

CORSO DI **AGGIORNAMENTO** PER GUIDE TURISTICHE

**Enogastronomia e identità culturale:
raccontare Palermo attraverso il cibo**

5 Obiettivi · 7 Moduli · Attestato di partecipazione

Il corso approfondisce il patrimonio gastronomico palermitano come strumento privilegiato per comprendere e raccontare la storia, la cultura e l'identità del territorio.

Le guide turistiche acquisiranno conoscenze sulle tradizioni culinarie locali, sulle influenze storiche che hanno caratterizzato la cucina siciliana e sulle principali produzioni agroalimentari e vinicole della Sicilia occidentale.

Particolare attenzione è dedicata al legame tra cibo, memoria, territorio e identità collettiva, nonché alla capacità di integrare il racconto gastronomico nei percorsi turistici.



DURATA

10 ore



MODALITA'

Online
Piattaforma
Microsoft Teams



RESPONSABILE

Prof.
Francesco Sottile



PARTECIPANTI

Numero minimo
30



www.unipa.it/dipartimenti/architettura



formazione.architettura@unipa.it



+39 091 23865485 / +39 091 23865483 / +39 091 23892514



**CORSI
DI ALTA
FORMAZIONE**



**Relazione del Corso di Aggiornamento per Guide Turistiche
Area Enogastronomica**

“Enogastronomia e identità culturale: raccontare Palermo attraverso il cibo”

Corso in modalità online – Durata complessiva: 10 ore

Premessa

Il corso di aggiornamento professionale **“Enogastronomia e identità culturale: raccontare Palermo attraverso il cibo”** nasce con l'obiettivo di approfondire il valore culturale dell'enogastronomia come strumento privilegiato per conoscere, interpretare e raccontare la storia e l'identità di Palermo. In una città caratterizzata da una straordinaria stratificazione di culture e tradizioni, il patrimonio gastronomico rappresenta infatti una chiave di lettura fondamentale per comprendere l'evoluzione della società, delle pratiche alimentari e delle relazioni tra i popoli che nel corso dei secoli hanno contribuito alla costruzione dell'identità siciliana.

Attraverso un percorso formativo interdisciplinare, il corso intende offrire alle guide turistiche una conoscenza approfondita delle tradizioni culinarie palermitane, analizzandone le radici storiche, le influenze culturali, le produzioni territoriali e le trasformazioni contemporanee. L'enogastronomia viene affrontata non soltanto come esperienza sensoriale, ma come patrimonio immateriale capace di raccontare la storia, le tradizioni, i saperi e le pratiche sociali di una comunità.

Particolare attenzione sarà dedicata allo sviluppo di competenze narrative e comunicative finalizzate alla progettazione di visite guidate e itinerari enogastronomici, consentendo ai partecipanti di integrare il racconto del cibo all'interno di percorsi culturali più ampi e di offrire ai visitatori un'esperienza autentica e coinvolgente del territorio.

Finalità del corso

Il corso si propone di fornire alle guide turistiche strumenti culturali, storici e professionali utili a interpretare l'enogastronomia come espressione dell'identità di Palermo e della Sicilia occidentale. Attraverso l'analisi delle tradizioni alimentari, delle produzioni locali, delle pratiche sociali legate al consumo del cibo e delle trasformazioni che hanno interessato il settore negli ultimi decenni, il percorso mira a sviluppare una visione integrata del patrimonio gastronomico come elemento fondamentale della storia e della cultura del territorio.

La formazione è finalizzata ad approfondire il legame tra cibo, memoria, territorio e identità collettiva, evidenziando come le ricette, gli ingredienti, le tecniche produttive e i rituali alimentari siano il risultato di secoli di incontri, scambi e contaminazioni culturali. Particolare attenzione sarà dedicata alla costruzione di competenze narrative capaci di trasformare il racconto gastronomico in uno strumento di valorizzazione culturale e di promozione turistica.

Il corso intende inoltre rafforzare il ruolo della guida turistica quale interprete del patrimonio materiale e immateriale della città, fornendo strumenti utili alla progettazione di percorsi enogastronomici che integrino storia, cultura, tradizioni produttive e innovazione contemporanea.

Obiettivi formativi

Al termine del percorso formativo, i partecipanti avranno acquisito una conoscenza approfondita delle principali tradizioni gastronomiche palermitane e delle loro radici storiche, comprendendo



il ruolo che le diverse dominazioni e culture mediterranee hanno avuto nella formazione dell'identità culinaria della città.

I corsisti saranno in grado di interpretare il patrimonio enogastronomico come espressione della storia sociale, economica e culturale del territorio, riconoscendo il significato simbolico e identitario di prodotti, ricette e pratiche alimentari. Approfondiranno inoltre la conoscenza delle principali produzioni tipiche locali, delle filiere agroalimentari della Sicilia occidentale.

Sul piano professionale, il corso consentirà di sviluppare competenze specifiche nella progettazione e nella conduzione di visite guidate e itinerari tematici dedicati all'enogastronomia, favorendo l'integrazione tra racconto storico, esperienza sensoriale e valorizzazione del territorio. Particolare attenzione sarà dedicata allo sviluppo delle competenze comunicative e narrative, permettendo ai partecipanti di utilizzare efficacemente lo storytelling come strumento per coinvolgere il pubblico e trasformare il cibo in una chiave di lettura della storia e dell'identità di Palermo.

Descrizione dei moduli

Modulo 1 – Introduzione all'enogastronomia come patrimonio culturale

Durata: 1 ora

Il modulo introduttivo affronta il tema dell'enogastronomia come patrimonio culturale materiale e immateriale, evidenziando il ruolo del cibo quale linguaggio attraverso cui una comunità esprime la propria identità, la propria storia e i propri sistemi di valori. I partecipanti approfondiranno il rapporto tra turismo esperienziale e cultura gastronomica, comprendendo come il racconto del cibo possa arricchire e valorizzare l'esperienza di visita. Particolare attenzione sarà dedicata al ruolo di Palermo come crocevia di culture e tradizioni alimentari che nel corso dei secoli hanno lasciato tracce profonde nella cucina locale.

Contenuti

- Il cibo come linguaggio culturale
- Enogastronomia e turismo esperienziale
- Come integrare il racconto gastronomico nelle visite guidate
- Palermo come crocevia culinario mediterraneo

Modulo 2 – Storia della cucina palermitana: influenze e stratificazioni

Durata: 2 ore

Il modulo offre una ricostruzione storica dell'evoluzione della cucina palermitana, mettendo in evidenza le influenze esercitate dalle diverse popolazioni che hanno governato o attraversato la Sicilia nel corso dei secoli. Attraverso l'analisi delle eredità fenicie, arabe, normanne e spagnole, i partecipanti comprenderanno come ingredienti, tecniche di preparazione e modelli di consumo abbiano contribuito alla formazione di una tradizione culinaria unica e stratificata. L'approfondimento consentirà inoltre di leggere la cucina come espressione delle trasformazioni sociali che hanno interessato il territorio, dal mondo aristocratico alle tradizioni popolari.

Contenuti

- Le eredità fenicie, arabe, normanne, spagnole
- Ingredienti, tecniche e contaminazioni
- La cucina come specchio della storia sociale
- Dalla cucina aristocratica a quella popolare



Modulo 3 – Street food palermitano: antropologia, simboli e narrazione

Durata: 2 ore

Questo modulo approfondisce il fenomeno dello street food come elemento distintivo dell'identità culturale di Palermo. Attraverso lo studio delle principali specialità gastronomiche cittadine e del ruolo svolto dai mercati storici, i partecipanti analizzeranno il cibo di strada quale pratica sociale, economica e culturale. Saranno esaminate le relazioni tra consumo alimentare, vita quotidiana e socialità urbana, evidenziando il valore simbolico che alcuni prodotti hanno assunto nell'immaginario collettivo. Il modulo dedica inoltre particolare attenzione alle modalità di narrazione dello street food, favorendo un approccio capace di valorizzarne la complessità storica e antropologica evitando rappresentazioni stereotipate.

Contenuti

- Pane e panelle, pani câ meusa, arancine, sfincione
- Il ruolo dei mercati storici (Ballarò, Capo, Vucciria)
- Il cibo di strada come rito sociale
- Come raccontare lo street food senza stereotipi

Modulo 4 – Prodotti tipici e filiere locali

Durata: 1,5 ore

Il modulo è dedicato alla conoscenza delle principali produzioni agroalimentari del territorio e delle filiere che ne garantiscono la qualità e la valorizzazione. Verranno approfonditi i prodotti che caratterizzano la tradizione gastronomica palermitana e siciliana, dalle coltivazioni agrumicole alle produzioni cerealicole, dall'olio alle specialità della pasticceria tradizionale. Un'attenzione particolare sarà riservata alle certificazioni di qualità e ai sistemi di tutela delle produzioni locali, evidenziando il rapporto tra prodotto, territorio e patrimonio culturale. L'obiettivo è fornire alle guide turistiche gli strumenti necessari per integrare il racconto dei prodotti tipici all'interno dei percorsi di visita.

Contenuti

- Agrumi, mandorle, pistacchi, olio, grani antichi
- Pesce e tradizioni marinare
- Dolci e ritualità (cannoli, cassata, frutta martorana)
- DOP, IGP e presidi Slow Food del territorio
- Come valorizzare i prodotti nelle visite e nei tour tematici

Modulo 5 – Vini e vitigni della Sicilia occidentale

Durata: 1 ora

Il modulo introduce i partecipanti alla conoscenza del patrimonio vitivinicolo della Sicilia occidentale attraverso un percorso che ne analizza le origini storiche, l'evoluzione e le caratteristiche produttive. Saranno approfondito il ruolo del Marsala come specialità della Sicilia occidentale e il suo legame con il territorio, nonché il ruolo svolto dalle storiche tradizioni vinicole nella costruzione dell'identità culturale ed economica dell'area.

Contenuti

- Storia della viticoltura siciliana
- Vitigni autoctoni e il ruolo del Marsala e delle cantine storiche
- Come presentare un vino durante una visita o degustazione



Modulo 6 – Enogastronomia contemporanea: tra tradizione e innovazione

Durata: 1 ora

Questo modulo analizza le trasformazioni che stanno interessando il panorama gastronomico palermitano contemporaneo. Attraverso l'osservazione delle nuove tendenze culinarie, delle reinterpretazioni della tradizione e dell'affermazione di modelli produttivi orientati alla sostenibilità, i partecipanti comprenderanno come l'identità gastronomica sia un patrimonio dinamico in continua evoluzione. Il modulo affronta inoltre il tema delle nuove aspettative dei visitatori e delle strategie narrative necessarie per raccontare una gastronomia che sa coniugare memoria, innovazione e qualità.

Contenuti

- Nuove tendenze culinarie a Palermo
- Chef, ristoranti e reinterpretazioni moderne
- Sostenibilità, filiera corta, cucina etica
- Come aggiornare la narrazione gastronomica per il pubblico di oggi

Modulo 7 – Laboratorio: costruzione di un itinerario enogastronomico

Durata: 1,5 ore

L'ultimo modulo rappresenta il momento applicativo dell'intero percorso formativo. I partecipanti saranno guidati nella progettazione di un itinerario enogastronomico dedicato a Palermo, selezionando le tappe più significative e costruendo connessioni tra storia, cultura materiale, tradizioni produttive ed esperienze sensoriali. Attraverso attività laboratoriali e simulazioni di visita, verranno sperimentate tecniche di storytelling finalizzate alla valorizzazione del patrimonio gastronomico e del territorio. Il modulo si conclude con un momento di confronto e restituzione, finalizzato a consolidare le competenze acquisite e a favorire lo scambio di esperienze tra i partecipanti.

Contenuti

- Progettazione di un food tour tematico
- Scelta delle tappe: mercati, botteghe, forni, pasticcerie, cantine
- Tecniche di storytelling per il cibo
- Simulazione di una mini-visita guidata
- Feedback e confronto finale

Metodologia didattica

Il corso è erogato in modalità e-learning e adotta una metodologia didattica che integra contenuti teorici, approfondimenti storici, analisi di casi studio e attività applicative. L'approccio formativo è orientato a favorire la partecipazione attiva dei corsisti e lo sviluppo di competenze immediatamente spendibili nell'attività professionale.

Le lezioni prevedono l'utilizzo di materiali multimediali, documentazione storica, immagini, contenuti audiovisivi e testimonianze finalizzati a contestualizzare il patrimonio enogastronomico all'interno della storia e della cultura del territorio. Le attività didattiche favoriscono inoltre il confronto tra i partecipanti e l'analisi critica delle pratiche di valorizzazione del patrimonio alimentare.

Particolare rilievo viene attribuito alle esercitazioni dedicate alla costruzione di itinerari tematici e alle tecniche di storytelling, attraverso le quali i corsisti potranno sperimentare modalità efficaci di comunicazione e interpretazione del patrimonio enogastronomico. L'intero percorso è finalizzato a sviluppare la capacità di trasformare prodotti, tradizioni e pratiche alimentari in strumenti di conoscenza e valorizzazione culturale.



Competenze in uscita

Al termine del percorso formativo, i partecipanti avranno sviluppato competenze specifiche nell'interpretazione e nella valorizzazione del patrimonio enogastronomico come componente dell'identità culturale del territorio. Saranno in grado di contestualizzare prodotti, ricette, pratiche alimentari e produzioni vinicole all'interno delle dinamiche storiche, economiche e sociali che hanno caratterizzato Palermo e la Sicilia occidentale.

Le guide turistiche acquisiranno inoltre competenze nella progettazione di percorsi tematici e nella costruzione di narrazioni capaci di integrare aspetti culturali, storici e sensoriali. Il corso consentirà di rafforzare le capacità di mediazione culturale e di comunicazione, favorendo la progettazione di esperienze turistiche orientate alla valorizzazione autentica del territorio e delle sue tradizioni alimentari.

Risultati attesi

Al termine delle dieci ore di formazione, i partecipanti saranno in grado di integrare il racconto dell'enogastronomia all'interno delle proprie attività professionali, offrendo ai visitatori una lettura più completa e articolata della storia e dell'identità di Palermo. Le conoscenze acquisite consentiranno di valorizzare il patrimonio gastronomico come elemento fondamentale della cultura locale, contribuendo a rendere le visite guidate più coinvolgenti e significative.

Il corso favorirà inoltre una maggiore capacità di collegare prodotti, luoghi, tradizioni e comunità all'interno di percorsi narrativi coerenti, promuovendo un approccio al turismo culturale che riconosce nel cibo uno strumento privilegiato per comprendere il territorio. Più in generale, il percorso contribuirà al miglioramento della qualità dell'offerta turistica e culturale attraverso una valorizzazione consapevole e competente delle tradizioni enogastronomiche palermitane e siciliane.