

Rassegna stampa



BIO IN SICILY – 3 E 4 OTTOBRE 2020

La manifestazione propone un mix tra enogastronomia e beni culturali

Bio è buono, rassegna «in Sicily» a Bagheria

Nel week-end seminari, esposizioni e laboratori a Villa Palagonia

Martino Grasso

BAGHERIA

La biodiversità e i beni culturali, la loro capacità di attrarre turisti e produrre sviluppo saranno i protagonisti della rassegna «Bio in Sicily», che si svolgerà a villa Palagonia sabato e domenica prossimi. Saranno proposti prodotti tipici locali, enogastronomia e beni culturali, come formula vincente di sviluppo del territorio. L'ini-

ziativa è organizzata dall'associazione La Piana d'Oro, dalla Condotta Slow Food di Bagheria, dal Gal Metro-poli Est e dall'associazione, produttori, agrumicoli ed ortofrutticoli siciliani.

Le due giornate saranno anche l'occasione per fare il punto, nell'anno dedicato alla biodiversità, su questioni di grande attualità legate allo sviluppo sostenibile. Nel corso delle due giornate sono previsti convegni, tavole rotonde, mostre virtuali sulla biodiversità, diaporami, esposizioni gastronomiche, momenti letterari con la presentazione di libri e due focus dedicati alla formazione: strategie di

valorizzazione e promozione dei territori rurali e la comunicazione aziendale e territoriale delle produzioni e dell'attività turistica.

«Il nostro evento -hanno spiegato Michele Balistreri e Adalberto Catanzaro dell'associazione La Piana d'Oro- inserisce all'interno di una strategia che ha come obiettivo quello di sensibilizzare e far riflettere sull'importanza di questo anno dedicato all'ambiente e la biodiversità, in considerazione del fatto che la maggior parte degli obiettivi del Piano strategico per la Biodiversità 2011-2020 (gli obiettivi di Aichi) non sarà raggiunto entro il 2020 e che il Pianeta sta per affrontare

una crisi ambientale senza precedenti». Si confronteranno in ambito regionale i rappresentanti di istituzioni, università, centri di ricerca, ordini professionali, giornalisti di settore, gruppi di azione locale, esperti di sviluppo locale, operatori del settore dell'agroalimentare, dell'enogastronomia e del turismo sostenibile. «Bio in Sicily ha l'ambizione di diventare il primo evento di carattere regionale sulla biodiversità -ha detto il sindaco di Bagheria Filippo Tripoli-. La strada giusta da percorrere è quella di mettere insieme pubblico e privato per valorizzare ciò che abbiamo e a Bagheria». (*MAG*) © RIPRODUZIONE RISERVATA

Bagheria

A villa Palagonia due giornate «bio»

● Oggi alle 10, a villa Palagonia a Bagheria (piazza Garibaldi, nota anche come «villa dei mostri»), si apre la manifestazione Bio in Sicily, che dura fino a domani. Per partecipare bisognerà prenotarsi inviando un'email a bioinsicily@gmail.com, indicando il proprio nome, cognome, email e il numero di telefono. I posti saranno limitati e tutti i partecipanti dovranno obbligatoriamente rispettare il nostro protocollo anti-covid. Ad aprire il programma, questa mattina, il forum regionale «Strategie di marketing e prospettive di commercializzazione del limone di Sicilia» e a seguire la tavola rotonda «Prodotti tipici e strategie di sviluppo locale».

Bagheria

**“Bio in Sicily”
cibo e ambiente
per due giorni
a Villa Palagonia**



Il verdello
Il limone
verdello

Prima giornata, dalle 9,30 alle 20, a Villa Palagonia a Bagheria per “Bio in Sicily”. In primo piano l’obiettivo di sensibilizzare e far riflettere sull’importanza di questo anno 2020 dedicato all’ambiente e alla biodiversità, in considerazione del fatto che la maggior parte degli obiettivi del Piano Strategico per la Biodiversità 2011-2020 non sarà raggiunto entro l’anno e che il Pianeta sta per affrontare una crisi ambientale senza precedenti. Previsti convegni, tavole rotonde, mostre virtuali sulla biodiversità. Sempre qui contemporaneamente “Il Verdello Fest”, volto alla valorizzazione della produzione del limone verdello, “Biodi”, fiera della biodiversità coordinata da Idimed e dall’Università degli Studi di Palermo, “Green & Book”, finestra sull’editoria specializzata del cibo, dell’ambiente e del turismo rurale. – **v.s.**



▼ Dettagli

SdB 897 - 4 Ottobre 2020

9

BIO in SICILY 2020

Il 3 e 4 ottobre a Villa Palagonia

Sara Abello

Si è tenuta lunedì scorso 28 settembre, a partire dalle ore 11.00, la conferenza di presentazione alla stampa della manifestazione **BIO in SICILY 2020** e che sarà ospitata a Villa Palagonia il prossimo weekend.

Il 3 e 4 ottobre infatti, la Villa dei Mostri sarà la sede d'eccezione di questa due giorni interamente dedicata alla valorizzazione delle eccellenze locali, alla biodiversità e alla sostenibilità.

L'evento è finalizzato alla sensibilizzazione rispetto a questo 2020, anno dedicato all'ambiente e alla biodiversità, in particolar modo alla luce del fatto che non sarà possibile raggiungere entro i prossimi mesi gli obiettivi del Piano Strategico per la Biodiversità 2011-2020, e che il pianeta si appresta a vivere una crisi ambientale senza precedenti.

L'evento è promosso dall'Associazione "La Piana d'Oro" presieduta da Michele Balistreri, primo ad intervenire durante la conferenza di lunedì.

Balistreri ha voluto sottolineare, nel corso del suo incisivo intervento, lo spirito di questa prima edizione della manifestazione, e cioè quello di *«accorpate il lavoro degli ultimi anni, partito dalla valorizzazione del limone verdello proprio a Villa Palagonia dove, enogastronomia, prodotti tipici e cultura torneranno a fondersi, in un momento in cui, a causa della pandemia di covid-19 bisogna far di necessità virtù»* e allora non più una grande manifestazione aperta, ma un evento nel pieno rispetto delle norme di contenimento per la diffusione del virus, cui partecipare solo attraverso una precedente iscrizione, ma da cui ripartire una volta che questa brutta fase sarà superata.

Nel corso di questi due giorni si terranno ben sei seminari con più di un centinaio di relatori, due tavole rotonde, un tavolo tecnico, mostre virtuali sulla biodiversità, esposizioni gastronomiche, momenti letterari con la presentazione di libri e altri di formazione riguardo le strategie per la promozione dei territori rurali.

La scelta della location è parsa quasi inevitabile dal momento che, come sottolineato da Antonio Mineo, amministratore di Villa Palagonia, non si può negare che questa sia il simbolo della nostra cittadina, e così, accogliere questo tipo di manifestazioni al suo interno, le conferisce un valore aggiunto.

La correlazione tra le ricchezze e varietà architettoniche delle ville bagheresi, e in particolar modo della Villa dei Mostri, e la biodi-



versità, tema cardine di BIO in SICILY, è stato ribadito anche da Mario Liberto, giornalista enogastronomico intervenuto durante la conferenza e che sarà tra i presenti anche nel corso dell'evento del prossimo fine settimana.

«Bisogna proiettare Bagheria nel mercato europeo, e questo avverrà attraverso la Borsa del Turismo Extralberghiero, saltata purtroppo quest'anno a causa dei recenti eventi» que-

ste le parole del Sindaco Filippo Tripoli, che vede in questa manifestazione *«non un punto di arrivo bensì una tappa del percorso intrapreso da Bagheria che, con questa Amministrazione, ha compreso l'importanza della valorizzazione delle capacità dei suoi cittadini e dei suoi prodotti»*.

Acquisendo consapevolezza di ciò, Bagheria può trasformarsi in un vero e proprio traino per il circondario, come ha dimostrato nelle ultime settimane con "Le vie dei tesori"»

BIO in SICILY arriva subito dopo il lockdown, momento che, come ha spiegato Francesca Cerami, direttrice dell'Istituto Idimed, ha posto l'attenzione sull'importanza del dialogo e sul valore del cibo, per la salute dell'uomo e dell'ambiente.

Attraverso lo streaming il racconto delle eccellenze del territorio e delle strategie da impiegare per valorizzarle potrà uscire dalle preziose mura di Villa Palagonia, raggiungendo chi ne sarà interessato.

«È fondamentale tenere presente l'importanza di creare eventi e momenti come questo, per la comunità, per il territorio», così ha ribadito Adalberto Catanzaro, responsabile della sezione Slow Food di Bagheria, tra i promoters della manifestazione.

Nel corso del suo intervento, che come una tessera di un puzzle ha completato il racconto di ciò che sarà BIO in SICILY, Catanzaro ha anche anticipato la nascita della prima Accademia del lusso di slow food che dovrebbe nascere il prossimo anno, volgendo l'attenzione anche sulla formazione, oltre che sulla valorizzazione.

Vedremo allora presto quali opportunità deriveranno ancora da questo importante momento del prossimo weekend, speranzosi che Bagheria possa procedere in questo suo cammino di valorizzazione delle eccellenze e tradizioni locali, rialzandosi quanto prima dopo la recente e inaspettata battuta d'arresto di tutta l'economia a causa della pandemia.

<https://palermo.gds.it/articoli/societa/2020/10/02/prodotti-locali-enogastronomia-e-beni-culturali-al-via-bio-in-sicily-a-bagheria-29c4869c-bcdd-432c-a090-b753d65a1b65/>

<https://www.balarm.it/eventi/bio-in-sicily-a-bagheria-due-giorni-dedicati-alla-biodiversita-e-alle-produzioni-locali-115646>

<https://www.mangiaebevi.it/bio-in-sicily-2020-a-villa-palagonia-due-giorni-allinsegna-della-biodiversita/>

<http://www.streetfashionfood.it/bio-in-sicily-il-3-e-4-ottobre-a-bagheria/>

<https://sicilianews24.it/bio-in-sicily-a-bagheria-il-3-e-4-ottobre-la-manifestazione-sulla-biodiversita-621112.html>

<https://www.sicilymag.it/bio-in-sicily-a-bagheria-due-giornate-dedicate-alla-biodiversita-e-allo-sviluppo-sostenibile.htm>

<https://www.notabilis.it/news-detail/post/93123/biodiversita-e-produzioni-locali-a-bagheria-arriva-bio-in-sicily>

<http://www.viaggiarteecucina.it/wordpress/2020/10/a-bagheria-bio-in-sicily/>

<https://www.saporidiciliamagazine.it/2020/10/bio-in-sicily-a-bagheria-un-weekend-dedicato-alla-sostenibilita/>

<https://www.lavocedibagheria.it/2020/10/bagheria-successo-della-manifestazione-bio-in-sicily-a-villa-palagonia-per-una-sicilia-sempre-piu-green/>

<https://www.siciliaagricoltura.it/2020/10/01/bagheria-ospita-la-prima-manifestazione-di-bio-in-sicily/>

<https://www.saggiassaggi.it/bio-in-sicily-buona-la-prima-bagherese-sulla-sicilia-green/>

<https://www.economysicilia.it/bio-in-sicily-dal-limone-al-vino-una-sicilia-sempre-piu-green/>

<https://www.cronachedigusto.it/index.php/archiviodal-05042011/scenari/il-limone-siciliano-piu-forte-della-pandemia-vendite-in-aumento-e-si-pensa-al-biodistretto>

<http://www.viaggiarteecucina.it/wordpress/2020/10/una-sicilia-sempre-piu-green-grazie-ai-limoni-ad-al-vino/>

<https://www.lavocedibagheria.it/2020/10/bagheria-successo-della-manifestazione-bio-in-sicily-a-villa-palagonia-per-una-sicilia-sempre-piu-green/>

<https://www.freshplaza.it/article/9256307/il-limone-biologico-siciliano-come-caso-di-studio/>

<https://www.oroгаstronomico.it/covid-sicily-limone-siciliano-registra-aumentato-vendita-1459/>

<https://www.siciliaverdemagazine.it/2020/10/07/successo-per-il-limone-siciliano-la-rinascita-dopo-un-lungo-declino/>

<http://www.streetfashionfood.it/sicilia-sostenibile-networking-e-sviluppo-green-a-bionsicily/>