

Territorio

Enjoy Barocco: borghi e piazze trasformati in teatri del gusto e della narrazione identitaria

di: Redazione

15 giugno 2025



Cinque città, dieci giornate, oltre cinquemila presenze. Sono i numeri che raccontano il successo di *Enjoy Barocco Food Fest – La Tradizione a Tavola*, il festival diffuso che è stato promosso dal GAL Terra Barocca e che, da maggio a inizio giugno, ha trasformato la Sicilia barocca in un teatro a cielo aperto di gusto, incontro e cultura, valorizzando cibo e tradizione come strumenti di relazione, identità e racconto contemporaneo. Un evento che ha saputo unire, con calore e partecipazione, il fascino delle piazze storiche alla vitalità della gastronomia territoriale, trasformando ogni tappa in un'esperienza immersiva fatta di gesti sapienti e antichi, prodotti di eccellenza e racconti condivisi intorno al cibo.

A inaugurare il percorso, **Santa Croce Camerina con Punta Secca**, che ha ospitato oltre **1.200 persone** nel primo appuntamento del festival, il 1° e 2 maggio. In uno scenario tra mare e sapori contadini, il laboratorio del pane di San Giuseppe, curato dalle associazioni locali e condotto insieme alle nonne del paese, ha coinvolto oltre 600 persone, registrando il sold out e diventando una vera e propria celebrazione della manualità, della memoria e della condivisione. A seguire, la degustazione sociale ha unito ospitalità e racconto gastronomico in un contesto altamente partecipativo e scenografico.



A **Ispica**, il 3 e 4 maggio, il festival ha celebrato la carota novella IGP e il pomodoro locale con **cooking show vivaci e coinvolgenti** che hanno attirato oltre 350 persone al giorno e sono stati guidati dagli chef Giovanni Giliberto e Claudio Maucieri, con la narrazione della food blogger Barbara Conti.

Ragusa ha accolto il pubblico tra Piazza Cappuccini, Piazza San Giovanni e il Ponte Vecchio, con un'affluenza di circa **mille persone** nelle giornate del 10 e 11 maggio. Il laboratorio "Mani in Pasta" sulla scaccia ragusana, condotto da Luisa di *Le Ricette di Luisa*, ha conquistato adulti e bambini, offrendo un momento di partecipazione genuina e divertita. Anche qui, le degustazioni hanno registrato il **tutto esaurito**, a conferma di un modello che unisce narrazione e gusto con naturalezza.

A **Scicli**, il 30 e 31 maggio, oltre **1500 visitatori** hanno partecipato all'evento. Via Mormina Penna si è trasformata in una scenografia densa di profumi con il cooking show "Tianu che Ciciri" dello chef Angelo Di Tommasi, che ha attirato oltre 300 spettatori in un'esperienza collettiva capace di restituire dignità e sapore alla cucina povera.

Il gran finale si è tenuto a **Modica**, l'1 e 2 giugno, alla presenza di oltre **1.000 partecipanti**. Nell'affascinante cornice del Castello, il cioccolato di Modica IGP e la fava cottoia sono stati protagonisti di laboratori didattici e cooking show molto partecipati, soprattutto dalle famiglie, registrando il tutto esaurito. Le serate si sono chiuse con degustazioni sociali serali che hanno saputo coniugare memoria e innovazione in un percorso enogastronomico raffinato e accessibile, apprezzato sia dai residenti che dai turisti.



I numeri

Enjoy Barocco Food Fest – La Tradizione a Tavola ha attraversato il mese di maggio trasformando borghi e piazze in scenari di esperienza collettiva, dove la cultura gastronomica si è intrecciata con la narrazione del territorio in un racconto corale capace di coinvolgere comunità locali e visitatori, generando un impatto concreto e misurabile.

Dieci giornate, 5 città e oltre 5.000 persone coinvolte. Con **13 cooking show e laboratori del gusto** sempre affollati, **10 degustazioni sociali** tutte su prenotazione e spesso sold out e oltre **50 operatori** attivamente coinvolti, tra cuochi, artigiani, aziende e associazioni locali, il festival ha dimostrato di essere più di una rassegna enogastronomica: è stato un format capace di **generare valore reale**, rafforzare l'identità del territorio e costruire una comunità attorno a sapori, riti e storie condivise.

«Enjoy Barocco Food Fest nasce con l'obiettivo di coniugare le esigenze di una destinazione turistica contemporanea, in grado di dialogare con target specifici, consapevoli e attenti alla qualità e alla sostenibilità dell'offerta territoriale – spiega Christian Del Bono, Destination Manager di Enjoy Barocco -. È un evento pensato per valorizzare l'identità autentica delle nostre comunità, attraverso prodotti, ricette e tradizioni locali. Al tempo stesso, abbiamo costruito un format replicabile, capace di declinare e rafforzare il brand Enjoy Barocco, rendendolo riconoscibile e comunicabile agli operatori turistici e a tutti gli stakeholder locali, in un'ottica di promozione integrata e di sviluppo dell'incoming».

Un risultato che racconta un territorio vivo, coeso e capace di emozionare e intercettare l'attenzione di una domanda turistica consapevole, attenta alla qualità e alla verità delle esperienze.



Il supporto alla crescita professionale del territorio

Accanto agli eventi partecipati e identitari come Enjoy Barocco Food Fest, la DMO continua a lavorare su un altro asset fondamentale della sua strategia: il supporto alla crescita e alla professionalizzazione del settore. L'attenzione verso un turismo di qualità, autentico e sostenibile, si traduce anche nella proposta di un'opportunità concreta per chi lavora sul territorio, grazie all'avvio di nuovi corsi di formazione online gratuiti rivolti agli operatori

L'iniziativa, promossa nell'ambito del progetto "Terra Barocca Naturalmente Accogliente", attivato dal GAL Terra Barocca con fondi PSR Sicilia 2014-2022, offre strumenti concreti a chi lavora o vuole lavorare nel settore del turismo, imprenditori, gestori, manager, collaboratori, guide turistiche, consulenti, organizzatori di eventi. I percorsi formativi, curati dalla cooperativa F.O.R.U.M., toccano temi centrali per la competitività della destinazione: dal digital marketing al controllo di gestione, dall'inglese per l'ospitalità al revenue e property management. Una proposta pensata per rafforzare la qualità dei servizi offerti, accompagnare l'evoluzione degli operatori e alimentare quel turismo consapevole e autentico che è alla base del progetto.