

	<p align="center">CITTÀ METROPOLITANA DI MESSINA DIRETTORE GENERALE GABINETTO ISTITUZIONALE UFFICIO COMUNICAZIONE ISTITUZIONALE</p>	<p align="center"><i>Comunicato</i> <i>Stampa</i> n. 197/2025 del 12/12/2025</p>
---	--	---

"Sorsi e Morsi: tradizione e innovazione", Palazzo dei Leoni celebra l'eccellenza enogastronomica del territorio messinese

Una giornata dedicata alle eccellenze e alle nuove tendenze del gusto

Nel Salone degli Specchi di Palazzo dei Leoni si è svolta la kermesse “Sorsi e Morsi: Tradizione & Innovazione”, promossa dalla Città Metropolitana di Messina, un appuntamento che ha riunito istituzioni, studiosi, chef, produttori e studenti per riflettere sul ruolo strategico dell’enogastronomia nello sviluppo culturale ed economico del territorio. Ad aprire i lavori è stato il sindaco metropolitano Federico Basile, che ha richiamato il recente riconoscimento UNESCO della cucina italiana come patrimonio culturale immateriale, sottolineando la responsabilità di custodire e trasmettere alle nuove generazioni un’eredità fatta di saperi, tecniche e identità.

L’introduzione ha messo in luce il valore della cucina tradizionale come patrimonio condiviso, da preservare e innovare attraverso l’uso consapevole delle tecnologie. La moderazione di Antonina Sidoti e Anthea Miller ha garantito un approccio scientifico e formativo, capace di collegare qualità alimentare, sostenibilità e ricerca.

Gli Ambasciatori del Gusto hanno offerto contributi di grande spessore.

Arena ha raccontato l’evoluzione della panificazione messinese, sospesa tra antichi saperi e nuove tecniche, invitando i giovani a confrontarsi con altre culture gastronomiche.

Caliri, chef pluripremiato, ha illustrato la cucina gourmet come laboratorio creativo che valorizza i prodotti locali attraverso una narrazione contemporanea.

Freni ha evidenziato il ruolo della pasticceria come ambasciatrice culturale e turistica, resa oggi più sicura e precisa grazie alle tecnologie moderne.

A seguire, Anna Martano ha offerto una lettura antropologica del cibo come linguaggio identitario, spiegando come biodiversità ed etnodiversità generino quella “gastrodiversità” che rende unico ogni territorio.

La dirigente scolastica Daniela Pistorino ha sottolineato l’importanza della formazione nel preservare la tradizione gastronomica e nel trasmettere competenze alle nuove generazioni. Ha inoltre annunciato la creazione di un archivio storico del patrimonio gastronomico, in formato cartaceo e video, per tutelare e tramandare un’eredità culturale che rischia di disperdersi.

Di grande rilievo l’intervento di Gaetano Majolino, Presidente del Tourism Bureau, che ha richiamato l’attenzione sulla necessità di proteggere biodiversità e produzioni locali dall’omologazione globale, invitando a valorizzare il consumo locale e a individuare canali internazionali per le eccellenze di nicchia.

Ampio e articolato il contributo di Leo Moleti, che ha analizzato le criticità del settore enologico — dai costi di produzione ai consumi in calo, dalle normative restrittive alle comunicazioni poco efficaci verso i giovani — indicando la strada della sostenibilità, della viticoltura biologica, dei vitigni resistenti ai cambiamenti climatici e dell’uso dei biosimbiosi. Moleti ha valorizzato le tre DOC del territorio, Mamertino, Faro e Malvasia

Palazzo dei Leoni - Corso Cavour, 87 - 98122 Messina

<https://www.cittametropolitana.me.it/la-provincia/comunicati/default.aspx>

Mail - ufficiostampa@cittametropolitana.me.it

Responsabile Ufficio: Istruttore Addetto alla Comunicazione giornalista dott. Giuseppe Spanò

Responsabile del Servizio Gabinetto Istituzionale: ing. G. Maggiolotti

delle Eolie, e ha definito l'enoturismo un motore propulsivo per l'economia siciliana, capace di generare esperienze emozionali uniche grazie a una viticoltura "eroica" che si sviluppa in territori difficili ma integri e straordinari.

Infine, Giacomo Dugo, Presidente APOM, ha ricordato come la cucina siciliana affondi le sue radici ben prima dell'era cristiana, rappresentando un patrimonio culturale unico. Ha denunciato la scarsa conoscenza delle eccellenze messinesi da parte degli stessi abitanti e ha criticato le politiche europee sulle valutazioni qualitative degli alimenti. Dugo ha esaltato i nobili principi organolettici degli oli siciliani, invitando a preservare le tradizioni e a evitare l'uso di contenitori in plastica, dannosi per la qualità degli alimenti. Una cucina salutistica, ha ribadito, è garanzia di benessere e salute.

La giornata si è conclusa con la consapevolezza che l'enogastronomia messinese non è soltanto un insieme di sapori, ma un patrimonio culturale, economico e identitario che unisce storia, ricerca, formazione e innovazione. Un laboratorio vivo, capace di guardare al futuro senza perdere le proprie radici.

Il Responsabile dell'Ufficio Comunicazione Istituzionale
Dott. Giuseppe Spanò

Il Responsabile del Servizio Gabinetto Istituzionale
Ing. G. Maggioloti