# Elenco completo dei partner

|  |
| --- |
| Il partenariato comprende 5 beneficiari diretti, le cui competenze e responsabilità sono di seguito elencate. 1. **Azienda Agricola Testa Filippo**

L’azienda agricola Testa Filippo, condotta secondo regime biologico, si trova tra le dolci colline della regione Alcamo DOC, ed è proprietà da generazioni della Famiglia dei Conti Testa. Al suo interno vi si trova un casale del 18° secolo, adibito ad Agriturismo e chiamato Tarantola, dal nome dalla contrada in cui ricade. Attualmente in agriturismo è possibile degustare il vino e l’olio di oliva prodotti in azienda, nonchè una serie di piatti basati su ricette tradizionali. Inoltre è possibile partecipare a corsi di cucina siciliana, alle fasi di raccolta e trasformazione dell’uva e delle olive ed esplorare l’area a piedi, in bicicletta o a cavallo.L’azienda si propone come Capofila del progetto, mettendo a disposizione del G.C. il proprio know-how sul mondo della ricettività e delle tradizioni enogastronomiche, attraverso la condivisione dell’Agriturismo, presso il quale il partenariato potrà realizzare specifici eventi enogastronomici, e cooking show, volti a promuovere i prodotti realizzati da tutti i partner progettuali.1. **Azienda Agricola Provenzano Vito**

L’azienda agricola Provenzano nasce nel 1863, si trova a circa duecento metri s.l.m. nella fertile pianura di Partinico (PA) in contrada “Bosco falconeria” zona avente un micro-clima ideale per l’attività olivicola. L’azienda è coltivata in regime biologico ed oggi il suolo aziendale è destinato per la quasi totalità all’olivicoltura e solo una piccola frazione è coltivata ad agrumeto. Le piante di ulivo presenti sono sia piante secolari sia piante relativamente giovani. L’azienda produce ed imbottiglia l’olio extravergine di oliva “E’…”, che rientra nella zona D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) Val di Mazara. L’azienda, nell’ambito del G.C., fornirà la sua decennale esperienza nel mondo dell’olio di oliva, mettendo a disposizione del partenariato un prodotto dall’elevata qualità organolettica e dagli innumerevoli benefici per la salute umana, nonché degli spazi in cui poter organizzare degli eventi del G.C.1. **Azienda Agricola Perrone Francesca**

L’azienda agricola Perrone Francesca, attualmente certificata in biologico, è sita nel comprensorio di Balestrate (PA) e consta di un impianto di mango della cultivar Kensington Pride affiancata da altre cultivar in numero più esiguo. L’azienda è una realtà pioniera nell’ambito della coltivazione del mango avendo esperienza ventennale e curando sia gli aspetti di campo che quelli commerciali. L’azienda, pertanto, parteciperà alla costituzione di un paniere enogastronomico di prodotti di eccellenza del territorio, fornendo al G.C. un prodotto sempre più riconosciuto e apprezzato dai consumatori come “Superfood”, grazie ai suoi innumerevoli aspetti salutistici e nutrizionali. E’ partner senza risorse ma parteciperà alle manifestazioni fieristiche1. **La Vecchia Mannara di Benedetta Pizzo**

La Vecchia Mannara (recinto in cui si rinchiude un gregge), ubicata a Cinisi, è il primo caseificio a conduzione familiare del territorio del GAL che produce prodotti tipici derivanti dal latte da vacche cinisare allevate in azienda. Il casaro dell’azienda è Vincenzo Evola, il quale incarna l’amore e la passione per il suo lavoro, seguendo il processo di lavorazione tradizionale ed utilizzando vecchi strumenti come le canne o contenitori in legno per dare quelle proprietà organolettiche ai suoi prodotti.L’azienda, pertanto, parteciperà alla costituzione di un paniere enogastronomico, fornendo i prodotti lattiero-caseari derivanti dal latte di vacca cinisara, razza autoctona del territorio, i cui prodotti sono sempre più apprezzati dai consumatori per le loro caratteristiche organolettiche, come evidenzia il caciocavallo, presidio Slow Food. Essa, inoltre, metterà a disposizione degli spazi per poter realizzare degli eventi del G.C. E’ partner senza risorse ma parteciperà alle manifestazioni fieristiche1. **Azienda Agricola Trombetta Simona**

L’azienda agricola Simona Trombetta nasce nel 2018 a Trappeto con la registrazione degli alveari presso l’ASP di Palermo e con l’attribuzione del codice azienda. Oggi l’apicoltrice detiene 30 alveari che sono ubicati presso un bene confiscato alla mafia nel territorio di Partinico. Il bene confiscato è di proprietà del Comune di Partinico ed è stato dato in concessione trentennale all’Associazione ENPA onlus sezione di Partinico di cui la Signora Trombetta è fondatrice. Le api allevate sono di razza siciliana e il territorio è ricco di essenze primaverili-estive tipiche della zona: acetosella, calendula, limone, cardo, eucaliptus. Da queste fioriture si ricavano due mieli: il millefiori e il miele di cardo tipico del nostro territorio. Per la smielatura l’apicoltrice, essendo iscritta a FAI Sicilia Federazione Apicoltori Italiani, usufruirà del laboratorio sociale di Valderice messo a disposizione dei soci. Gli alveari dell’Azienda sono condotti con tecniche a impatto ambientale nullo, infatti non vengono usati prodotti chimici di sintesi per prevenire patologie.. L’apicoltrice ha messo a disposizione dell’Associazione ENPA onlus, che la ospita, gli alveari che vengono utilizzati come strumento didattico per i Corsi di apicoltura che Fai Sicilia organizza nel territorio e per le scolaresche in visita nel bene confiscato che nel periodo primaverile funziona da azienda didattica (“PICCOLA FATTORIA DIDATTICA DELLA LEGALITA”).L’azienda, pertanto, parteciperà alla costituzione di un paniere enogastronomico di prodotti di eccellenza del territorio, fornendo al G.C. il miele prodotto (millefiori e cardo). Essa, inoltre, organizzerà una Fiera Regionale sul miele presso il Museo Regionale “Palazzo d’Aumale” di Terrasini.1. **ULISSE**

La società è stata fondata da tre giovani di origini italiane e spagnole, che vogliono proporre una visione diversa della SiciliaCon una profonda conoscenza del territorio siciliano e delle sue risorse, è specializzate nella progettazione e realizzazione di eventi, attività., escursioni, trasporto e logistica: Si tratta di una società con vasta e variegata esperienza e sede principale nel capoluogo siciliano ed operativa all’interno del territorio del GAL Il G.C., inoltre, al fine di poter raggiungere gli obiettivi progettuali, prevede di avvalersi dell’ausilio di specifici servizi e/o consulenze fornite dai seguenti beneficiari indiretti. 1. **Agenzia di Sviluppo della Sicilia Occidentale (ASSO)**

L’Agenzia di sviluppo della Sicilia occidentale è una società consortile a responsabilità limitata, costituita nel 2016 e con sede legale presso il Comune di Balestrate. L’Agenzia, mediante strumenti progettuali-operativi a valere su risorse regionali, nazionali e comunitarie, ha lo scopo di sostenere e migliorare le dinamiche di crescita del territorio dei Comuni del GAL Golfo di Castellammare e della qualità di vita dei residenti, di promuovere il partenariato economico e sociale di riferimento, di contribuire all'incremento occupazionale, nonché di fornire assistenza tecnica e progettuale alle amministrazioni pubbliche e private, nello svolgimento delle proprie funzioni e nella definizione e valutazione delle politiche di sviluppo. Pertanto, l’Agenzia, fornirà al G.C. una figura professionale che consentirà la governance ed il coordinamento delle attività progettuali, un esperto in marketing agroalimentare e territoriale per poter attuare le idonee politiche di valorizzazione e promozione dei prodotti enogastronomici ed un consulente amministrativo al fine di per poter rendicontare le attività progettuali.L’Agenzia, inoltre, si avvarrà della consulenza scientifica del Prof. Vittorio Farina del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell’Università di Palermo e del suo Gruppo di Ricerca. Ciò consentirà alle aziende del partenariato di adottare le idonee tecniche colturali (gestione agronomica e ove pertinente ottimizzazione del momento di raccolta e gestione del post-raccolta) volte ad ottimizzare la qualità dei prodotti, nonché di poter effettuare analisi chimico-fisiche, sensoriali e nutraceutiche sulla frutta tropicale. Pertanto, l’Agenzia da un lato fornirebbe al G.C. la sua esperienza nell’ambito dello sviluppo locale, dall’altro assumerebbe la governance del progetto, facilitando la cooperazione tra i partner e attuando le adeguate politiche di marketing territoriale volte a valorizzare non soltanto i prodotti del G.C., bensì l’intero territorio di riferimento.1. **Associazione “Enoteca Regionale della Sicilia Occidentale” di Alcamo e Associazione “Proloco Cesarò” di Partinico**

L’Associazione “Enoteca Regionale della Sicilia Occidentale”, costituita nel 2020, ha sede nei locali dell’Enoteca Regionale della Sicilia Occidentale (istituita con L.R. n. 5 del 02/08/2002) presso il Castello dei Conti di Modica di Alcamo. Essa ha essenzialmente il compito di valorizzare e promuovere l'immagine dei vini del territorio della Sicilia (soprattutto quelli a denominazione di origine). Tuttavia, essa potrà promuovere iniziative per ottenere un miglioramento qualitativo dei vini della Sicilia, anche attraverso opportune sinergie tra i vini ed i prodotti agro-alimentari tipici della regione e degustazioni guidate di prodotti.L’Associazione “Proloco Cesarò”, costituita nel 2000 e con sede presso il Comune di Partinico, ha come obiettivo principale quello di valorizzare dal punto di vista turistico il territorio presso cui opera, collaborando con gli enti locali, provinciali, regionali.Nel corso della sua attività, ha realizzato numerosi eventi, feste e sagre che hanno portato nel territorio innumerevoli turisti e visitatori, ripristinando antiche manifestazioni come la "Calata degli Angeli" e "le mense di San Giuseppe", oltre a valorizzare le secolari tradizioni enogastronomiche, i prodotti tipici ed i beni monumentali e culturali.Pertanto, la presenza di entrambe Associazioni, permetterà al G.C. di poter organizzare degli eventi presso due location di indubbio valore turistico-attrattivo nel territorio: il Castello dei Conti di Modica di Alcamo e la Real Cantina Borbonica di Partinico. |