



Kaasrahanud
Euroopa Liit



**Viru LEADER tegevusrühmade koostööprojekti „Viru LEADER võrgustiku tugevdamine“
õppe-motivatsioonireis Sitsiiliasse 30.09 – 07.10.2025**

REISIKIRI

Leader õppe-motivatsioonireisi eesmärk on läbi avastus- ja kogemusõppe ühiselt käsitleda erinevaid olulisi teemasid. Lisaks sisukale ja huvitavale programmile oli olulisel kohal ka osalejate omavaheline võrgustumine ning kogemuste vahetamine.

Reisil käsitletud teemad: kogukondade koostöö, võrgustikud, pärandkultuur ja traditsioonide kasutamine piirkonna arenguks ja teenuste arendamiseks.

Teisipäev, 30. september 2025, sõidupäev, lend Tallinn-Riia-Catania. Majutus Giardini Naxoses hotellis Hotell Linda.

Kolmapäev, 1. oktoober 2025, väljasõit Taorminasse (<https://www.taormina.it/>) ja Murgo veini-mõisasse

Monte Tauro mäe otsas asuv **Taormina** domineerib kahe suurejoonelise laiuva lahe all ja lõunaküljel Etna mäe tipu kohal, mis on Euroopa kõrgeim aktiivne vulkaan, mida sageli katab lumi, pakkudes külaskajatele hingematvat, dramaatilist ja meeldejäävat vaadet.

Taormina on üks Sitsiilia kauneimaid ja tuntumaid sihtkohti – väike linn, mis on täis ajalugu, võrratuid vaateid ja Vahemere atmosfääri. Kitsad tänavad, kivist trepid ja bougainvillea õitega kaetud rõdud teevad linnast tõelise postkaardi.



Jalutuskäik linnas Corso Umberto I ses, mis on peamine jalakäijate tänav ja on täis poode – ohtrate suveniiride ja käsitööga, kohvikuid, mis kõik pakuvad kohalikke roogasid, suupisteid ja suurel hulgal igasuguseid küpsetisi.



Vaateplatvormilt avanes suurepärane vaade merele, linnale ja mägedele.

Murgo veinimõisa külastus



Murgo – täisnimi *Cantine Murgo 1860* on Sitsiilia veinimõis, mis asub Etna (Ida-Etna) vulkaani kaldal ja on tuntud oma Etna DOC veinide ja vahuveinide poolest.

Veinimõis sai alguse 1860. aastal, kui senatoor Luigi Gravina annetas Scammacca perekonnale (~30 hektari suuruse) viinamarjaistanduse San Michele territooriumil Etnal.

Perekond Scammacca del Murgo on olnud seotud nii Sitsiilia kui ka veinitootmisega juba pikka aega. 1980ndatel asus Baron Emanuele Scammacca del Murgo uuendama ja moderniseerima pere veinitootmist: parandas istandusi, rajatisi, ajastas etiketid jpm.

San Michele estate (Tenuta San Michele) asub umbes 500 meetrit üle merepinna Etna idakaldal. See kõrgus + vulkaaniliivased pinnased + merelõhnaline kliima annavad veinidele mineraalsuse ja hea struktuuri.

Perekonnal on lisaks San Michele'ile veel kaks peamist kinnistut: Gelso Bianco (Catania tasandikul) ja La Francescana (Lazio piirkonnas).

Viinamarjasorte on nii kohalikke kui ka mõned eksperimentaalseid välismaiseid, nt *Nerello Mascalese* (peamine punane Etna DOC sort), *Nerello Cappuccio*, *Carricante* ja *Catarratto* (valgetes Etna blade veini).

Murgo toodab mitut tüüpi veine:

Etna DOC Rosso — punane Etna, tavaliselt koosneb peamiselt Nerello Mascalese'ist ja osaliselt ka Nerello Cappuccio'st viinamarja sortidest. Need veinid maitsevad elegantselt, mineraalsena, kulgevad hästi koos heade termiliste erinevustega (päev vs öö).

Etna DOC Bianco — valged veinid, kus olulised on sordid Carricante ja Catarratto. Need veinid on mõne mõne aja barrelites (tünnides), et saada lisakompleksust, lisamaitset, aroomi.

Vahu / Spumante / Brut Metodo Classico — Murgo on üks esimesi Etna piirkonnas, kes rajas vahu-veinide tootmise, sh klassikalise meetodiga Brut, kasutades nt Nerello Mascalese viinamarjasorti (punane sort) vahuveiniks.

Murgo eripära, tootlikkus

Tööde motoks on **väike keskkonnamõju**, maapiirkonna austamine, sageli käsitöö ja traditsiooniliste meetodite kasutamine koos uuendustega.

Mulda ja pinnast mõjutab tugev vulkaaniline koostis, mis annab veinile mineraalsust, hapet ning teravama profiili. Kliimaerinevused päeva ja öö vahel (thermic excursion) aitavad hoida viinamarjadelt tasakaalustatud küpsust.

Pereettevõte, kus kaasa löövad mitmed sugulased ja uued põlvkonnad.

Murgo veinimõisas sai maitsta kohalikke veine koos kohalike suupistetega.

Veel on seal majutus-võimalus San Michele'l on agriturismo ("talu") tüüpi majutus, renoveeritud vanad taluhooned, toad/sviidid/välialad, välibasseiniga ning vaadetega Etna ja mere suunas.

Hea kogemus, ühe ettevõtte nii mitu palet ja pikk kestlikkus.

Päevast tegid kokkuvõtte: Tiina, Ele, Alari ja Heiki Arenduskojast.

Neljapäev, 2. oktoober 2025, ettevõtete külastused

Õppereisi käigus Sitsiilias külastasime Etna põhjanõlval Castiglione di Sicilia piirkonnas tegutsevat väikest veinitootjat **Nicolagumina**, mida veavad enoloog **Nicola Rino Gumina** ja tema abikaasa **Anna Maria**. (<https://nicolaguminaetnawine.it/it/>)



Gumina on olnud veinitöötlemisega seotud ligi nelikümmend aastat ning tema jutus peegeldus sügav huvi ja austus looduse vastu.

Etna vulkaan on piirkonna sümbol, mis toob turiste ja pakub elu võimalusi, ent samas nõuab austust ja ettevaatust. Sealne loodus on ainulaadne: leidub taimekooslusi ja seeni, mida mujal maailmas ei kohta. 1987. aastal löid 87 kohalikku entusiasti Etna rahvusparki, mille olulisust rõhutati ka meie külaskäigul. 2013. aastal lisati Etna UNESCO maailmapärandi nimistusse. Vulkaaniline pinnas on rikas mineraalidest ja koosneb peamiselt basaltkivimitest. Samast kivimist on tehtud ka kohalikud teeplaadid ja ehitusmaterjalid.

Nicolagumina viinamarjaistandused paiknevad umbes 700–750 meetri kõrgusel merepinnast, ajalooliste 1911. ja 1923. aasta laavavoolude vahel. Kokku on ettevõttel kuus hektarit, kust saadakse igal aastal ligikaudu 40 000 pudelit veini. Pinnas kuivab kiiresti, mis vähendab hallituse ja haiguste riski ning võimaldab kasvatada viinamarju täiesti ilma kemikaalideta. Keemilisi ega loomseid väetisi ei kasutata. Talveks külvatakse põldudele herneid, ube ja vikkusid, mis kevadel mulda küntakse ja annavad loodusliku väetise. Gumina sõnul on viinapuu elusolend, keda tuleb kohelda austusega.

Esimesed kogemused olid seotud vaadiveiniga juba 1990. aastatel. 2010. aastal villiti esimene pudeli-vein ja 2018. aastal tuli välja esimene ametlik vahuvein ehk spumante. Punaste veinide peamine sort on **Nerello Mascalese**, mis on Etna DOC piirkonna tunnusviinamari. Valgetes veinides kasutatakse Carricante't ja Catarratto Lucidot.

Ettevõtte logo kujutab sõnajalga, mis kasvab Etna nõlvadel ja sümboliseerib visadust ning sidet loodusega. Lisaks viinamarjadele peetakse ka mesilasi, sest mesilaste pidamine soodustab viinapuude kasvu ja toetab ökosüsteemi tasakaalu.

Veini valmistamisel kasutatakse õrna tehnoloogiat: kääritus toimub 14–16 kraadi juures, et säilitada aroomid ja maitseüansid. Veini jahutatakse –7 kraadini, mis eemaldab sademed, kuid ei lase veinil külmuda. Gumina rõhutas, et iga detail on oluline, alates viinamarjade korjamisest kuni villimiseni. Nicolagumina turundus põhineb eelkõige isiklikel kontaktidel. Sitsiilias müüakse veine otse klientidele ja restoranidele, sageli viib pere need oma autoga kohale. Välisriikidesse – näiteks Šveitsi, Austriasse ja Norrasse – jõuavad veinid vahendajate kaudu. Kontakte leitakse messidelt ja vajadusel saadetakse tellimusi ka posti teel.

Gumina sõnul koosneb vein kolmest komponendist: mullast, ilmast ja veinimeistri hingest. Just see viimane teeb väikeste tootjate veinid eriliseks.

Autori märkus: kuigi ma ei pea end eriliseks veinisõbraks, pani see kogemus väikeste tootjate veinidesse hoopis teise pilguga suhtuma. Näha, kui palju rõõmu ja austust on igasse pudelisse pandud, andis põhjuse neid väärtustada enama kui lihtsalt joogina.

Ettevõtte Azienda Scalia Mascalucas.



Azienda Scalia on Sitsiilias, Mascalucas Etna mäe jalamil tegutsev perekondlik oliiviõlitootja, kelle tegevus ulatub tagasi 1950. aastasse. Ettevõtte asutaja Antonino Scalia alustas tagasihoidlikult – väikese maatüki ja mõne oliivipuuga –, kuid tema ettevõtlikkus, uuendusmeelsus ja kirg maa vastu panid aluse pikaajalisele traditsioonile, mis on kestnud juba kolm põlvkonda.

Pärast Teist maailmasõda rajas Antonino oma pere toel oliiviõliveski, mis oli piirkonnas üks esimesi omataolisi. Ta oli tehnoloogiline teerajaja, kes mõistis varakult uute lahenduste potentsiaali – juba 1950. aastal paigaldas ta ühele

esimestest veskitele elektri jaama ning 1971. aastal rajas Lõuna-Itaalia esimese pideva tsüklilise oliiviõlivalvabriku. See uuendus muutis oluliselt oliiviõli tootmise viisi, võimaldades protsessi automatiseerimist ja parandades toodangu kvaliteeti.

Ettevõtte juhtimine ja väärtused on kandunud isalt pojale: 1983. aastal võttis ettevõtte üle Antonino poeg Carmelo Scalia, kes jätkas isa missiooni, ühendades traditsioonilise tootmiskultuuri ja kaasaegse tehnoloogia. 2000. aastatel moderniseeris Carmelo tehase vastavalt uusimatele nõuetele – tootmine toimub külmpressimise meetodil alla 27 °C, et säilitada õli maitse ja toiteväärtus. Viimastel aastatel on lisatud uuenduslikke süsteeme, mis vältivad oksüdeerumist ja kohandavad töötlemiskiirust oliivi omaduste järgi (2019. aasta uuendus – muutuvkiirusega purusti).

Ettevõtte juhtimist jätkab tänaseni Scalia perekond, kelle töö on juurdunud sügavas austuses maa, traditsioonide ja keskkonna vastu. Kõik oliivid korjatakse käsitsi ja töödeldakse 24 tunni jooksul pärast saagikoristust, et tagada kõrgeim kvaliteet. Kasutatakse peamiselt kohalikke sorte „Cerasuola“ ja „Nocellara dell'Etna“, mis väljendavad piirkonna unikaalset terroiri ja maitset.

Azienda Scalia on oma ajaloos läbinud järjepideva arengu, säilitades samas pereväärtused, tööetika ja kirgliku pühendumuse kvaliteedile. Ettevõtte järgib jätkusuutlikke põhimõtteid ja investeerib pidevalt uutesse tehnoloogiatesse, et toota kõrge kvaliteediga ekstra neitsioliiviõli, mis on tunnustatud nii Itaalias kui ka rahvusvahelisel tasandil.

Scalia õli sümboliseerib Sitsiilia maitseid, käsitööoskust ja põlvkondade pikkust pühendumust – see on ettevõtte, mis ühendab mineviku traditsioonid, oleviku innovatsiooni ja tuleviku jätkusuutlikkuse üheks tervikuks.

Külastasime **B&B Il Giardino di Agata't**, mis asub Etna mäe jalamil, rahulikus ja looduskaunis piirkonnas, vaid lühikese autosõidu kaugusel Catania kesklinnast ja rannikualadest.



Tegemist on pereettevõttega tegutseva majutusasutusega, mis on loodud pakkuma külastajatele nii mugavust kui ka lõõgastavat puhkust. Asukoht on strateegiliselt soodne – vaid 5 minuti kaugusel ringteest, 15 minuti kaugusel Piano Tavola tööstuspiirkonnast ning lähedal ka populaarsele Etnalandi teemapargile, mistõttu sobib see hästi nii ärireisijatele kui ka peredele.

Majutusasutus paikneb umbes 4000 ruutmeetri suuruses aias, kus on bassein (avatud aastaringelt), spaa ja saun, laste mänguväljak ning avar siseparkla. Aed ja basseiniala pakuvad rohkelt võimalusi puhkuseks ning loovad meeldiva keskkonna ka pärast tööpäeva. Spaa- ja saunakeskus on kujundatud kaasaegses stiilis, pakkudes külalistele lõõgastavat ja taastavat kogemust, sealhulgas võimalust kasutada soojendusega hüdromassaažibasseini.

Toad on puhtad, hubased ja maitsekalt sisustatud, pakkudes kõiki vajalikke mugavusi nii lühikeseks kui ka pikemaks peatumiseks. Hommikusöök serveeritakse valgusküllases ja elegantse sisekujundusega hommikusöögisaalis, kust avaneb vaade aiale ja basseinile. Pakutakse Rootsi lauda värskete kohalike toodetega, mis võimaldab nautida piirkonna traditsioonilist maitset ja külalislahkust.

B&B Il Giardino di Agata eripäraks on isiklik ja soe teenindus – omanikud pööravad suurt tähelepanu detailidele ning külaliste heaolule. Lisaks on majutusasutus koerasõbralik, pakkudes vajadusel ka lemmikloomade hoidmise teenust.

Kokkuvõttes on B&B Il Giardino di Agata hästi korraldatud ja külalislahke majutusasutus, mis ühendab endas looduslähedase rahu ja kaasaegsed mugavused. See on sobiv ja meeldiv peatuspaik tööreisil viibijale, pakkudes võimalust puhata rahulikus keskkonnas ning samal ajal jääda lähedale Catania ja Etna piirkonna peamistele sihtkohtadele.

Päevast tegid kokkuvõtte: Lii, Helen, Indrek ja Ivo PAKist ning Tiina, Alari, Ele ja Heiki Arenduskojast.

Reede, 3. oktoober 2025, ettevõtete külastused

Azienda Agricola Serafica Nicolis



Pereettevõtte, kes läbi mitme põlvkonna on arendanud oma teadmisi ja tootmist. Põhi tegevusvaldkondadeks on veini ja neitsi-oliiviõli tootmine. Viinamarjaistandusi on umbes 17 hektarit ja asuvad kuni 950 meetrit merepinnast Etna nõlval. Oliivipuid on umbes 40 ha.

Nad usuvad Etna vulkaanilised mullad, kõrgus, mere lähedus ja ilmastiku tingimused loovad unikaalse keskkonna nii veinidele kui oliiviõlile ning seetõttu on nende tooted kõrgema kvaliteediga. Nende jaoks on oluline sealne keskkond kui ka hariduslik dimensioon. Külalisi vastu võttes annavad nad teadmisi nii piirkonna eripäradest kui ka vanadest traditsioonidest. Nad lasevad degusteerida oma tooteid, et külalised ise saaksid kogeda erinevaid maitseid ja nüansse. Lisaks on nende jaoks väga oluline aspekt, et midagi ei läheks kaduma ja kõik toormaterjal kasutatakse ära. Nt viinamarjakestadest ja seemnetest tehakse kütmiseks palleid.

Agriscilia Belpassos

Külastasime ettevõtet kelle põhiline tegevusala on säilitatud (konserveeritud) puu- ja köögiviljade hulgi-kaubandus.



Toodetakse ja turustatakse peamiselt Sitsiilia tsitrusvilju (sidrunid, apelsinid, mandariinid jms) marmelaadide, mooside ja kreemide kujul. Kreemid on nende uusimaks tooteks ja eriliseks nn hitiks on kujunenud pistaatsiakreem ja Nutellat meenutav toode. Lisaks on tootevalikus ilma suhkruta tooteid tervise-eadlikule tarbijale.

Ettevõtte rõhutab, et kasutavad ainult värskeid tsitrusvilju — ei kasutata pooltooteid nagu kontsentraadid, mahlapulbrid vms. Hooajalised viljad, mida kohe ära ei kasutata valmistatakse ette ja külmutatakse, et oleks võimalik toota aasta ringselt.

LEADER toetuse abil on soetatud uus ja uuendatud tootmisliin, mille eesmärk oli tõsta efektiivsust, tagada toiduohutus, jälgitavus ja vähendada jäätmeid. Tänapäevaks on tootmiskiirus jõudnud umbes 7000 purgini tunnis.

Tooteid turundatakse erinevatel messidel (nt TuttoFood) ja jõutud on ka juba välisurgudele läbi Maxima poeketi.

Analoogselt teiste Etna piirkonna ettevõtetega on ka neile väga oluline paikne tooraine ja traditsioonilised maitse uues kuues.

Solarinvent

Viru LEADER koostööprojekti raames külastamas Solarinvent ettevõtet, mis asus Mascallucias. See ettevõtte on loodud 2014. aastal Pietro Finocchiaro poolt.



Ettevõtte on saanud kohaliku LEADER tegevusrühmalt toetust seadmete arendamise jaoks, toetuse määr 75%. Hetkel käisid ettevõttes remonttööd.

Firma tegeleb jahutuse, külmetuse – majade/hoonete temperatuuri reguleerimisega.

Tutvustati testimismasinaid, mille mõte on kasutada soojust ja vett külmutamiseks.

Näiteks kui on tegemist kliimaseadmetega, siis eesmärk on võtta õhust niiskust ära. Suvel on väljas väga niiske, siis antud seadmega

kõrvaldatakse niiskust ja kuivatatakse. See masin töötab nagu käsn, mis imeb niiskust endasse. Tõmbab käsn niiskust täis ja siis väänatakse välja, seejärel tuleb märgu soojust. Õhk läheb läbi ja kuivatab seda käsn, mis oli niiskust täis. 20 minuti pärast vesi pritsitakse, jahutab selle maha ja 2 minuti pärast hakkab tööle jahutus ja niiskuse kõrvaldamine.

Lisaks tegi ettevõtte veel ühe masina, mis on mõeldud toiduainete kuivatamiseks – näiteks puuviljad, seemned, maitseained. Töötab päikeseenergia abil. Kui päikest pole, siis töötab elektriga, et toit ära ei rikuks. Kui võrrelda elektri omaga, siis säästetakse umbes 80% energiat (1.2 – 1.3kW).

Sisse mahub kuni 15kg, on ka pisemaid kappe, kuhu mahub 5-6kg kuivatavat kraami. Ka tomateid saab seal kuivatada. Nendel masinad on patenteeritud.

Kui päikest pole, siis masin lülitab end automaatselt ümber, aga saab ka temperatuuri ja aja määrata. Saab ka lihtsalt tuulutuse peale panna. Masin on täisautomaatne, patareisid sellel ei ole.

Lisaks on neil veel plaanis teha loomasööda automaatmasin, mis tunneb ise looma ära ja annab vastava sööda.

Teevad palju koostööd ülikoolide ja teadusasutustega, toimub palju uuringuid.

Hetkel toimus kohapeal neil ehitus, kui see valmis saab, siis tuleb neil sinna labor. Ehitus käib ka õues, kuhu plaanis teha toidukuivatamise ala, samuti päikeseenergia abil töötab.

Nemad ei kasvata ise midagi, vaid saab nende juurde tuua kuivatama.

Leader toetusega tehakse uut osa praegu. Seda ei olnud lihtne taotleda. Pietro ütles, et esimene kord nad ei saanud taotlusvoorst läbi ja ootasid ca aasta, et saada toetust. Tegemist on väga kalli projekt ning euroopa toetusfondid on suureks abiks projekti elluviimisel.

Tegemist oli väga põneva kohaga, saime uusi teadmisi ning näha projekti, mis on suunatud taastuvenergialahenduste väljatöötamisele.

Päevast tegid kokkuvõtte: Riin, Ivika ja Ülari KIKOst ning Kadri, Janner ja Katri VIKOst.

Laupäev, 4. oktoober 2025, väljasõit Lipari saarele

Eoolia saarte avastusretk

4. oktoobril suundusime põnevale mereretkele, et avastada kaunist **Eoolia saarestikku**, mis asub Sitsiilia põhjarannikust veidi eemal. Päev pakkus nii hingematvaid vaateid, looduslikku ilu kui ka ehtsat vulkaanilist atmosfääri.

Hommikul asusime laevaga teele Sitsiilia rannikult. Merereis kulges mööda mitmest Eoolia saarest, mille hulgas olid Salina, Filicudi, Alicudi, Stromboli ja Panarea.



Salina

Roheluse poolest tuntud Salina on arhipelaagi kõige viljakam saar. Seal kasvatatakse kuulsaid kappari-taimi ja valmistatakse aromaatselt Malvasia veini. Saarel kõrguvad kaks vulkaanilist tippu – Monte Fossa delle Felci ja Monte dei Porri.

Filicudi

Filicudi on üks kõige ürgsemaid ja rahulikumaid saari. Selle rannikul kõrguvad järsud kaljud ja merest tõuseb muljetavaldav kivisammas La Canna.

Alicudi

Kõige läänepoolsem saar Alicudi on justkui ajas peatunud paik. Seal elab vaid mõnikümmend inimest, tänavad on järsud ja kivised ning liiklemiseks kasutatakse tihti eesleid.

Stromboli

Piirkonda jäi ka aktiivselt suitsev Stromboli, mille tõusvad suitsusambad tuletasid meelde, et see on üks maailma kõige aktiivsemaid vulkaane.

Panarea

Kõige väiksem saar, mis on tuntud oma valgete majade, kitsaste tänavate ja türkiissiniste lahtede poolest. See on rikkurite ja kuulsuste lemmiksihtkoht.

Esimesena peatusime **Lipari saarel**, mis on arhipelaagi suurim ja elanikerohkeim saar.

Seal ootas meid bussiekskursioon, mis andis kiire, kuid põhjaliku ülevaate saare kaunitest paikadest.



Sõitsime mööda looklevaid mägiteid, kust avanesid imelised vaated nii merele, naabersaartele kui ka Lipari linnale ise. Samuti nägime ka Lipari kindlust (Castello di Lipari) – ajaloolist kindlustatud ala,

kust leiab arheoloogiamuuseumi ja kust avaneb uhke vaade sadamale.

Peatusime mitmel vaateplatvormil, sh kuulsal Quattro Occhi ehk “4 silma” punktis.

Järgmisena suundusime laevaga **Vulcano saarele**, mis oma nimele kohaselt tervitas meid juba sadamas väävliahisuga. See andis aimu saare elavast geoloogilisest olemusest — maa hingab siin sõna otseses mõttes. Vulcanol oli aega omal käel ringi liikuda: jalutada mudavanni, rannikuala ja väikeste poodide vahel, nautida rahulikku hetke mere ääres või imetleda vaateid kraatri poole. Saare karm ilu, kontrastsed värvid ja auravad maa-alused lõhed jätsid sügava mulje.

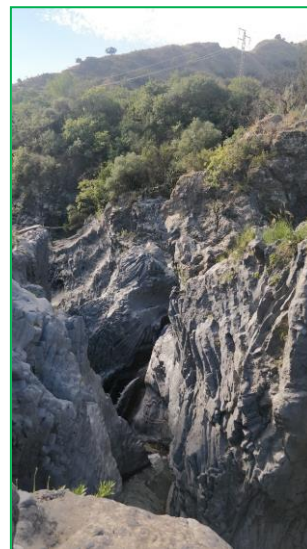
Pärast elamusterohket päeva naasime Sitsiiliasse. Seljataha jäid suitsune Stromboli, rahulik Lipari ja väävlilõhnaline Vulcano.

Päevast tegid kokkuvõtte: Liisi, Mari ja Raim VRÜst.

Pühapäev, 5. oktoober 2025, väljasõit loodusparki



Alcantara Gola'd on ülemaailmselt tuntud vulkaanilise päritoluga kanjonid, mis tõusevad Alcantara jõest 50 meetri kõrgusele, luues maalilisi maastikke. Taimestik on väga rikkalik. Kogu org on koduks paljudele loomaliikidele, eriti aga rändlindudele. Pargis on hulgaliselt matkaradu looduse nautimiseks. <https://www.golealcantara.it/en/>



Alcantara Gola'd ehk Alcantara kurud on ülemaailmselt tuntud oma muljetavaldava vulkaanilise päritolu poolest. Need sügavad kanjonid on tekkinud tuhandeid aastaid tagasi laava ja vee koostoimel ning tõusevad Alcantara jõe kallastelt kuni 50 meetri kõrgusele. Kuru seinu iseloomustavad unikaalsed basaltvormid, mille sammastikuline struktuur meenutab hiiglaslikku kristallikoobast. See loodusnähtus loob maastiku, mida külastavad igal aastal tuhanded loodusesõbrad ja fotograafid üle kogu maailma. Alcantara org on tõeline ökosüsteemide pärl – siin leidub rikkalik taimkate. See oluline peatuspaik rändlindudele, kes kasutavad jõeorgu pesitsus- ja toitumisalana.

Meie teekond algas MOL-ist– kaasaegsest külastuskeskusest, suundusime klassikalisele loodusrajale Alcantara Kuru Botaanika- ja Geoloogiapargis, mis kestis ligikaudu 45 minutit. Rada lookles mööda kuru ülemisi osi, pakkudes suurepäraseid vaateid jõeorgu ja basaltkaljude sügavusse, näha oli nii järske kiviseinu kui ka rohelusse mattunud jõeäärseid alasid.

Tagasiteel kasutasime lifti, mis viis meid alla jõe äärde. Sealt avanes võimalus näha kuru hoopis teise nurga alt – altpoolt vaadates mõjusid basaltseinad veelgi võimsamalt. Pärast seda tõusime lifti abil taas üles, saades elamuse, mis ühendas endas looduse ilu, uudishimu geoloogia vastu ja rahuliku looduses viibimise tunde.

Alcantara Gola'd on õppeklass vabas õhus, kus saab õppida:

- geoloogiat ja maa arengulugu,
- ökoloogiat ja liigirikkust,
- looduskaitse ja kestliku arengu põhimõtteid,
- inimkultuuri ja looduse koosseisist.

Kell 16. 00 toimus VIRU LEADER koostööprojekti partnertegevusrühmade juhtide nõupidamine teemal „Koostööprojekti senised tegevused ja tegevused järgmistel aastatel“. Osalesid: Lii Roosa, Heiki Vuntus, Kadri Kuusmik, Riin Luus, Elsa Hundt ja Liisi Marits. Juhtpartneri esindaja Lii Roosa teavitas, et senised planeeritud tegevused on edukalt ellu viidud. Koostööpartnerid on omavahel jaganud toimunud ürituste infot ning on osaletud ka üksteise üritustel. Riin Luus informeeris, et tegeleb järgmise aasta välisõppereisi ettevalmistusega, mille kohta saadab lähiajal meili ka kõigile partneritele. Juhtkomisjoni liikmed jäid rahule projekti senise arengu ja elluviimisega.

Päevast tegid kokkuvõtte: Tiina, Ele, Alari ja Heiki Arenduskojast.

Esmaspäev, 6. oktoober 2025, GALi külastused

Hommiku poolikul külastasime Ispicas asuvat põllumajandusühistut nimega **Cooperativa CA.LI. SOC. COOP.AGRICOLA**.



Firmad asutati vanavanemate poolt juba 1970-ndatel, kes hakkasid Noto orus rajama tsitruseviljade-, jaanikauna-, mandli- ja oliivi- istandusi. 1990. aastatest on nad mahetootjad ning 2018.a. otsustati moodustada ühistu, et liita perekonna erinevad firmad. Praegu kuuluvad ühistusse perekonna 10 liiget ja li-



saks on veel ümbruskonnast liitunud 9 liiget. Ettevõtte on kasutuses ca 400 hektarit maad, millest neile omale kuulub 50 ha. Lisaks sidrunitele kasvatatakse kollaseid apelsine ja Sitsiilias väga tüüpilisi veriapelsine. On veel mandlikasvatus, jaanikaunad, oliivid. Tutvustime ettevõtte tootmis- halliga, kus toimub omakasvatatud tsitruseliste sorteerimine ja pakendamine turustamiseks. Firma oli taotle- nud toetusraha uue täisautomaatse tsitruseliste sorteerimisliini soetamiseks, mis põhineb tehisintellektil.

Liin soetati Hiinast. Liini seadistab Hiina insener. Nägime sorteerimist suuruse, kvaliteedi ja välimuse järgi. Võrdluseks olid kõrval vanad seadmed millel kogu töö tehti käsitsi. Tsitruseliste kvaliteeti sai hinnata ainult väliselt.

Uus liin valgustas iga vilja läbi, tehes 500 fotot minutis ja suunas sõltuvalt sordist vastavasse kogujasse, kust töötajad pakendasid kastidesse. Toodete juures hinnatakse kõrgelt kohalikku eripära (vulkaanilisel pinnal kasvanud viljadel on spetsiifiline tugev ja hea maitse). Turustatakse hulgikaubanduse kaudu, kuid tellimusi saadakse ka e- kirja teel ning saadetakse kohale sel juhul postiga. Plaanis on ka oma e- kaupluse loomine. Kohapeal oli ka võimalus kohalike toodete degusteerimiseks, mis olid tõesti kõrgekvaliteedilised ja maitavad.

Peale lõunat sõitsime Mascaluciasse kohtuma **GAL Etna Sud** esindajatega.

Meid tervitasid GAL Etna Sudi direktor, insener Nino Paternò, GALi president, arhitekt Vincenzo Antonio Magra, asepresident Lorenzo Alecci ning volikogu liikmed Luciano Tomasello ja Enzo Romeo.

Eesti LEADER tegevusest tegi lühiülevaate Heiki Vuntus, tutvustades maaelu arenguga seotud projekte, eriti mikroettevõtete edendamist, tuues esile ka olulisi sotsiaalseid algatusi, mille eesmärk on võidelda maapiirkondadest väljarändega ja edendada noorte ja vanade sotsialiseerumist. Lii Roosa tutvustas Viru LEADER tegevusgruppide koostööprojekti „Viru LEADER võrgustiku tugevdamine“.

Vastuvõtjad nendivad, et Eesti LEADER on heal järjel ning et meil töötab palju naisi. Samuti kiidavad nad meie ESF+ fondi, nendel seda võimalust seni pole.

LEADER-meetod on Sitsiilias toiminud alates 1991. aastast. GAL Etna Sudi sekkumispiirkond hõlmab järgmisi Catania provintsi omavalitsusüksusi: Camporotondo Etneo, San Pietro Clarenza, Mascalucia, Tremestieri Etneo ja San Giovanni La Punta. Kokku on nende piirkonnas ca 86 600 inimest ning nad on Sitsiilias kõige suurema rahastusega piirkond.

Pärast linnapea ja kohalike volikogu liikmete sõnavõttu andis insener Paternò ülevaate Etna Sud GALi tegevusest, eriti selle rahastamisest väike- ja mikroettevõtetele. Need algatused on aidanud tugevdada kohalikku majandust, toetades noorte jäämist piirkonda, käivitades umbes 80 ettevõtet, mida rahastati taotlusvooru 6.2 raames, toetati 12 ettevõtet taotlusvooru 6.4C raames ja mitukümmend ettevõtet viimase taotlusvooru raames.

Väga oluline on piirkonna esile tõstmine ning toetused põllumajandusele, toetatakse erinevaid arendusi, üritatakse aidata kõiki kes abi vajavad. Toetatakse innovatsiooni, näiteks toodi marmelaadi tootja, kes on saanud toetust ning turustab oma toodangut nüüd üle maailma. Kahjuks pole paljudel võimalusi projekte ellu viia, kuna puudub finantsvõimekus. Tahavad teha keskuse, kus on kogu info tootjate kohta. Majutust pakkuvad asutused teevad koostööd loodusgiididega, muuseumidega jne.

Tulevik – 1.06 algas uus periood. Võetakse arvesse eelmise perioodi tegemisi. Eelarve on ca 4 miljonit. Toetatakse nii alustavaid kui tegutsevaid ettevõtteid. 2 miljonit jääb pehmete tegevuste jaoks. Esimesena saavad toetust alustavad firmad. Kohalik kultuur ja eripära on ka uuel perioodil oluline. Eesmärgiks on aidata lapsi ja vanureid. Noorte vaba aja paremaks sisustamiseks tahetakse luua noortekeskusi. Arendada edasi rahvusvahelist koostööd, eriti oluline on kultuurivahetus. Tutvustati projekti „Etna Sud in festa“ mis algas 2025. aasta septembris ning on osa koostööprojektist „Maapiirkondade Sitsiilia avastamine ning see on teedrajavaks projektiks, mis ühendab esimest korda saare ajaloos seitset Sitsiilia kohalikku



tegevusgruppi ühises missioonis: paljastada Sitsiilia autentne hing. Kaasatud on Sitsiilia kohalikest tegevusrühmadest: Valle del Belice (juhtpartner), Taormina–Peloritani, Valli del Golfo, Terre del Nisseno, Terre di Aci, Enjoy Barocco (Barocca maa) ja Etna Sud. Projekti tulemusel saadakse viie GALi omavalitsuste jaoks aeglase turismi sertifikaat, mille selge eesmärk on kaasata GALi omavalitsused spetsialiseeritud turismiringkondadesse.



Ajakirjanik ja kirjanik Mario Liberto tegi ettekande, kus ta tõi esile kahe piirkonna toidukultuuri sarnasusi. Liberto on võrrelnud oma raamatus Vahemere triaadi (leib, õli ja vein) ja Põhjala triaadi (liha, loomsed rasvad ja õlu), rõhutades, kuidas need toidud lisaks kahe piirkonna kultuurilisele lähendamisele aitasid kaasa Euroopa köögi sünnile. Mascalucia linnapea ja GAL Etna Sudi presidendi, arhitekt Vincenzo Antonio Magra sõnul oli Sitsiilia nimetamine Euroopa toidu- ja veinipiirkonnaks 2025 aastal järjekordseks kinnituseks Sitsiilia põllumajandusliku ja toidupärandi rikkusest ja ainulaadsusest. See võimaldab Sitsiilia territooriumi tunnustada ja hinnata ka teistes Euroopa kontekstides ning annab võimaluse näidata piirkonna potentsiaali. Kohtumisel osalesid ka Antonella Scarpino, Etna Sud Travel & Stay president – nende ühing koondab üle 50 piirkonna hommikusööki pakkuva majutusasutuse ja Manuela Leone, AIES – Etna Sud Business Associationi president, mis esindab üle 40 kohaliku ettevõtte. Insener Nino Paternò rõhutas nende panuse olulisust, öeldes: „President Antonella Scarpino ja president Manuela Leone on koos teiste sidusrühmadega andnud olulise panuse Etna Sudi uue kohaliku arengukava koostamisse. Nende osalemine strateegiliste suuniste määramisel oli ülioluline: nad määrasid selgelt taotletavad eesmärgid, võimaldades kohalikul tegevusrühmal tegutseda vastavalt kohaliku kogukonnaga jagatud visioonile. See on ehe näide alt-üles lähenemisviisist, st arengust, mis tuleb alt-üles ja vastab kogukonna tegelikele vajadustele.“ Ühises õhtusöögilauas jätkus elav arutelu koostöövõimaluste üle.

Päevast tegid kokkuvõtte: Aili, Elsa, Ain ja Leo Partneritest.

Teisipäev 7. oktoober 2025, sõidupäev, lend Catania-Riia-Tallinn.