

**SEMINARIO ALL'AP****Percorsi storici  
e prodotti tipici  
della provincia**

"I percorsi e i prodotti tipici, tra tradizione e innovazione". Su questo tema, ieri mattina, si sono confrontati i protagonisti del seminario tenutosi nella sala convegni del palazzo della Provincia nell'ambito del progetto Herodot, programma di iniziativa comunitaria Interreg III B Archimed 2000-2006. L'iniziativa è stata promossa dalla Provincia regionale di Ragusa in collaborazione col Parco scientifico e tecnologico della Sicilia. Il progetto intende trasferire il know-how per l'utilizzo ai fini turistici del patrimonio storico attraverso la creazione di una rete tra i partner e una serie di strumenti, quali le metodologie per la valutazione dell'eredità storica, una biblioteca elettronica comune, fornita di strumenti di pianificazione turistica, un corso di formazione a distanza sulla gestione e l'interpretazione del patrimonio storico e progetti dimostrativi nelle aree interessate. In tale ambito la provincia di Ragusa e, in particolare, il Castello di Donnafugata sono stati scelti come territorio modello per lo studio e la simu-



*Il progetto  
intende  
trasferire il  
know-how  
per l'utilizzo  
ai fini  
turistici*

lazione degli interventi. I risultati attesi sono la diffusione dei metodi di pianificazione turistica attraverso i diversi attori regionali, la realizzazione di esperienze turistiche di qualità, la valorizzazione dell'ambiente storico quale componente indispensabile di un prodotto turistico, la conversione di ambienti storici virtuali in spazi di apprendimento interattivo. Nel suo intervento, il presidente del Parco scientifico e tecnologico della Sicilia, Antonino Catara, ha illustrato il ruolo di queste realtà nello sviluppo dei territori mentre Vincenzo Asero dell'Università di Catania, project manager di Herodot, è sceso più sullo specifico del progetto chiarendone gli obiettivi, illustrando i risultati, parlando dei partners. Soffermandosi a parlare del Parco, Catara ha chiarito che si tratta di un centro di analisi, ricerca, sperimentazione, istruzione e formazione scientifica. Suddiviso in aree e laboratori specifici, opera per migliorare la qualità delle produzioni agroalimentari, per la salvaguardia dell'ambiente e per la tute-

la del territorio siciliano. I servizi sono rivolti a vivaisti, tecnici, cittadini, consorzi, operatori e aziende del settore agricolo. Strumentazione all'avanguardia e metodiche innovative vengono impiegate per effettuare specifiche analisi molecolari che forniscono l'impronta digitale di piante ornamentali, piante da frutto e colture ortive. La verifica di identità e purezza "varietale" si avvale di tecniche altamente efficienti ed informative come ad esempio l'analisi di microsatelliti in fluorescenza o l'amplificazione e il clonaggio di geni.