

“Sicilia a Sarajevo”, vini e oli dell’isola in Bosnia per la Settimana della Cucina italiana nel mondo

30 Giugno 2026

di **Redazione**



PALERMO – Due culture di frontiera in dialogo dal 5 al 10 luglio in occasione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo 2026. La Sicilia è un’isola mediterranea attraversata da greci, romani, arabi, normanni, svevi, spagnoli; Sarajevo è una città balcanica segnata da impero ottomano, Austria-Ungheria, mondo slavo, presenza islamica, cristiana ed ebraica. In entrambi i casi, l’identità nasce dalla contaminazione.

“Sicilia a Sarajevo 2026” nella Settimana della Cucina Italiana nel Mondo crea un ponte: la Sicilia supportata dall’assessorato Regionale per l’Agricoltura, lo Sviluppo Rurale e la Pesca Mediterranea presenta a Sarajevo la qualità agroalimentare raccontando filiere, ricerca,

competenze professionali, cultura gastronomica, tracciabilità, sostenibilità e identità.

In prima linea l'Irvo-Istituto Regionale del Vino e dell'Olio, il Consorzio di Ricerca "Gian Pietro Ballatore" e l'Unione Regionale Cuochi Siciliani perseguono l'obiettivo di rafforzare la presenza delle produzioni siciliane nei mercati emergenti dell'area balcanica.

Le realtà produttive affiancate dall'Irvo per il settore olivicolo sono il Frantoio Manfredi, Olio Verde di Brancato, Oleum, Oleificio Gabriele Alberto, Evo Sicily, Azienda Agricola Fisicaro e Antico Frantoio Murgia e per il settore vitivinicolo sono la cantina Firriato, Birgi Vini e Azzolino Winery.

I produttori siciliani accelerano così i loro percorsi di networking con incontri B2B finalizzati alla costruzione di nuove relazioni commerciali, culturali e istituzionali nell'area balcanica.

Quella di Sarajevo rappresenta una grande opportunità per il mondo dell'agroalimentare siciliano, che potrà far scoprire quel patrimonio di sapori, qualità certificata, tradizioni e innovazione, che rendono la Sicilia unica e attrattiva. «Un'ulteriore tappa del percorso per espandere e consolidare la nostra presenza sui mercati di tutto il mondo – dichiara l'assessore regionale per l'Agricoltura, lo Sviluppo Rurale e la Pesca Mediterranea Luca Sammartino – Investire sulla promozione internazionale è una scelta vincente, con un export del comparto agricolo e agroalimentare che sfiora il valore di due miliardi di euro e che ha continuato a crescere costantemente nell'ultimo quadriennio».

La narrazione qualificata delle filiere, supportata dall'Irvo, trasforma così il vino e l'olio in strumenti di relazione istituzionale, economica e culturale.

La città di Sarajevo sviluppa un hub strategico grazie alla concentrazione di stakeholder istituzionali, centrali decisionali della Gdo, operatori Horeca, buyer, distributori, strutture ricettive, canali turistici e luoghi di rappresentanza internazionale. Nel Cantone di Sarajevo, con migliaia di strutture ricettive, si sviluppa uno dei principali poli turistici e business dei Balcani occidentali. Il sistema Horeca è articolato e dinamico, con strutture molto attive nel comparto food & beverage.

Tra gli interlocutori dell'evento ci saranno hotel 4-5 stelle, business hotel, ristorazione medio-alta, catering ed eventi, wine bar, chef referenti, F&B manager, buyer Horeca e distributori specializzati.

L'iniziativa nasce dalla sinergia con l'Ambasciata d'Italia in Bosnia Erzegovina, che ha manifestato interesse per le eccellenze agroalimentari siciliane nella città di Sarajevo. Dal 5

al 10 luglio un fitto programma di attività coinvolgerà gli addetti ai lavori in attività B2B, workshop e masterclass.

Tra gli appuntamenti più importanti lunedì 6 luglio alle 11,30 la masterclass su “Gli oli siciliani: profilo sensoriale e peculiarità delle principali cultivar siciliane” e martedì 7 luglio alle 11,30 la masterclass “I Vini siciliani: profilo sensoriale e peculiarità dei principali vitigni siciliani”, entrambi gli eventi saranno a cura dell’Istituto Regionale del Vino e dell’Olio.