, con ricadute più marcate sui segmenti culturali e motivazionali.

Anche il Maeci individua nell'enogastronomia uno degli ambiti con maggiore potenziale per il turismo delle radici, un acceleratore di una domanda orientata alla qualità dell'esperienza di viaggio. Perché l'effetto Unesco non genera flussi di massa, ma rafforza un turismo motivato e consapevole, capace di produrre impatti economici diffusi e duraturi.

gocce di natale

di Marco Luciani

RADICI

LE ROTTE DEL RITORNO

Dicembre, più di ogni altro mese, rende visibile la geografia del ritorno.

Una mobilità che attraversa l'oceano, ma che trova senso solo una volta atterrata nei luoghi dell'origine.

Un viaggio breve, ma decisivo, che ogni anno rinnova il legame tra chi è partito e chi è rimasto.

DICEMBRE RIDISEGNA LA MOBILITÀ OLTRE L'OCEANO

C'è un periodo dell'anno in cui il turismo delle radici assume una forma diversa da tutte le altre. È il Natale, quando il viaggio non ha il carattere della vacanza né quello dell'esperienza organizzata, ma si trasforma in ritorno temporaneo. Un rientro che riguarda soprattutto i discendenti degli emigrati italiani e che riattiva per poche settimane una geografia fatta di piccoli comuni, seconde case, parrocchie, cimiteri e cucine domestiche.

Si tratta di un segmento turistico silenzioso, spesso invisibile alle statistiche ufficiali, ma con un impatto economico diffuso. Come osservato da *Il Sole 24 Ore* nei suoi approfondimenti dedicati ai borghi e alle seconde case, le festività rappresentano una fase cruciale per le economie locali perché concentrano spesa di prossimità, manutenzioni, servizi e acquisti legati alla vita quotidiana. Un'economia che non passa dai grandi numeri, ma dalla presenza.

I numeri aiutano a inquadrare il fenomeno. Secondo un'analisi Coldiretti/Ixe', nel periodo natalizio circa un milione di italiani sceglie di trascorrere qualche giorno nei piccoli borghi, attratto dal valore identitario, culturale e ambientale di questi territori. Un dato che pur non distinguendo tra turismo delle radici e altre forme di ritorno, conferma il ruolo del Natale come momento chiave di ripopolamento temporaneo dei centri minori.

Il ritorno non riguarda solo le case, ma i luoghi della memoria collettiva. Le parrocchie tornano a riempirsi, i riti religiosi recuperano partecipazione, i cimiteri diventano tappe inevitabili di un viaggio che è anche ricomposizione familiare. La cucina domestica assume un ruolo centrale: non come esperienza gastronomica, ma come spazio di relazione.

Il turismo delle radici ridisegna anche i calendari delle comunità. Novene, presepi, feste minori tornano a esistere grazie a chi rientra dall'estero. È un ritorno che sostiene micro-sistemi culturali e sociali, spesso fragili, ma fondamentali per la tenuta dei territori. Questo tipo di presenza produce valore senza passare dalle logiche del turismo di massa. Non genera picchi di presenze, ma continuità. Non consuma eventi, ma rafforza le relazioni, non chiede infrastrutture straordinarie, ma riconoscimento. È un turismo che si misura in abitare temporaneo, capace di sostenere le economie locali e di restituire senso ai luoghi.

Anche le rotte aeree raccontano una storia diversa da quella del turismo tradizionale. È il periodo in cui la mobilità internazionale si carica di significati che vanno oltre il viaggio. Dai Paesi del Nord e Sud America, dicembre concentra una quota rilevante di rientri legati alle origini familiari, con destinazioni che spesso non coincidono con le grandi città d'arte, ma con regioni e territori di partenza dell'emigrazione storica. Le analisi sui flussi aerei stagionali mostrano come il trimestre novembre-gennaio registri un aumento dei voli long haul verso l'Italia, in particolare sulle direttrici che collegano Stati Uniti, Canada e America Latina con il Mezzogiorno. Un fenomeno



no che non risponde solo a logiche turistiche, ma a dinamiche identitarie perché il Natale diventa l'unico tempo possibile per tornare nei luoghi d'origine anche solo per pochi giorni.

Il rientro natalizio rappresenta una forma di viaggio "necessario", che sfugge alle categorie classiche del turismo. Non è una vacanza programmata, ma una scelta che tiene insieme lavoro, famiglia e appartenenza. Una mobilità concentrata in poche settimane, ma capace di attivare flussi economici rilevanti. Per molte famiglie emigrate, dicembre resta l'unico momento condiviso in cui ricomporre la distanza geografica e simbolica.

Dal punto di vista macroeconomico, Banca d'Italia evidenzia come nei periodi festivi aumentino i trasferimenti di spesa dall'estero verso l'Italia, legati ai consumi delle famiglie rientrate temporaneamente. Non solo spese di viaggio, ma acquisti locali, regali, servizi, ristorazione, manutenzioni. Una spesa che si distribuisce nei territori di origine, spesso lontani dalle rotte del turismo di massa.

Il Natale ridisegna anche la geografia degli arrivi. Accanto ai grandi aeroporti di ingresso, crescono i collegamenti interni verso scali minori e aree periferiche, a conferma di un viaggio che non si ferma nelle città globali, ma prosegue verso i paesi e le province. Ed è in questo quadro che il turismo delle radici si intreccia con la mobilità internazionale in modo strutturale.

Il rientro natalizio non è episodico, ma ciclico. Si ripete ogni anno, costruisce abitudini, consolida legami. L'impatto non è solo economico, ma demografico e sociale. Per alcune settimane, i territori di origine tornano a popolarsi, le case si riaprono, i servizi locali riprendono ritmo e le comunità si ricompongono. Un fenomeno che rappresenta una risorsa fragile ma strategica per i piccoli comuni, perché dimostra l'esistenza di una domanda latente di ritorno e di presenza.

Il Natale, in questo senso, funziona come un test annuale di vitalità territoriale. Mostra quali luoghi sono ancora in grado di attrarre i propri emigrati, anche solo per pochi giorni, e quali rischiano di perdere definitivamente il legame. La mobilità transatlantica diventa così un indicatore avanzato dello stato delle relazioni tra diaspora e territori. Non si tratta di grandi numeri, ma di flussi ad alto valore simbolico ed economico. Un movimento che non chiede infrastrutture turistiche aggiuntive, ma continuità nei collegamenti, servizi essenziali e accessibilità.

Se letto attraverso le rotte aeree, il ritorno natalizio racconta un'Italia che continua a essere abitata anche da chi vive lontano.

POLLINA UNA COMUNITÀ RIUNITA ATTORNO ALLA BETLEMME DELLE MADONIE

Nel cuore delle Madonie, a Pollina, il presepe vivente si è confermato anche quest'anno come uno degli appuntamenti più identitari del calendario natalizio siciliano. Non una semplice rappresentazione, ma un'esperienza diffusa che ha trasformato il centro storico in un racconto corale, capace di intrecciare la Natività con la memoria profonda del borgo. Strade, cortili e antiche abitazioni hanno accolto un percorso che ha restituito il senso di una comunità che si riconosce nelle proprie radici e le condivide con chi arriva da fuori.

Quarantadue scene hanno accompagnato i visitatori, dal 26 al 28 dicembre, in un viaggio nel tempo, tra mestieri antichi, gesti quotidiani e atmosfere di una vita essenziale, scandita da valori semplici e relazioni autentiche. Il piccolo borgo per alcuni giorni ha assunto i tratti di una Betlemme mediterranea, dove la narrazione sacra si è fusa con la storia locale, senza forzature sceniche ma con un'attenzione costante alla coerenza degli ambienti ricreati. **Il presepe ha coinvolto i cinque sensi,** costruendo un'esperienza immersiva. Il gusto ha trovato spazio lungo il percorso con sette degustazioni della tradizione locale, mentre la vista è stata catturata dai colori del bazar e dalle scenografie curate nei dettagli. Suoni, profumi e materiali hanno accompagnato il cammino dei visitatori, insieme allo spazio dedicato agli artisti, dove lasciare un segno del proprio passaggio.

Elemento centrale è stato il coinvolgimento della comunità, interamente volontaria, affiancata dalle scuole del territorio, e il lavoro di riqualificazione urbana che ha restituito alla fruizione collettiva antiche abitazioni del borgo. Il circuito di due ore si è snodato tra ciottoli e scalinate, confermando il presepe di Pollina come un'esperienza autentica, in cui il racconto nasce dal territorio e ritorna alla comunità.





IN SICILIA I PRESEPI VIVENTI E IL RACCONTO DIFFUSO DEL NATALE SICILIANO



9

In Sicilia il Natale prende forma nei luoghi più che nei calendari. È nei presepi viventi che questa dimensione emerge con più chiarezza come pratica che si innesta nei borghi, nei quartieri antichi e nei paesaggi rupestri. Ogni rappresentazione diventa un modo per leggere il territorio attraverso la lente della tradizione, senza bisogno di grandi strutture o allestimenti permanenti. La forza dei presepi siciliani sta nella loro capacità di adattarsi ai contesti senza modificarli.

Nel Ragusano, nel parco archeologico della Cava di Ispica (nella foto sopra), la rappresentazione si sviluppa seguendo le pieghe naturali del paesaggio. La pietra e il silenzio rendono questo presepe uno dei più raccontati anche attraverso le immagini diffuse nel web.

Procedendo verso la costa trapanese, **il presepe della grotta Mangiapane di Custonaci** si colloca all'interno di un antico villaggio rurale utilizzato fino a pochi decenni fa. Qui il racconto natalizio si intreccia con la memoria del lavoro e dell'abitare senza ricostruzioni artificiali. Le abitazioni in pietra, i cortili e gli spazi comuni restituiscono una continuità tra passato e presente. Più all'interno, **a Sutera, il presepe attraversa il Rabato**, il quartiere di origine araba che domina il borgo. L'allestimento è essenziale, quasi misurato e lascia che siano le architetture a parlare. Il percorso si costruisce per sottrazione affidando alla luce e al silenzio il compito di accompagnare il visitatore

Sulle Madonie, a Gangi, il presepe si sviluppa lungo il centro storico seguendo un itinerario continuo che invita a guardare il paese da una prospettiva diversa. Le scene si inseriscono tra i vicoli corti e gli slarghi, creando una narrazione che accompagna il cammino senza interromperlo. È un modo di abitare temporaneamente il borgo, che restituisce centralità a luoghi minori e a una dimensione invernale il più delle volte trascurata.

Infine, tra le tante rappresentazioni natalizie, **nel sud-est dell'isola, c'è il presepe di Palazzolo Acreide**, che dialoga con il patrimonio barocco e con le aree rupestri circostanti, dimostrando come la sua forza di adattamento a contesti diversi pur mantenendo una forte aderenza ai luoghi. Anche qui il percorso resta dentro il tessuto urbano e ne segue il ritmo naturale.



il punto DELL'IIFS

465 MILIONI DI PRESENZE PER 110 MILIARDI DI EURO DI RICAVI

TURISMO | L'ITALIA RESTA LA QUINTA POTENZA AL MONDO

di Marco Luciani, presidente regionale IIRFS

10

Il turismo continua a rappresentare uno dei pilastri strutturali dell'economia italiana e uno dei settori in cui il Paese mantiene un ruolo di primo piano a livello internazionale. Con 465 milioni di presenze complessive e ricavi stimati in circa 110 miliardi di euro, l'Italia si colloca tra le prime cinque potenze turistiche mondiali, confermando una capacità attrattiva che resiste nel tempo e nei cambiamenti della domanda globale come ha segnalato *Italia chiama Italia*.

Questo risultato non nasce soltanto dalla forza del patrimonio storico e culturale, ma dalla dimensione sistemica del comparto. Secondo l'Istat, il turismo incide in modo rilevante sul prodotto interno lordo e sull'occupazione, attivando una filiera ampia che comprende trasporti, ricettività, ristorazione, commercio, servizi culturali e attività collegate. Un settore che genera valore diffuso e contribuisce in maniera significativa alla tenuta economica di molte aree del Paese, in particolare nel Mezzogiorno e nei territori a maggiore fragilità strutturale.

La componente internazionale resta determinante. I dati dell'Agenzia nazionale del turismo indicano che la spesa dei visitatori stranieri rappresenta una quota decisiva del valore complessivo generato dal settore. Stati Uniti, Paesi europei e mercati extraeuropei continuano a essere tra le

principali aree di provenienza, attratte da un'offerta che combina città d'arte, paesaggi, enogastronomia e qualità della vita (Enit). La capacità dell'Italia di intercettare una domanda internazionale ad alto valore aggiunto contribuisce a consolidarne il posizionamento competitivo nel contesto mediterraneo ed europeo.

La distribuzione territoriale dei flussi mostra però un'evoluzione significativa. Accanto alle grandi destinazioni tradizionali, cresce il ruolo di borghi, aree interne e piccoli comuni, che intercettano una domanda sempre più orientata verso esperienze culturali, identitarie ed esperienziali. Negli ultimi anni si è registrata una progressiva diversificazione delle mete, con un aumento delle presenze nei territori meno centrali, sostenuta dalla ricerca di autenticità e di un rapporto più diretto con le comunità locali.

Il confronto internazionale rafforza questa lettura. I dati dell'Organizzazione mondiale del turismo delle Nazioni Unite confermano come l'Italia resti tra le destinazioni più visitate al mondo, non solo per quantità di arrivi, ma per capacità di spesa e valore medio del soggiorno (Unwto). In un mercato globale sempre più competitivo, il Paese mantiene un vantaggio

legato alla varietà dell'offerta e alla densità culturale dei territori.

All'interno di questo quadro, il turismo assume un ruolo strategico anche per le politiche di sviluppo. Non si tratta più soltanto di aumentare i flussi, ma di qualificare la domanda, orientandola verso segmenti capaci di produrre impatti economici sostenibili nel tempo. Turismo culturale, enogastronomico, esperienziale e legato alle radici familiari contribuiscono a diversificare l'offerta e a redistribuire valore, riducendo la pressione sulle grandi destinazioni e rafforzando la coesione territoriale.

Secondo Banca d'Italia, la spesa turistica internazionale rappresenta una delle voci più dinamiche dell'export dei servizi, con ricadute positive sulla bilancia dei pagamenti e sull'economia locale. Un elemento che rafforza il peso del turismo non solo come settore produttivo, ma come infrastruttura economica trasversale, capace di sostenere occupazione, investimenti e reddito. I 465 milioni di presenze e i 110 miliardi di euro di ricavi non sono dunque soltanto un indicatore quantitativo. Raccontano un settore che continua a essere centrale per l'Italia, chiamato oggi a misurarsi con sfide decisive: sostenibilità ambientale e sociale, gestione dei flussi, qualità dei servizi, accessibilità dei territori. La capacità di affrontarle determinerà il futuro posizionamento del Paese nel turismo globale.

Rielaborazione su dati e informazioni pubblicate da *Italia chiama Italia*





ITALIANI ALL'ESTERO

SERVE UN NUOVO PATTO DEMOCRATICO CON LE COMUNITÀ

di Luciano Luciani, presidente IIFS

Le comunità italiane all'estero chiedono oggi un nuovo patto democratico, capace di parlare al presente e di misurarsi con le trasformazioni profonde che hanno investito la mobilità, le identità e le forme di partecipazione. Il tema dei diritti, della cittadinanza e della rappresentanza dei connazionali residenti fuori dai confini nazionali continua a interrogare la politica e le istituzioni, chiamate oggi a confrontarsi con una realtà profondamente diversa rispetto a quella che aveva ispirato le grandi riforme del passato.

Le politiche che hanno ampliato la partecipazione democratica degli italiani all'estero hanno segnato una stagione storica di grande rilievo. Tuttavia, l'esperienza maturata negli anni successivi ha mostrato limiti strutturali che non possono più essere ignorati e che rendono necessaria una riflessione ancorata al significato stesso dell'appartenenza alla comunità nazionale. Strumenti pensati per rafforzare il legame con l'Italia hanno finito per produrre effetti non sempre coerenti con le finalità originarie, favorendo assetti poco permeabili al ricambio generazionale. Un processo che ha progressivamente ridotto lo spazio per nuove risorse umane, spesso più qualificate.

Sono questioni complesse e stratificate, che accompagnano da anni il mio impegno istituzionale e culturale, ma che oggi richiedono uno sguardo capace di tenere insieme memoria storica, analisi critica e proposte operative.

In questo percorso, il riferimento a Mirko Tremaglia è inevitabile perché figura centrale nelle politiche per gli italiani nel mondo e protagonista di riforme determinanti e innovative.

L'introduzione del voto per corrispondenza e l'istituzione di organismi di rappresentanza all'estero restituirono visibilità e diritti a milioni di connazionali, aprendo una fase nuova nel rapporto tra lo Stato e le sue comunità nel mondo.

Quel passaggio va riconosciuto per ciò che è stato: una stagione coraggiosa e di forte innovazione democratica. Ma fu lo stesso Tremaglia, negli anni successivi, a maturare una crescente amarezza di fronte alle criticità emerse nell'attuazione di quegli strumenti in Europa e oltreoceano. Nel corso della mia esperienza, come consulente giuridico del presidente del Comitato per le questioni degli italiani all'estero al Senato della

Repubblica, ebbi modo di confrontarmi con lui su un tema che considero centrale e irrinunciabile: la segretezza del voto, che definisco "sacro" perché tutelato dalla Costituzione e perché garanzia essenziale di libertà e uguaglianza.

La moltiplicazione degli strumenti di partecipazione democratica, però, se non accompagnata da adeguati controlli e correttivi, altera gli equilibri e favorisce la formazione di soggetti e gruppi orientati alla propria perpetuazione negli organismi istituiti all'estero e nelle rappresentanze parlamentari in Italia.

Da questa consapevolezza nasce la mia convinzione che un insieme di riforme non sia più ulteriormente dilazionabile, ma occorre avviare



un'analisi dell'esistente, evitando di affidarla a chi ha contribuito a determinare l'attuale situazione.

Le riforme necessarie riguardano ambiti concreti e quotidiani: la semplificazione burocratica per il riconoscimento dei titoli di studio e delle qualifiche professionali, il miglioramento dell'efficienza e dell'accessibilità dei servizi consolari per cittadini e imprese, la riforma dell'Anagrafe degli italiani residenti all'estero affinché diventi uno strumento realmente funzionale. A questi interventi deve affiancarsi una riforma elettorale improntata al proporzionale puro e alla piena tutela della segretezza del voto, da ristabilire anche valutando l'impiego di strumenti di voto telematico sicuri.

Altrettanto fondamentale è rafforzare l'assistenza agli oltre sei milioni di italiani all'estero, favorire

il rientro in Italia di lavoratori, in particolare di quelli altamente specializzati, e sostenere iniziative di turismo di ritorno e di turismo delle radici. Quest'ultimo rappresenta non solo un'esperienza identitaria, ma anche un'opportunità concreta per ricostruire relazioni durature, promuovere scambi, collaborazioni produttive e investimenti tra territori diversi.

In questa prospettiva si colloca anche la diffusione della lingua, della cultura e della cucina italiana all'estero, elementi essenziali per il mantenimento dell'italianità degli oriundi attraverso il rilancio e il rinnovamento di rappresentanze culturali storiche come la Società Dante Alighieri, chiamata a misurarsi con standard elevati e linguaggi contemporanei.

Con lo stesso spirito, ritengo non più rinviabile affrontare la questione del diritto alla cittadinanza per discendenza. La cittadinanza non può ridursi a un fatto meramente ereditario né tra-

sformarsi in uno status automatico e indefinito nel tempo, sganciato da un legame reale con il Paese. È invece necessario garantire la possibilità di riacquisire o riattivare la cittadinanza italiana anche a distanza di più generazioni, quando vi sia un interesse concreto e consapevole a far parte della comunità nazionale.

In questo modo non si penalizzano, ma si tutelano maggiormente gli italiani delle prime generazioni, in particolare coloro che, spesso in condizioni di bisogno, hanno contribuito in maniera determinante allo sviluppo del Paese e alimentato il periodo del cosiddetto miracolo economico italiano.

È su questo equilibrio tra diritti e responsabilità, appartenenza e partecipazione reale, che può fondarsi un rapporto moderno e sostenibile tra l'Italia e le sue comunità nel mondo.



NOSTOS

LA CASA DELLE RADICI SICILIANE

UN ATLANTE DI STORIE E PARTENZE

Inaugurato il 12 dicembre 2025, a Palermo ha preso forma un ritorno che passa dalla memoria. Nella cripta dell'ex chiesa dei Santi Euno e Giuliano ha aperto al pubblico "Nostos – Memorie dell'emigrazione siciliana nel mondo", installazione multimediale permanente ideata dal regista e documentarista Stefano Savona. Un progetto che sceglie di allontanarsi dai modelli museali tradizionali per diventare spazio di racconto, affidando la storia collettiva alle voci di chi l'ha attraversata.

Nostos nasce per dare continuità a un patrimonio immateriale a lungo rimasto ai margini: le esperienze di uomini e donne che lasciarono la Sicilia spinti dalla necessità e dal desiderio di un futuro diverso. Le testimonianze restituiscono non solo le partenze, ma un intero universo sociale segnato dal lavoro nei campi, dalla povertà diffusa e da un legame profondo con la terra.

Il cuore narrativo dell'installazione è costituito dai materiali dell'archivio multimediale Il Pane di San Giuseppe: circa duecento ore di testimonianze audiovisive raccolte da Savona tra il 2008 e il 2010 in cento comuni dell'Isola. A parlare sono contadini, pastori, braccianti e pe-

scatori nati tra il 1910 e il 1930, testimoni di una Sicilia precedente al boom economico e alle trasformazioni sociali avviate dagli anni Sessanta del Novecento. Un corpus raro, che consente di ascoltare direttamente una stagione storica ormai priva di voci vive.

Il progetto rappresenta l'evento conclusivo di Italea Sicilia, articolazione territoriale del programma nazionale sul Turismo delle Radici promosso dal Ministero degli Affari esteri e della Cooperazione internazionale e finanziato dal Piano nazionale di ripresa e resilienza (Pnrr). Un'iniziativa pensata per rafforzare il legame tra i siculi-discendenti e la terra d'origine, trasformando la memoria dell'emigrazione in risorsa culturale e occasione di ritorno consapevole.

L'ex chiesa seicentesca, restaurata dal Comune di Palermo e affidata alla Fondazione Le Vie dei Tesori, si inserisce oggi in una Kalsa sempre più riconosciuta come quartiere della memoria civile e culturale.

In questo contesto, Nostos non alimenta nostalgia, ma costruisce consapevolezza, restituendo profondità storica alle storie dell'emigrazione siciliana e offrendo anche alle nuove generazioni uno strumento per rileggere l'identità dell'Isola nel suo rapporto con il mondo.

NELLA CRIPTA DELLA KALSA

L'EX CHIESA DIVENTA SPAZIO DI MEMORIA



Nella cripta dell'ex chiesa dei Santi Euno e Giuliano, sotto piazza Magione, Nostos si presenta come uno spazio costruito attorno all'ascolto.

Qui non ci sono oggetti da osservare, ma voci da seguire. I gomitoli-audio, collocati nelle nicchie dello spazio sotterraneo, restituiscono le



parole originali di chi lasciò la Sicilia per attraversare mari e continenti. Il percorso è essenziale e raccolto e il suono diventa materia narrativa accompagnata da un siciliano antico, a tratti aspro ma immediatamente riconoscibile, che racconta lavoro, partenze e attese.

La cripta si trasforma così in un luogo abitato dalle storie, dove l'ascolto guida l'esperienza del visitatore.

Al piano superiore, un intreccio di fili di lana colorati disegna in forma simbolica la geografia delle diaspore siciliane, rendendo visibile un legame che continua ad attraversare generazioni e confini.

Inserito nel tessuto della Kalsa monumentale, tra lo Spasimo restaurato, la Magione arabo-normanna e i luoghi della memoria civile contemporanea, l'installazione arricchisce il quartiere con uno spazio dedicato alla riflessione e alla trasmissione culturale. Non propone una visione chiusa del passato, ma lo restituisce come trama ancora attiva, capace di interrogare il presente.

Lo spazio di Nostos, in piazza Sant'Euno, è visitabile con ingresso libero dal 12 dicembre 2025 al 29 marzo 2026. L'apertura è nei fine settimana: venerdì e sabato dalle 10 alle 17, domenica dalle 10 alle 13

A MONTAPERTO, IN PROVINCIA DI AGRIGENTO

NASCE IL PREMIO REGIONALE “RADICI DI SICILIA” A GIOVANNI MOSCATO LA PRIMA EDIZIONE

La riapertura del presepe vivente 2026 di Montaperto, alle porte di Agrigento, ha segnato per il borgo non soltanto il ritorno di uno degli appuntamenti più attesi del periodo natalizio, ma anche la nascita di un nuovo riconoscimento dedicato alla memoria culturale dell'Isola. In un contesto fortemente simbolico è stata presentata la prima edizione del *Premio regionale Radici di Sicilia*, pensata per valorizzare chi ha saputo custodire e trasmettere l'identità siciliana attraverso l'arte e la cultura. Obiettivo: dare continuità al lavoro di valorizzazione della memoria collettiva, mettendo al centro le persone e le loro storie.

Il riconoscimento infatti è nato per premiare figure capaci di trasformare le radici in linguaggio contemporaneo, rendendo la tradizione uno strumento vivo e accessibile.

Con questo spirito, il premio quest'anno è stato assegnato all'agrigentino Giovanni Moscato (nella foto accanto), che ha costruito la sua arte intrecciando teatro e musica come forme di narrazione identitaria. Le sue opere hanno dato voce ai dialetti, alle storie popolari e ai gesti della memoria, restituendoli come racconto condiviso e non come semplice esercizio di rievocazione.

Il Premio è stato istituito dall'Associazione Socrate, in collaborazione con il Comune di Agrigento e il Libero Consorzio Comunale di Agrigento, con l'obiettivo di creare un appuntamento destinato a proseguire nel tempo. La cerimonia di consegna si è svolta il 4 gennaio all'interno del presepe vivente, scelto come cornice per il suo forte valore comunitario e come luogo capace di accompagnare il riconoscimento senza sovrapporsi al suo significato. In questo contesto, il borgo si è trasformato in uno spazio di incontro tra tradizione e cultura, favorendo una partecipazione ampia e consapevole.



Il Premio si inserisce nel percorso avviato con Agrigento Capitale italiana della Cultura, mettendo al centro il tema delle radici come patrimonio condiviso e in continua evoluzione. Un riconoscimento che guarda al passato per rafforzare il presente, affidando alla cultura il compito di tenere insieme memoria, identità e senso di appartenenza.

L'INIZIATIVA

SICULIANA IN THE WORLD, PRESENTATO IL PROGETTO CHE RAFFORZA IL LEGAME CON LE COMUNITÀ ALL'ESTERO

Il 3 gennaio 2026 a Siculiana è stato presentato il progetto culturale *Siculiana in the world* promosso dal Comune in collaborazione con Siculiana Turistica e la Consulta giovanile.

L'appuntamento ha segnato l'avvio di un percorso strutturato di racconto e ricostruzione dei legami tra il borgo agrigentino e le comunità di discendenti nel mondo a partire dalla ricerca delle radici familiari.

Durante l'incontro è stato inaugurato l'Ufficio delle Radici, uno sportello dedicato ai siculianesi all'estero e a chi intende risalire alla propria storia genealogica e al rapporto con il paese d'origine. Il servizio offrirà supporto nella ricerca documenta-

le nella valorizzazione delle tradizioni locali e nella creazione di relazioni tra la comunità residente e le diaspore.

Il progetto nasce dal percorso culturale *Chiamata alle origini*, che ha riportato alla luce l'appartenenza di Giovanna Magro, bisnonna del campione di Formula 1 Ayrton Senna, alla comunità di Siculiana. Da questa ricostruzione genealogica già raccontata nella mostra museo Astro, dedicata al pilota brasiliano con radici siciliane, ha preso forma un'iniziativa più ampia orientata al recupero dell'identità e della memoria collettiva.

Durante la presentazione è stato annunciato anche il *Premio alle eccellenze*, un riconoscimento desti-



Siculiana, in provincia di Agrigento

nato a persone originarie di Siculiana o legate al territorio, che si sono distinte all'estero nell'arte, nello sport, nel lavoro e l'impegno sociale. Un modo per restituire valore alle storie individuali come patrimonio condiviso e stimolo per le nuove generazioni.



Joe Di Maggio **Dal diamante di New York** **alle radici di Sicilia**

Figlio di emigrati di Isola delle Femmine, Joe DiMaggio è diventato l'emblema del sogno americano e dell'orgoglio siciliano nel mondo. Campione leggendario dei New York Yankees, ha incarnato la forza e la dignità di un popolo che, partendo dal mare di Sicilia, ha conquistato il cuore dell'America

Il viaggio verso il mito americano. Dalla piccola comunità di pescatori di Isola delle Femmine ai riflettori del Yankee Stadium, la storia di Joe DiMaggio è quella di un riscatto collettivo. La sua eleganza in campo e la compostezza fuori ne fecero un eroe americano, ma nel suo cuore rimase sempre vivo il legame con la Sicilia, terra d'origine e memoria familiare.

Nato nel 1914 a Martinez, in California, Giuseppe Paolo DiMaggio era figlio di due emigrati provenienti da Isola delle Femmine, in provincia di Palermo. Suo padre, pescatore, aveva attraversato l'oceano in cerca di una vita migliore, portando con sé l'inquietudine e la fierezza del mare siciliano. In quella casa modesta sul Pacifico, tra l'odore del pesce e il sogno di libertà, nacque uno dei più grandi giocatori di baseball di tutti i tempi. Joe, come fu presto soprannominato, trovò nello sport la via per onorare le proprie radici. Nel 1936 debuttò con i New York Yankees, segnando l'inizio di una carriera straordinaria. In tredici stagioni vinse nove World Series, partecipò a dieci All-Star Game e stabilì un record leggendario: 56 partite consecutive con almeno una battuta valida, ancora oggi imbattuto. Ma oltre ai numeri, fu il suo stile a conquistare gli americani. Elegante, misurato, mai eccessivo, incarnava la sobrietà e la dignità di chi conosce il valore della fatica.

Negli anni Quaranta, mentre l'America affrontava la guerra, DiMaggio divenne il simbolo di un Paese che non voleva arrendersi. La sua figura di atleta silenzioso e determinato, nato da genitori emigrati, divenne per milioni di italiani d'America un motivo di orgoglio e di appartenenza. Nelle Little Italy di New York, Boston e San Francisco, il suo nome si pronunciava con rispetto, quasi come un segno di rivincita sociale.

La vita privata di Joe DiMaggio contribuì a renderlo una leggenda anche fuori dal campo. Il suo matrimonio con Marilyn Monroe nel 1954 unì due miti opposti dell'immaginario americano: la diva e l'eroe popolare, la fragilità e la compostezza. Ma dietro quella fama, l'uomo Joe rimase sempre fedele ai valori familiari, al silenzio e alla misura imparati dai genitori siciliani.

Dopo il ritiro, nel 1951, visse lontano dai clamori, diventando un riferimento morale

per generazioni di sportivi.

Nel 1982, quando visitò la Sicilia, l'accoglienza fu quella riservata a un figlio che torna a casa. A Isola delle Femmine, i pescatori lo accolsero come un fratello che aveva portato onore alla loro storia. Tra le barche e le reti, riconobbe in quei gesti il mondo dei suoi genitori. Disse: "Mio padre avrebbe voluto che restassi un pescatore, ma credo di avergli reso onore a modo mio".

La sua eredità va oltre il baseball. Joe DiMaggio rappresenta la possibilità di conciliare successo e umiltà, radici e modernità. È il volto di una Sicilia che attraverso i figli dell'emigrazione ha saputo scrivere pagine luminose nella storia del Novecento.

Ancora oggi, nel museo di Isola delle Femmine, la sua immagine campeggia come quella di un eroe discreto, simbolo di identità e riscatto.

A ventisei anni dalla sua scomparsa, nella Casa Museo di via Cutino di Isola, l'8 marzo scorso, BCsicilia, Friends of Isola



delle Femmine, Isola Pittsburg Forever e Italian American Club of Pittsburg hanno raccontato attraverso una mostra intitolata "Joe Di Maggio nel ricordo degli isolani", il rapporto tra il grande campione e Isola delle Femmine.

FORMARE X ASSUMERE

La Regione Siciliana ha attivato una nuova e rilevante opportunità a sostegno delle imprese del territorio. Con l'**avviso "Formare per assumere"**, l'amministrazione regionale interviene in modo diretto per accompagnare la crescita aziendale e favorire la creazione di nuova occupazione stabile, rafforzando il legame tra politiche attive del lavoro e fabbisogni reali del sistema produttivo. Si tratta di una misura pensata per offrire **un'opportunità concreta alle imprese che operano in Sicilia**, mettendo a disposizione contributi a fondo perduto destinati a finanziare percorsi di formazione mirata, periodi di tirocinio e l'assunzione a tempo indeterminato di persone disoccupate. L'obiettivo è duplice: da un lato sostenere le aziende nei processi di sviluppo e innovazione, dall'altro favorire l'inserimento stabile nel mercato del lavoro di lavoratori adeguatamente formati, in linea con le competenze richieste.

L'avviso è rivolto alle imprese con sede operativa in Sicilia nei settori

- ♦ Sanità e socio-sanitario
- ♦ Servizi alla persona
- ♦ Turismo qualificato
- ♦ ICT e digitale
- ♦ Ricerca, ambiente, innovazione

Cosa prevede il programma

- ♦ Formazione specialistica su misura per la tua azienda
- ♦ Tirocinio extracurricolare finanziato
- ♦ Incentivo economico per l'assunzione fino a 12.700 euro per ogni assunto. Oltre 20.000 euro per l'assunzione di persone con disabilità

Chi può essere assunto

- ♦ Giovani e adulti disoccupati
- ♦ Persone residenti o domiciliate in Sicilia
- ♦ Donne disoccupate
- ♦ Persone con disabilità

I candidati vengono scelti direttamente dall'azienda.

Per informazioni, questi i contatti
dell'Istituto Italiano Fernando Santi

Palermo 0917827149 - 091588719 - 3389576705 |

Petralia Soprana 0921998771 - 3334635975 |

Cefalù 0921820574 - 3389576705 |



**ORIENTAMENTO
FORMAZIONE SPECIALISTICA
TIROCINIO
SUPPORTO ALL'AUTOIMPIEGO
INSERIMENTO LAVORATIVO**

**PERCORSI
PER MIGLIORARE
L'ACCESSO
AL MERCATO
DEL LAVORO
DELLE DONNE
IN SITUAZIONE
DI SVANTAGGIO**



OCCUPAZIONE DONNA 2024

Il tuo talento merita spazio.
La Sicilia ti sostiene.



Regione
Siciliana



CANDIDATURE APERTE!

sicilia-fse.it

**A PALERMO
CEFALÙ
MAZARA DEL VALLO
ALCAMO
PETRALIA SOPRANA**

PER INFORMAZIONI

Palermo

0917827149-091588719-3389576705

Petralia Soprana

0921.998771-3334.635975

Cefalù

0921.820574-338.9576705

Alcamo

331.6432911

Mazara del Vallo

320.4115714-331.6432911

segreteria@irsfs.it

L'Istituto Regionale Siciliano Fernando Santi, partner per i corsi Avviso 23/2024 della Regione Sicilia, mira a migliorare l'accesso all'occupazione e le misure di attivazione per tutte le persone in cerca di lavoro, in particolare le donne, anche attraverso la promozione del lavoro autonomo e dell'economia sociale (FSE+).

Obiettivi principali

Migliorare l'accesso al mercato del lavoro per donne disoccupate, inoccupate o che hanno percorsi di uscita dalla violenza.

Contrastare le discriminazioni di genere e promuovere pari opportunità.

Sostenere l'autoimpiego e l'imprenditoria femminile, incentivando un'economia più inclusiva e sostenibile.

Quattro interventi prioritari

Orientamento specialistico: percorsi personalizzati per individuare competenze e obiettivi professionali.

Formazione mirata: corsi per acquisire competenze digitali, linguistiche e professionali.

Tirocini extracurricolari: esperienze pratiche per facilitare l'ingresso nel mondo del lavoro.

Supporto all'autoimpiego o inserimento lavorativo: accompagnamento alla creazione d'impresa o all'assunzione.