

# Nasce “Casa del Gusto di Sicilia”. Un modello che unisce cultura, turismo e sviluppo economico

Nasce “Casa del Gusto di Sicilia”, il primo museo permanente dedicato alla cucina siciliana. Un progetto ambizioso che punta a trasformare il patrimonio enogastronomico dell’Isola in un polo culturale, turistico ed esperienziale di rilievo internazionale. La Sicilia si prepara a raccontare la propria storia attraverso il cibo, linguaggio universale. Un patrimonio costruito nei secoli dall’incontro di popoli, culture e tradizioni che oggi trova una nuova casa nella “Casa del Gusto di Sicilia”, il primo Museo permanente della cucina siciliana, destinato a diventare un punto di riferimento per la valorizzazione dell’identità gastronomica dell’Isola. L’iniziativa porta la firma di Andrea Finocchiaro, fondatore e direttore generale, e Federica Guglielmino, social media manager dell’Associazione internazionale Ristoworld Italy, realtà con sede a Catania e presente con proprie sedi anche in diversi Paesi europei e oltreoceano. L’obiettivo è dare vita a un vero e proprio polo culturale, didattico ed esperienziale del Mediterraneo, capace di raccontare la straordinaria evoluzione della cucina siciliana, frutto delle contaminazioni lasciate nei secoli da Arabi, Normanni, Spagnoli, Borboni e da tutte le civiltà che hanno attraversato l’Isola. “La cucina siciliana – scrivono Andrea Finocchiaro e Federica Guglielmino – è il risultato di una stratificazione di culture e territori e di una evoluzione millenaria. L’idea del Museo nasce perciò per mappare e rendere tangibile questo patrimonio unico nel Mediterraneo. Si vuole dare luce all’ecosistema culturale aperto e inclusivo tramite non una esposizione passiva ma il centro di riferimento regionale per molteplici target. I

turisti, con percorsi esperienziali e di scoperta delle ricette simbolo. Le persone con disabilità, grazie a percorsi totalmente accessibili e inclusivi. Cittadini e famiglie, grazie alla riconnessione con le tradizioni e l'identità regionale. Scuole e operatori, con la formazione didattica, tecnica e divulgazione scientifica. I produttori locali, con spazi espositivi ad hoc e marketplace per le filiere". Il progetto si articolerà in quattro grandi aree tematiche. La prima sarà il Percorso storico gastronomico, un viaggio immersivo tra le ricette simbolo della tradizione siciliana attraverso scenografie, pannelli informativi, contenuti multimediali interattivi e tecnologie immersive supportate anche dall'intelligenza artificiale. Il cuore esperienziale del museo sarà invece rappresentato dal Teatro del Gusto, uno spazio dedicato a cooking class, masterclass con chef professionisti, laboratori per le scuole, attività dimostrative e show cooking rivolti anche ai visitatori provenienti da tutto il mondo. Troveranno spazio anche i Percorsi sensoriali e culturali, con degustazioni guidate di oli, vini, formaggi, salumi e dolci tipici, oltre a una sala conferenze multimediale destinata a ospitare incontri scientifici, presentazioni di libri, conferenze stampa ed eventi in collaborazione con le Università siciliane. A completare il percorso sarà il Mercato delle eccellenze siciliane, concepito per trasformare l'esperienza culturale in un'opportunità concreta di sostegno alle aziende agroalimentari dell'Isola attraverso spazi espositivi, corner dedicati ai produttori partner e canali e-commerce. Il progetto punta a coniugare cultura, attrazione turistica, formazione e promozione economica in un modello capace di valorizzare il brand Sicilia e generare nuove opportunità per il territorio. "Sarà una leva strategica per il territorio – aggiungono gli ideatori – e per questo chiediamo e siamo aperti al contributo istituzionale di tutti gli operatori del territorio e quindi comuni, province e regione. Crediamo che la "Casa del Gusto di Sicilia" unisca tradizione, innovazione, formazione e turismo per generare un centro culturale di

rilevanza nazionale. La sostenibilità del progetto si sosterrà attraverso lo sbigliettamento del percorso museale, le attività formative e di degustazione, gli eventi privati e corporate, la partnership con produttori e sponsor, la vendita dei prodotti e le collaborazioni istituzionali in un quadro di valorizzazione del territorio e costante promozione del brand Sicilia". Il progetto, che ha già ricevuto informalmente il plauso delle istituzioni locali, sarà presentato prossimamente a una platea più ampia e si candida a diventare una delle iniziative più significative per la valorizzazione del patrimonio culturale ed enogastronomico siciliano. Tradizione, innovazione, formazione, turismo e accessibilità saranno i pilastri di un museo pensato per parlare al mondo, grazie anche alla traduzione simultanea dell'intero percorso espositivo nelle principali lingue internazionali.