



COMUNE DI BRONTE

ORIGINALE

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

SEDUTA DEL 04-09-2015 Numero 70

Oggetto: Protocollo d'intesa tra il Comune di Bronte e Confime (Confederazione Imprese Mediterranee) finalizzato al gemellaggio tra Bronte e Damghan (Iran) Approvazione bozza di protocollo d'intesa e autorizzazione al Sindaco alla sottoscrizione .

L'anno duemilaquindici del giorno quattro del mese di settembre alle ore 08:30 e seguenti, nella consueta sala delle adunanze in seguito ad invito di convocazione, si è riunita la Giunta Municipale con l'intervento dei Signori:

CALANNA GRAZIANO	SINDACO	P
SAITTA ANGELA	VICE SINDACO	P
BIUSO NUNZIO	ASSESSORE	P
BORTIGLIO FRANCESCO	ASSESSORE	P

Presenti n. 4 Assenti n. 0

Partecipa il VICE SEGRETARIO GENERALE Dott.ssa SAPIA MARIA TERESA.

Il Presidente, constatato che il numero dei presenti è legale, dichiara aperta la seduta ed invita i convenuti a deliberare sull'argomento in oggetto indicato.



COMUNE DI BRONTE

LA GIUNTA

Vista la proposta del settore/area/servizio AREA I - SERV. AFFARI GENERALI 1 n. 84 del 31-08-2015 relativa all'oggetto, il cui testo è allegato al presente verbale per farne parte integrante e sostanziale;

Visti i pareri espressi dai Responsabili in ordine alla regolarità tecnica e contabile;

Ad unanimità di voti espressi nei modi e con le forme di legge;

DELIBERA

Di approvare e fare propria la proposta di deliberazione sottoposta all'Organo e che, integralmente richiamata, si allega per costituirne parte integrante e sostanziale ad ogni effetto di legge sia per la parte relativa ai presupposti di fatto e di diritto che per la motivazione e per la parte dispositiva.

Di demandare al responsabile del servizio proponente l'esecuzione di quanto testè deliberato.



COMUNE DI BRONTE

Settore/Area/Servizio AREA I - SERV. AFFARI GENERALI I

PROPOSTA DI DELIBERA DI GIUNTA COMUNALE N.84 DEL 31-08-2015

Oggetto: Protocollo d'intesa tra il Comune di Bronte e Confime (Confederazione Imprese Mediterranee) finalizzato al gemellaggio tra Bronte e Damghan (Iran)
Approvazione bozza di protocollo d'intesa e autorizzazione al Sindaco alla sottoscrizione .

Data 3/9/2015

Il Capo Area Proponente

Data

Il Responsabile del procedimento



COMUNE DI BRONTE

- ART. 12 L.R. 30/2000 -

Il Dirigente del servizio interessato; per quanto concerne la Regolarita' tecnica
esprime parere : Favorevole

Data: 03-09-2015

Il Responsabile dell'Area
SAPIA MARIA TERESA



COMUNE DI BRONTE

PREMESSO :

che con nota pervenuta al Comune di Bronte in data 29/07/2015 prot. 19124, il Delegato Regionale della CONFIME (Confederazione Imprese Mediteranee), Dott. Massimo De Pasquale, trasmette un documento denominato "Sintesi di un programma di gemellaggio", che costituisce una scheda illustrativa/programma/proposta preliminare per la successiva stesura di un progetto definitivo di gemellaggio tra il Comune di Bronte e la città Iraniana di Damghan;

che con nota prot. n. 20789 del 28/08/2015 il Sindaco Avv. Graziano Calanna ha espresso l'interesse ad accogliere la sopra citata proposta;

che con nota della CONFIME pervenuta via e-mail in data 31/08/2015 e registrata al protocollo generale dell'Ente in data 01/09/2015 al n. 20862, è stata tramessa la bozza del protocollo d'intesa che si allega alla presente, con il quale la Giunta Municipale approva il sopra citato documento prot. 19124/2015 ed autorizza il Sindaco alla relativa sottoscrizione unitamente al rappresentante legale della Confime dott. Giovanni Piero (Khaled) Paladini.

RITENUTO opportuno approvare detta bozza di protocollo d'intesa con il presente provvedimento e autorizzare il Sindaco alla sottoscrizione della stessa;

Tutto ciò premesso

PROPONE

1) Di approvare la bozza di protocollo d'intesa allegata alla presente e autorizzare il Sindaco alla relativa sottoscrizione.

2) Di disporre che il presente atto venga pubblicato all'albo pretorio on line ai sensi dell'art. 67, comma 6, del vigente Regolamento degli Uffici e dei Servizi e venga altresì pubblicato nella Sezione "Amministrazione Trasparente", sottosezione di 1° livello "Provvedimenti", sottosezione di 2° livello "Provvedimenti organi indirizzo politico", voce "delibere di G.M " .



COMUNE DI BRONTE
CITTA' DEL PISTACCHIO



CONFIME
CONFEDERAZIONE IMPRESE
MEDITERRANEE

COMUNE DI BRONTE
AREA I - UFFICIO PROTOCOLLO E ARCHIVIO
RETE CIVICA E ETNA
NUM. PROT. 0020862 In Attivo del 01-09-2015
UFFICIO SINDACO - LARES 1

ALLEGATO ALLA
PROPOSTA DI
DELIBERAZIONE
DI GIUNTA MUNICIPALE
N. 84 DEL 31-08-2015

6077A
PROTOCOLLO D'INTESA

TRA

Il *Comune di BRONTE (Ct)*, di seguito denominato *Comune*, rappresentato dal Sindaco **Avv. Graziano CALANNA**, nato a il domiciliato per la carica in via **A. Spedalieri, 40**, legittimato alla firma del presente atto da Del. di Giunta del.....;

E

La *CONFIME-Confederazione Imprese Mediterranee*, di seguito denominata *CONFIME* - rappresentata dal Presidente **Dott. Giovanni Piero PALADINI**, nato a Carmiano (LE) il 19 marzo 1957, domiciliato per la carica in Giardini Naxos, Contrada Ciminello 1,

PREMESSO:

1. che *Confime* in data 29/07/2015 ha protocollato con n° 0019124 l'allegata proposta di gemellaggio tra la città di Bronte e la città di Damghan (Iran);
2. che il Sindaco **Avv. Calanna** ha espresso, con lettera di risposta del 28/08/2015, piena adesione alla proposta indicata ritenendola una grande opportunità di sviluppo della comunità locale;
3. che entrambi i documenti, che fanno parte integrante del presente protocollo, fanno riferimento ad un successivo protocollo di intesa tra i due enti per l'avvio del progetto di gemellaggio;

SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE:

- 1) Il *Comune* e *CONFIME* riconoscono l'interesse ad attivare la procedura amministrativa per l'avvio del progetto di gemellaggio tra Bronte e Damghan;
- 2) *CONFIME* si impegna a produrre il progetto definitivo di gemellaggio da presentare all'Ambasciata della Repubblica Islamica di Iran con sede a Roma e al Ministero degli Affari Esteri italiano previa approvazione e autorizzazione da parte del Comune secondo le forme previste dalla legge;
- 3) Il *Comune* si impegna a fornire tutte le indicazioni a *CONFIME* al fine di realizzare il progetto secondo i propri obiettivi e in linea col programma indicato al punto 1) delle premesse;
- 4) Entrambi gli enti indicheranno il proprio responsabile del progetto che parteciperanno fattivamente alla stesura dello stesso;
- 5) *CONFIME* si impegna a produrre il progetto definitivo entro massimo due mesi dalla firma del presente protocollo e, nel frattempo, a verificare la disponibilità dell'Ambasciatore iraniano a Roma a presenziare, su invito del Sindaco di Bronte, ai festeggiamenti che si terranno a fine mese settembre per la raccolta del pistacchio per discutere e definire i particolari del progetto stesso.

- 6) A seguito dell'approvazione del documento di progetto di gemellaggio da parte di entrambe le città CONFIME avrà il compito di gestire il progetto stesso nella sua fase attuativa secondo una nuova convenzione che sarà stipulata a firma congiunta delle due città e della stessa CONFIME nella quale si stabiliranno i nuovi ruoli e compiti e la durata della convenzione stessa.
- 7) Il presente protocollo d'intesa avrà validità dalla data della firma dello stesso.

Bronte.....

Il Comune di Bronte
Il Sindaco

Avv. Graziano CALANNA

CONFIME
Il Presidente

Dott. Giovanni Piero (Khaled) PALADINI



SINTESI PROGRAMMA GEMELLAGGIO

04-09-2015

1. BREVE CENNO SULLA STORIA CHE CI UNISCE

L'Iran e l'Italia rappresentano le più antiche civiltà, precursori di cultura e di civilizzazione nelle aree rispettivamente del Medio Oriente e del Mediterraneo.

Nell'antichità già i Sassanidi mantenevano con Roma e Bisanzio intensissime relazioni politiche che durarono per diversi secoli.

Valga da esempio la conosciutissima "Via della seta" terrestre, che incontrava a settentrione il territorio Iraniano e rappresentò per secoli una delle principali direttrici economiche mondiali.

Territorialmente relativamente vicine, hanno da sempre svolto un ruolo importante nell'avanzamento del livello della cultura delle società a loro vicine.

Due nazioni con una lunga storia di cultura e civiltà dotate di immense potenzialità nello sviluppo dei loro rapporti che si evidenzia nei rapporti bilaterali tra questi due meravigliosi paesi.

1.1 DAMGHAN

Hecatompylos (il cui nome in greco antico significa cento cancelli) era una modesta città nell'Ircania meridionale (regione antica ad occidente del Khorasan). Oggigiorno corrisponde alla città iraniana di Damghan.

Divenne un fiorente centro ellenico sotto i Seleucidi, a causa del passaggio nei suoi pressi della Via della Seta, quindi capitale dell'impero dei Parti verso 200 a.C.

Hecatompylos si trovava su una delle principali vie di commercio che collegano l'Asia centrale ai porti del Mediterraneo.

Ospita l'edificio antico più interessante, Tarik Khana, quella che probabilmente è la moschea più antica dell'Iran, conosciuta anche con il nome di Masjed-e Chehel Sotun ("Moschea delle quaranta colonne").

1.2 BRONTE

Bronte nasce dall'unione di 24 casali di contadini e pastori, appartenenti al monastero di Maniace.

Protagonisti dei Moti siciliani tendenti ad affermare i principi dell'autonomia e dell'indipendenza i brontesi hanno conservato una natura fortemente determinata.

Gli abitanti di Bronte trovano occupazione prevalentemente nell'agricoltura e nell'industria tessile.

Ulivi, aranci, siepi di fichi d'India, mandorli, castagni, noccioli, viti, peri e pistacchi convivono su un suolo contraddistinto da terre vulcaniche e argillose, coltivate e tramandate da secoli da padre in figlio.





IL LABORATORIO DELLE CREAZIONI: il "made in Italy"

E' risaputo che il made in Italy, nei mercati mondiali, è da sempre considerato la migliore espressione di un artigianato di altissima qualità.

Il settore tessile vanta firme prestigiosissime, come anche il settore navale piuttosto che quello alimentare.

La perfettibilità che nasce dalla passione, dal sacrificio e dall'impegno nella ricerca in molti settori, che oggi porta il nostro mercato a sveltare su molti paesi.

Food, Fashion e Wood sono i grandi settori che esaltano e rendono visibile il gusto italiano nel mondo, quello che è stato identificato come l'"Italian life style". Quel nostro made in Italy che è il prodotto del lavoro di artigiani e piccole e medie imprese che hanno saputo, pazientemente, penetrare con i propri prodotti i mercati esteri.

Tratto da "Il giornale digitale.it":

"Il Made in Italy sembra quindi dare segnali di ripresa, almeno dalla parte della domanda poiché quello dell'artigianato è un trend in crescita negli ultimi tre anni, un'importante risorsa da far riscoprire anche ai più giovani. Ad affermarlo Eleonora Attolico, giornalista, esperta di moda e personal shopper secondo la quale i turisti sono infatti alla ricerca del pezzo unico creato dall'artigiano di provincia. "Le turiste americane amano i piccoli negozi, non vogliono Dolce & Gabbana, Prada o Gucci, che trovano anche a New York, ma sono innamorate del nostro artigianato. Soprattutto vanno alla ricerca di borse e accessori, che amano farsi realizzare e personalizzare dai maestri del cuoio", dichiara Eleonora all'Adnkronos. "La zona delle botteghe artigianali va da Via dei Prefetti, dove c'è Tebro, un'istituzione per lenzuola e asciugamani artigianali, a Via dell'Orso, in cui lavorano i migliori tappezzieri della Capitale, e copre tutta la zona alle spalle della basilica di Sant'Apollinaire; mentre per le camicie, gli americani rimangono estasiati da Battistoni in Via Condotti, in cui scelgono modelli e stoffe".

3. LA NOSTRA CULLA: la Sicilia dei pazienti artigiani

L'artigianato della Sicilia che risente delle influenze mediorientali, è capace di rendere ogni oggetto unico nel mondo.

- ❖ E' conosciutissimo il nostro "carretto siciliano". che riporta non solo la lavorazione del legno, ma anche la fantasia pittorica;
- ❖ Così le ceramiche di Caltagirone o la tradizione dei pupi, dei presepi, diversi per zona;
- ❖ Nella nostra Sicilia orientale, grazie agli influssi ed ai "frutti" dell'Etna, si è sviluppata la lavorazione della pietra lavica;
- ❖ La lavorazione del ferro battuto che viene utilizzato per oggetti d'arredamento unici nel loro genere;
- ❖ La lavorazione del corallo;





L'artigianato tessile, con aziende che meritano grande attenzione ed ammirazione.

- ❖ L'artigianato gastronomico e i suoi prodotti principali come i formaggi Pecorino Siciliano e il Ragusano, protetti dal marchio DOP.

Straordinaria la nostra terra e l'ecosistema del quale ogni siciliano ne è parte integrante. Perché ogni oggetto realizzato, ogni prodotto creato, sono la perfetta commistione tra terra ed uomo.

4. IL PROGRAMMA: la capacità della trasformazione dei prodotti

Chi, tra noi siciliani è avvezzo a frequentare i mercati e le città estere, e per caso si ritrovasse all'interno dei classici mercati ortofrutticoli nelle città del mondo, nell'osservare i prodotti esposti si direbbe immediatamente: "il nostro prodotto è più bello...", oppure, "...il nostro prodotto è più profumato...".

Il "perché" è già stato descritto nella narrativa precedente, ma parallelamente importante è il "come" il nostro prodotto diventa unico.

Grazie ai doni meravigliosi della nostra terra, il paziente, costante e sempre più attento lavoro dei nostri ricercatori e dei nostri artigiani, trasforma ed innova le salienti caratteristiche di molti prodotti, adattandoli ai più variegati impieghi in molti settori.

In altri termini, la capacità di trasformare un qualsiasi prodotto di base in gioielli unici...

Genericamente, è il caso dei nostri prodotti alimentari e gastronomici:

- ❖ Il processo di trasformazione del limone in essenza, il cui impiego spazia dalla cucina tradizionale alla pasticceria, dall'impiego nella medicina tradizionale ai prodotti di dermatologia... Valga l'esempio del limone "Interdonato" prodotto nella provincia del messinese...
- ❖ Il processo di trasformazione della frutta in conserve, dell'uva in succhi e mostarda, il processo di estrapolazione dell'olio dalle noci e delle nocciole... Novara di Sicilia vanta una qualità di nocciole uniche nel loro genere...
- ❖ Il processo di trasformazione delle olive in olio, dal sapone alla miriade di derivati ed i loro relativi impieghi... e le nostre terre brulicano di piantagioni di ulivi di eccelsa qualità...
- ❖ *Il processo di trasformazione del pistacchio in tutti i suoi usi, siano essi gastronomici o medicali.*



5. L'OGGETTO: la trasformazione del pistacchio di Bronte

5.1 Le caratteristiche e le proprietà del pistacchio

L'idea che sta alla base di questa proposta di gemellaggio riguarda il processo di trasformazione del pistacchio.

Il pistacchio (*Pistacia vera*) è un albero della famiglia delle Anacardiaceae.

È originario del Medio Oriente, dove veniva coltivato già in età preistorica, particolarmente in Persia. Come riferisce nel suo celebre *Deipnosophistai* (I dotti a banchetto), Ateneo di Naucrati, scrittore e sofista greco vissuto nel II secolo, nell'Impero Romano, diversi autori greci ed ellenistici parlano del pistacchio, collocandone la coltivazione in Siria, Persia ed India, e chiamandolo "bistachion" o "pistakia" o "pistakion".

La coltura in Sicilia risale almeno a mille anni fa quando la pianta rustica venuta dal Medio Oriente si è adattata al clima e al terreno.

In Italia viene coltivato con grande successo in Sicilia dove troviamo i rinomati pistacchi di Bronte, cittadina in provincia di Catania, città nella quale "l'oro verde" ha acquisito il marchio DOP (Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea 2009/C 130/09), e oggi è anche presidio Slow Food.

Il pistacchio prodotto in questa provincia siciliana presenta delle caratteristiche che lo distinguono sia per la qualità, sia per la grandezza, dagli altri tipi di pistacchio prodotti nelle altre parti del mondo; il suo sapore è estremamente gradevole, ed è un frutto molto pregiato che riscontra una grande approvazione anche all'estero dove viene esportato.

La città di Bronte ha saputo sfruttare questo vantaggio, non solo in termini di qualità di produzione, ma soprattutto, specializzandosi sempre più attraverso istituti di ricerca, nell'ottenimento di prodotti derivati dalla lavorazione dello stesso.

Come tutta la frutta secca, il pistacchio ha delle caratteristiche uniche che lo rendono indispensabile non solo nella realizzazione di prodotti gastronomici di altissima qualità, ma anche e soprattutto nel settore farmaceutico, parafarmaceutico e medicale.

- ❖ E' in grado di favorire l'abbassamento della percentuale di colesterolo nel sangue riducendo così il rischio di malattie cardiovascolari.
- ❖ Grazie al suo contenuto di vitamina A, di ferro e di fosforo, il pistacchio è un alimento molto indicato come ricostituente del sistema nervoso e sempre grazie alle proprietà di molte sostanze contenute nel pistacchio, come ad esempio gli isoflavoni ed alcuni acidi organici, l'organismo umano, è in grado di rafforzare le proprie difese nei confronti degli attacchi dei tanto temuti radicali liberi.
- ❖ Contiene polifenoli con proprietà antiossidanti ed è stato dimostrato, tramite sperimentazione, la sua capacità di lenire le infiammazioni, di combattere i batteri e i funghi. Secondo le ultime ricerche condotte dalla American Association for Cancer Research Frontiers, pare che mangiare una ventina di pistacchi al giorno contribuirebbe



a ridurre il rischio di insorgenza del tumore al polmone.

- ❖ A trarre i maggiori vantaggi dalle proprietà nutrizionali di questo alimento è il sistema cardiovascolare, che viene protetto, ad esempio, dalla sindrome metabolica, dall'infarto e dall'ictus. In particolare, i risultati di nuovi studi supportati dall'International Nut and Dried Fruit Council sottolineano le potenzialità dei pistacchi nella prevenzione del diabete di tipo 2. Potenzialità che sono già al vaglio in altri studi, come le nuove ricerche incluse nel progetto EpiDem presentate durante il congresso da Monica Bulló, ricercatrice dell'Universidad Rovira i Virgili di Tarragona (Spagna). Fra gli obiettivi c'è quello di caratterizzare nei dettagli gli effetti dei pistacchi sul metabolismo del glucosio, sulla resistenza all'insulina e sul rischio di diabete.

5.2 La lavorazione

Il frutto raccolto viene in genere smallato ed asciugato ad opera del produttore stesso, che poi vende il suo pistacchio in guscio (Tignosella) alle aziende esportatrici (circa l'80% viene esportato all'estero, mentre il 20% trova impiego nell'industria nazionale). A Bronte ci sono aziende ottimamente attrezzate e tecnologicamente avanzate che si occupano della lavorazione successiva e della commercializzazione.

5.3 I derivati

Tra i derivati vi è pure l'olio che se ne ricava dalla lavorazione, caratteristica peculiare del pistacchio brontese.

L'olio di pistacchio di Bronte si ottiene per spremitura a freddo dei semi, freschi o previamente sottoposti a leggera tostatura. Limpido e consistente, di color verde intenso, con la sua fresca fragranza e il sapore morbido e fruttato, l'olio di pistacchio è ricco di acidi grassi essenziali mono- e polinsaturi (circa il 60%). Però, in realtà, questo non è il suo punto di forza in quanto il vero valore dell'olio di pistacchio risiede nel suo incredibile contenuto di antiossidanti e sali minerali: β -carotene, luteina e tocoferoli, così come calcio, ferro, fluoro, magnesio e potassio, sono presenti in concentrazioni maggiori rispetto a quelle di altri oli. Un vero tesoro di nutrienti che può essere sfruttato nell'alimentazione oppure assorbito per via epidermica.

Fantastico per l'uso a crudo, l'olio di pistacchio esalta i sapori con raffinatezza e creatività. Inoltre, è un eccellente ricostituente e un ottimo integratore di oligoelementi e vitamine, mantiene controllata la colesterolemia e contrasta la formazione dei radicali liberi. Tradizione vuole che sia anche indicato per alleviare i disturbi epatici.

5.3 I prodotti della lavorazione

La vera grande magia degli agricoltori brontesi sta nella capacità di saper sfruttare ogni singolo aspetto di questa meravigliosa pianta.



Anni di studi e ricerche ed impieghi, tramandati tra le generazioni succedutesi nel corso dei decenni, hanno portato all'attenzione mondiale i prodotti assolutamente unici nel profumo, nel gusto e nella bellezza che ne derivano dalla lavorazione.

Interi, in granella e in pasta sono un ingrediente entusiasmante della pasticceria e della gastronomia siciliana: cassate, torroni, confetti, croccanti, gelati, torte e pasticcini, panettoni e colombe.

Lo troviamo inoltre nelle salse, negli intingoli, in pasta finissima ed in pesto, il tutto utile per guarnire diversi prodotti sia di rosticceria come cartocciate, arancini e pizza, sia di primi e secondi piatti.

Il suo olio oggi è utilizzato per ottenere eccellenti prodotti per la cosmetica, ma i processi di ricerca nel settore medicale e paramedicale continuano.

Anche le stesse bucce hanno trovato il loro impiego, essendo utilizzate come biocombustibile.

6. *CONCLUSIONI*

Alla luce di quanto esposto nel presente documento, risulta abbastanza evidente che l'intento del gemellaggio risiede nel desiderio di avvicinare culture simili sebbene territorialmente lontane, attraverso l'elemento comune della lavorazione dei prodotti della nostra terra, che dalla sua nascita accompagna e progredisce insieme all'uomo che da sempre la abita.

Gemellare due culture estremamente simili per l'agricoltura e l'artigianato, trasferendo ed implementando conoscenza e metodologie differenti.



COMUNE DI BRONTE

La presente deliberazione viene letta, approvata e sottoscritta.

IL PRESIDENTE

CALANNA GRAZIANO



IL VICE SEGRETARIO GENERALE

SAPIA MARIA TERESA

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Il sottoscritto Segretario Generale, su conforme attestazione del Messo Comunale,

CERTIFICA

Che la presente deliberazione, in applicazione della L. R. 3.12.1991 n. 44, è stata affissa all'Albo Pretorio Comunale On Line per 15 giorni consecutivi dal 08-09-15 al 23-09-2015 senza opposizioni o reclami.

Bronte,

IL SEGRETARIO GENERALE

ATTESTAZIONE DI ESECUTIVITA'

Il sottoscritto Segretario Generale visti gli atti d'ufficio,

ATTESTA

Che la presente deliberazione, in applicazione della L.R. 03.12.1991 n. 44 e successive modifiche ed integrazioni, è divenuta esecutiva il: 19-09-2015

- Perché è stata dichiarata immediatamente eseguibile (art. 12 comma 2, L.R. n. 44/91);
 Perché decorsi 10 giorni dalla pubblicazione (art.12 comma 1, L.R. n.44/91);

Bronte li

II SEGRETARIO GENERALE

DELIBERA DI GIUNTA N. 70 del 04-09-2015