

# ESSENTIA

SICILY TASTE & TRAVEL

“REGIONE EUROPEA DELLA GASTRONOMIA 2025”

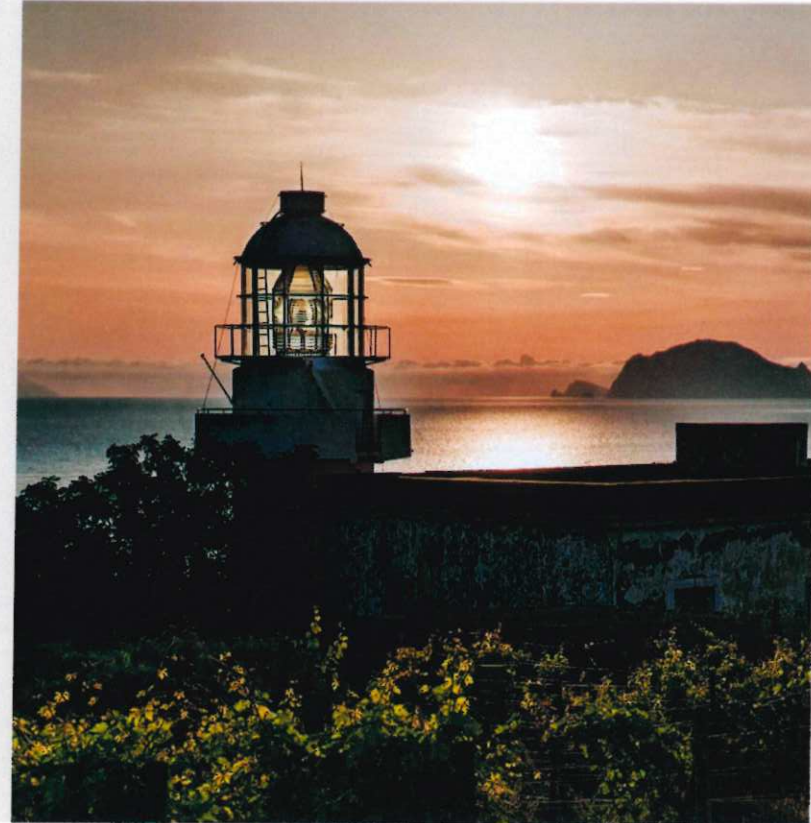
Realizzazione progetto per la valorizzazione  
dell'eno-olio turismo in Sicilia

**Idea progettuale**

**13/16 Gennaio 2025**

## CONTESTO E OBIETTIVI DEL PROGETTO

Il progetto si propone di promuovere e valorizzare l'eno-olio turismo in Sicilia, valorizzando il prestigioso riconoscimento di Regione Europea della Gastronomia 2025, recentemente assegnato all'isola dall'International Institute of Gastronomy, Culture, Arts, and Tourism (IGCAT). Si tratta della prima regione italiana a ricevere questo titolo, che conferma la centralità della Sicilia come destinazione d'eccellenza nel panorama dell'eno-olio turismo internazionale. L'obiettivo principale è utilizzare questo riconoscimento per rafforzare il legame tra turismo, cultura e prodotti tipici del territorio, in particolare vino e olio, e attrarre un pubblico globale.



## ANALISI DEL TERRITORIO

La Sicilia vanta un patrimonio vinicolo millenario, con territori unici come l'Etna, il Marsala e la Valle dei Templi che producono vini di altissima qualità, apprezzati in tutto il mondo. A questo si aggiungono tradizioni gastronomiche profondamente radicate, che spaziano dai piatti di mare alle preparazioni a base di carne e vegetali, sempre esaltate dall'uso di olio extravergine di oliva locale.

Il riconoscimento di "Regione Europea della Gastronomia 2025" offre una piattaforma ideale per potenziare l'offerta turistica enogastronomica, aumentando la visibilità internazionale della Sicilia non solo come meta di vacanze balneari e culturali, ma anche come centro di eccellenza culinaria e vitivinicola.





## AZIONI STRATEGICHE

**Per consolidare il ruolo della Sicilia come meta di eno-olio turismo e gastronomia, il progetto prevede le seguenti azioni:**

- **Creazione di percorsi enogastronomici:** itinerari dedicati che combinano la visita a cantine, frantoi, aziende agricole e ristoranti locali combinate con esperienze culturali come visite ai siti archeologici. In particolare sarà posta particolare attenzione alle strade del Vino ed ai distretti dell'olio siciliani.
- **Collaborazioni con aziende locali:** partnership con produttori di vino, olio e prodotti tipici per creare pacchetti turistici specializzati e promozioni rivolte sia al mercato domestico che internazionale.

### 0.1 Piano di gestione della Comunicazione di progetto:

- a. Identificazione contenuti
- b. Pianificazione del lancio - tempistica
- c. Budget
- d. Creazione delle esperienze

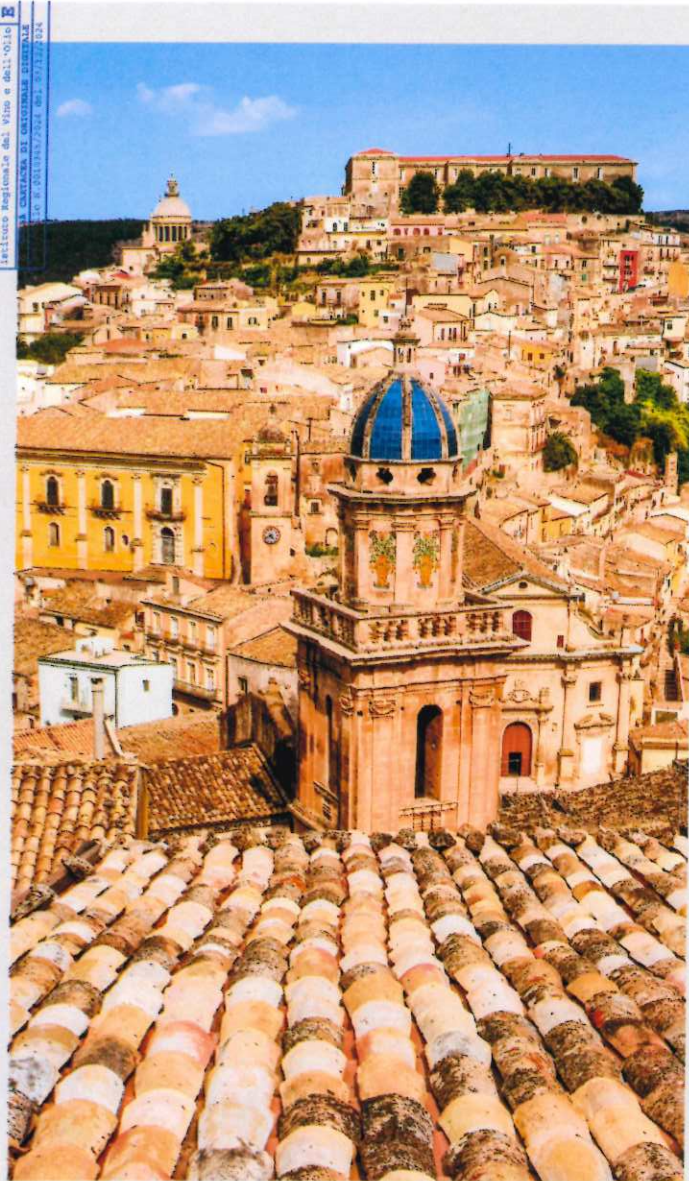
### 0.2 Progetto di comunicazione integrato

0.3 Incontri B2B rivolti a Buyers internazionali e giornalisti travel, lifestyle e food & wine

0.4 Educational tours

0.5 Analisi e reporting

- **Digital Pr** pianificare attività strategiche di monitoraggio della rete, produzione e distribuzione mirata di contenuti rilevanti tramite l'ingaggio di talents, KOLs e personaggi influenti sul web.



Settore Regionale del Vino e dell'Oliva  
LA CANTIERA DI CALABRILE CANTIERE  
S.p.A. - CANTIERE 2024 - 0777/2024

## PRESS OFFICE & PR

### Per le attività di comunicazione pre e post evento

- Creazione di una strategia di comunicazione con relativo action plan calendarizzato
- Identificazione dei messaggi chiave
- Redazione ed invio di comunicati stampa che evidenzino le notizie e i fatti salienti più rilevanti ai fini della comunicazione
- Gestione dei rapporti con i media italiani, con i corrispondenti esteri residenti in Italia e con influencer mirati
- Supportare e nutrire costantemente la comunicazione con notizie rilevanti e con immagini distintive e di grande impatto
- Coordinamento delle interviste per gli espositori e per le spokesperson del progetto
- Preparare e condividere una cartella stampa completa
- Preparare e condividere un media dossier completo
- Servizio di monitoraggio della copertura mediatica e valorizzazione delle uscite
- Assistenza media pre/post evento
- Creazione di una lista selezionata di giornalisti travel, lifestyle, food&wine, business media gestendo gli inviti e RSVP
- Gestire tutte le richieste dei media durante il loro soggiorno

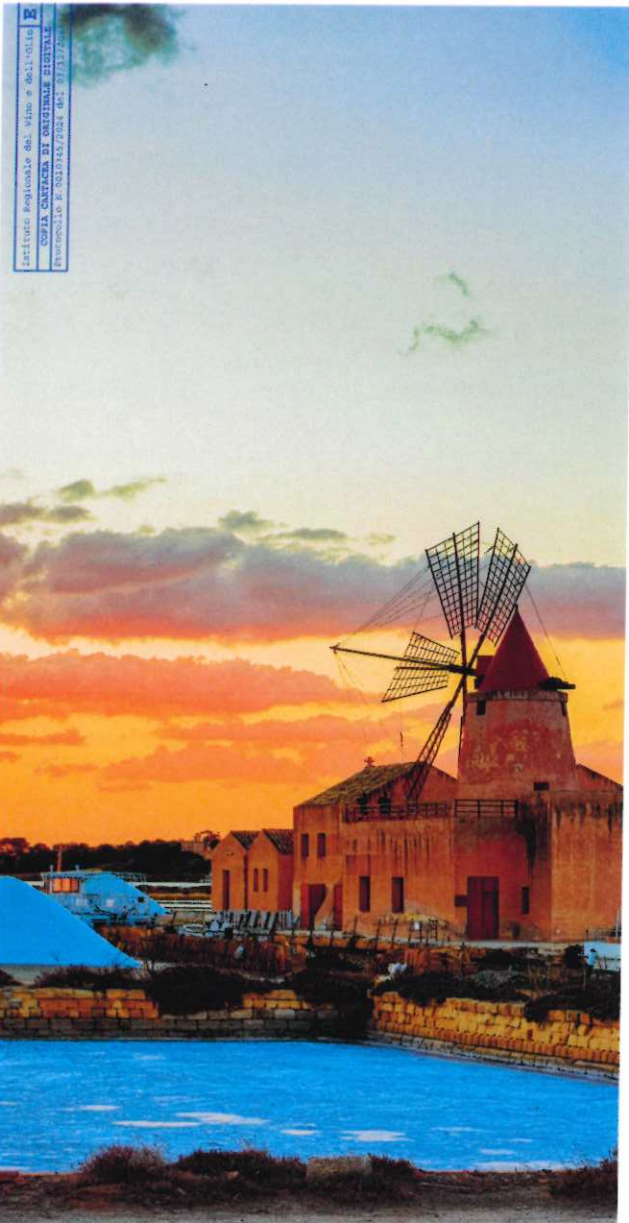
## **IMPATTO PREVISTO**

Il progetto mira a incrementare il flusso turistico verso la Sicilia, in particolare di visitatori appassionati di enogastronomia e turismo culturale. Si prevede una crescita nel settore dell'eno-olio turismo del 20% entro il 2025, con un impatto positivo sull'economia locale, soprattutto nelle aree rurali meno sviluppate. Il riconoscimento della Regione Europea della Gastronomia rafforzerà ulteriormente il brand Sicilia, promuovendo i suoi prodotti tipici nel mercato internazionale.

## **CONCLUSIONI**

Il titolo di Regione Europea della Gastronomia 2025 rappresenta un'opportunità unica per la Sicilia di consolidare la sua posizione di leader nel settore enogastronomico. Attraverso un'azione coordinata tra istituzioni, imprese e operatori turistici, il progetto mira a creare un'offerta integrata che valorizzi il vino, l'olio e i prodotti locali, rendendo la Sicilia una destinazione irrinunciabile per gli amanti della buona tavola e del vino di qualità.

Progetto Educational e B2B: Promozione di Food & Wine in Sicilia Occidentale e Orientale.



FASE 1: MAIN EVENT B2B A PALERMO ( 13/14 GENNAIO 2025)

TARGET: N. 30 AZIENDE AGRICOLE SICILIANE,  
N. 15 BUYERS NAZIONALI, EUROPEI, UK, NORD AMERICA.  
N. 5 GIORNALISTI/INFLUENCERS

### GIORNO 1

Registrazione partecipanti e consegna materiale.

Panel di apertura: Presentazione del programma, tendenze del mercato internazionale del turismo nel food & wine.

B2B Sessione 1: Incontri programmati tra aziende siciliane (cantine, produttori di olio) e buyers provenienti da mercati chiave come USA, Europa e UK.

Welcome Dinner presso Location esclusiva con intrattenimento musicale

### GIORNO 2

B2B Sessione 2: Continuazione degli incontri one-to-one tra aziende e buyers.

Workshop tematici: Focus sull' olio turismo.

Serata di Gala presso Location esclusiva di Palermo: Cena gourmet con chef siciliani che presenteranno piatti tipici realizzati con i prodotti delle aziende partecipanti.



Professione Registrata dal Tribunale di Agrigento n. 201/1987/2024 del 07/11/2024  
COPIA CERTIFICATA DI AUTENTICA DIGITALE  
Protocollo n. 201/1987/2024 del 07/11/2024

FASE 2: EDUCATIONAL TOUR IN SICILIA OCCIDENTALE (15/16 GENNAIO 2025)

TARGET: BUYERS NAZIONALI, EUROPEI, UK, NORD AMERICA.  
GIORNALISTI/INFLUENCERS

### GIORNO 1

Menfi e Agrigento:

Visita ad oleificio con degustazione di profototti tipici

Visita e pranzo a una cantina di Menfi:  
Degustazione di vini autoctoni, con focus su vitigni come Nero d'Avola e Inzolia.

Visita culturale alla Valle dei Templi di Agrigento: Connubio tra arte, storia e cibo, con focus sull'antica tradizione della vinificazione nella regione.

Visita azienda agroalimentare con degustazione prodotti tipici.

Cena presso Location esclusiva dentro la Valle dei Templi.

### GIORNO 2

Marsala:

Visita ad un oleificio tradizionale nella Valle del Belice: Introduzione alla produzione di olio extravergine d'oliva con degustazione guidata.

Visita Saline di Marsale con degustazione del Sale.

Visita a 2 Cantine storiche di Marsala con pranzo: Degustazione di vini locali, focus sui vini della Marsala e Grillo.



FASE 2: EDUCATIONAL TOUR NELLA ZONA ORIENTALE (15/16 GENNAIO 2025)

TARGET: BUYERS NAZIONALI, EUROPEI, UK, NORD AMERICA.  
GIORNALISTI/INFLUENCERS

### GIORNO 1

Catania:

Visita culturale a Catania: Tour del centro storico e del mercato del pesce con focus sulle tradizioni gastronomiche catanesi e a seguire pranzo tipico con degustazione di piatti tipici della zona catanese.

Etna:

Visita in cantina sull'Etna: Esplorazione del terroir unico dei vini Etna DOC, con degustazione di Nerello Mascalese e Carricante.

Visita ad un oleificio, presentazione della produzione di olio extravergine d'oliva della zona etnea, con focus sulla sostenibilità e tecniche tradizionali.

Visita e cena in cantina sull'etna: Menù di degustazione con abbinamenti di vini Etna DOC e piatti tradizionali.

### GIORNO 2

Etna:

Visita ad un oleificio e azienda agroalimentare con degustazione prodotti.

Visita in cantina sull'Etna: Esplorazione del terroir unico dei vini Etna DOC, con degustazione di Nerello Mascalese e Carricante, con Pranzo.

Cena di chiusura in Cantina: Menù di degustazione con abbinamenti di vini Etna DOC e piatti tradizionali.

