



12/13 aprile 2025 – Resuttano-Caccamo-Castelbuono Programma Tour educational, mostra e convegno del Polo Aromatiche Madonie

Il progetto chiude in bellezza organizzando un Tour Educational, un convegno e una mostra tematica nel week end del 12/13 aprile 2025 nel territorio delle Madonie (Comune di Resuttano, Caccamo, Castelbuono)

Sabato 12 aprile	Tour educational presso Azienda Gangi Dante e Aromi di Mascarella
	Partenza da Palermo alle ore 08.00 Ore 10.00 – profumi, colori e piccanti sapori delle aromatiche Madonie Visita dell’azienda capofila del progetto – Gangi Dante - Resuttano (CL) La lavorazione artigianale delle aromatiche – i mazzetti profumati, gli oli ed i condimenti Ore 13.00 – pranzo tematico presso Feudo Tudia Ore 16.00 I profumi di Aromatica Mascarella a Caccamo Visita all’azienda, tour al Castello e degustazione di prodotti tipici e distillati con erbe aromatiche Cena Tematica – la pizza e la birra alle aromatiche (per i giornalisti) Soggiorno a Caccamo (PA)
Domenica 13 aprile	Tour educational presso Museo Francesco Minà Palumbo a Castelbuono
	Ore 09.30 visita guidata al museo Francesco Minà Palumbo di Castelbuono Ore 10.30 inaugurazione della Mostra curata da Franco Toscano Ore 11.00 Convegno Scientifico “Le aromatiche per la biodiversità, l’alimentazione, la salute e lo sviluppo del territorio” <i>Ore 11.00 – area alimentazione, salute ed educazione</i> Ore 13.30 Colazione di lavoro <i>Ore 15.00 - area sviluppo del territorio, economia e turismo</i> Ore 17.30 – chiusura dei lavori e consegna dei gadget di progetto Tra gli ospiti il prof Rosario Schicchi, direttore dell’Orto Botanico di Palermo e il presidente della FEI - Federazione Erboristi Italiani Angelo Di Muzio

Il POLO Aromatiche Madonie ha come capofila l’azienda agricola Gangi Dante e come partner l’azienda agricola Aromi di Mascarella, la cooperativa Petraviva Madonie, il Museo Francesco Minà Palumbo di Castelbuono, l’Istituto Idimed APS (Istituto per la promozione e la valorizzazione della Dieta Mediterranea). Nutrito il **partenariato di supporto** che parteciperà attivamente alla due giorni con esibizioni e contributi tematici: Parco delle Madonie, FEI - Federazione Erboristi Italiani, Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali di Palermo, Comune di Castelbuono, Associazione Naturalistica di Castelbuono, Unipa, Abies APSSD, Associazione Ekopoli APS Disturbo dello spettro autistico, Associazione Cuochi e Pasticceri di Palermo, Associazione Barman Siciliani, UIF Sicilia, progetto “Più che Fico”.

Il progetto Aromatiche Madonie” finanziato dal GAL ISC Madonie ha preso il via nell’aprile del 2022 ed ha realizzato una strategia di comunicazione ad hoc per sensibilizzare l’opinione pubblica, la comunità, i consumatori e il comparto produttivo sull’utilizzo delle aromatiche in gastronomia, erboristeria, pasticceria, enologia e gadgettistica.

Rappresenta una azione concreta e strategica per far arrivare a casa di tutti, famiglie, scuole, istituzioni, pizzerie, ristoranti, esercizi commerciali, **lo stile alimentare della Dieta Mediterranea** che affonda le sue radici sulla sapienza antica dell’utilizzo delle aromatiche per impreziosire naturalmente le ricette con sapori e profumi rispettosi della salute dell’uomo e dell’ambiente.

GAL ISC MADONIE – Misura 19 – sottomisura 19.2 – intervento 16.4 - “Sostegno alla cooperazione di filiera, sia orizzontale che verticale, per la creazione e lo sviluppo di filiere corte e mercati locali e sostegno ad attività promozionali a raggio locale connesse allo sviluppo delle filiere corte e dei mercati locali” – CUP F18H22000330009



Programma giorno 13 aprile 2025
Museo Francesco Minà Palumbo
Piazza S. Francesco, Castelbuono- PA

Ore 09.30 visita guidata all'istallazione del chiostro del museo Francesco Minà Palumbo di Castelbuono

Ore 10.00 inaugurazione della Mostra Aromatiche Madonie a cura di Franco Toscano

Ore 11.00 Convegno Scientifico "Le aromatiche per la biodiversità, l'alimentazione, la salute e lo sviluppo del territorio"

Ore 11.00 Saluti Istituzionali

Mario Cicero, GAL ISC Madonie

Salvatore Caltagirone, Parco delle Madonie

Spallino Michele, Museo F. Minà Palumbo

Salvatore Fiore, Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali di Palermo

Dante Gangi, Azienda Agricola Gangi Dante

Ore 11.30 – Le aromatiche per l'alimentazione, la salute la biodiversità

Rosario Schicchi - direttore dell'Orto Botanico dell'Università degli Studi di Palermo

La biodiversità vegetale tra conoscenza, conservazione e sviluppo del territorio

Interventi programmati

Dario Costanzo, GAL ISC Madonie; Biagio Agostara, Idimed APS; Nicola Fiasconaro, Fratelli Fiasconaro; Daniela Di Garbo, agriturismo Bergi; Epifanio Gullo, Frantoi Gullo; Ezio Castrenze Fiorenza, UIF Sicilia

Ore 13.30 Colazione di lavoro alle aromatiche Madonie

Ore 15.00 – Le aromatiche per lo sviluppo del territorio, l'economia e il turismo

Angelo Muzio - presidente FEI - Federazione Erboristi Italiani

Piante officinali per la salute - Network e strategie di sviluppo economico del territorio

Interventi programmati

Fausto Fiasconaro, Fratelli Fiasconaro; Giacomo Terranova, Maestri caramellai Terranova; Giuseppe Giaimo, Slow Food Madonie; Giovanni Messina, Caseificio Bompietro; Giosuè D'Asta, Fondazione ITS Academy JobsFactory Madonie; Federica Risso, sales manager RK Growers

Ore 17.30 – chiusura dei lavori e consegna dei gadget di progetto

a cura dei partner di progetto