



Programma definitivo IV Fiera Biodiversità

Conferenza Stampa ore 12,30 07/11/2018 - Alma Magna Ballatore, Unipa (viale delle Scienze ed 4)
Partecipano GirolamoTurano - Assessore Attività Produttive della Regione Siciliana Paolo Inglese, direttore del Sistema Museale dell'Università degli Studi di Palermo Rosario Schicchi , direttore dell'Orto Botanico dell'Università degli Studi di Palermo Daniele Cipollina, amministratore di ADV Maiora e Presidente di Gustoso Sicilian Food Excellence Francesca Cerami, direttore Istituto Idimed Dario Bagarella, responsabile Commerciale Italia di AGROQUALITÀ Nino Amadore – giornalista, Il sole 24 ore

09/11/2018 -15:30 - Convegno Nazionale 'La Certificazione Comunitaria: ragioni e limiti di un progetto' Sala Lanza – Orto Botanico dell'Università degli Studi di Palermo – via Lincoln, 3 – Palermo	
MODERATORE	
Pietro Columba	Ordinario di Economia Agraria, Università degli Studi di Palermo
RELATORI:	
Enrico De Micheli	Amministratore delegato AGROQUALITA' S.p.A. Main Speaker i prodotti dop e igp in Italia
Aldo Migliazzo	Responsabile del Servizio Certificazioni di Prodotto e Consulenza Alimentare dell'Istituto Zoo Profilattico Sicilia
Pietro Miosi	Dirigente dell'Area 7 Brand Sicilia e Marketing Territoriale del Dipartimento Regionale Agricoltura
Gennaro Strino	Area Manager CitynewsSpA
Maurizio Lunetta	Direttore Consorzio di tutele DOC Sicilia
Gennaro Testa	Responsabile della Comunicazione del consorzio Mozzarella di Bufala DOC Campana
Pietro Pipitone	Vice Presidente del Consorzio Olio IGP Sicilia
Giuseppe Pasciuta	Presidente Consorzio Riberella
Gianluca Agati	Direttore del Consorzio di Tutela del Limone di Siracusa IGP

09/11/2018 ore 17:30 laboratorio di Degustazione "La carne buona allevata in Sicilia" A cura del "Consorzio delle Carni di Sicilia" e dell'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri - Palermo Ex serretta delle Felci, orto botanico dell'Università degli studi di Palermo, via Lincoln, 3	
Chef Giuseppe Pillitteri, APCPPA - Macellaio: Gianni Giardina	
Parteciperanno	Francesca Cerami, direttore Idimed; Attilio Vinci, giornalista
Con la collaborazione dell'Istituto Alberghiero Paritario "Giovanni Gentile" (IPSEOA) di Palermo	



09/11/2018 ore 18:30 presentazione del progetto

Campagna di promozione e valorizzazione della carne bovina di qualità a marchio “Carni di Sicilia”

Sala Lanza – Orto Botanico dell’Università degli Studi di Palermo – via Lincoln, 3 – Palermo

Talk Show	Carni di Sicilia: promozione e valorizzazione della carne bovina di qualità
Modera	Fabrizio Carrera, direttore di Cronache di Gusto
Interverranno	Girolamo Turano, Assessore alle Attività Produttive della Regione Siciliana Giuliano Marchesin, Direttore del Consorzio Sigillo Italiano Pietro Macaluso, presidente dell’Unione dei Comuni Madonie Marco Mocciano, presidente Consorzio delle Carni di Sicilia Vincenzo Chiofalo, presidente del CORFILCARNI Alessandro Ficile, amministratore unico SO.SVI.MA.

10/11/2018 ore 11:30 - Forum

“Agricoltura, Alimentazione e Turismo: la cultura della sostenibilità”

Sala Lanza – Orto Botanico dell’Università degli Studi di Palermo – via Lincoln, 3 – Palermo

MODEATORE	
Laura Anello	Direttore Magazine Gattopardo e “Vie dei Tesori”
RELATORI	
Giovanni Ruggieri	Docente di economia dell’industria turistica dell’Unipa
Fabrizia Lanza di Scalea	Fondatrice Cookthefarm
Dario Ferrante	Co-founder e CEO Absolute SiciliaExperience Luxury Travel
Toti Piscopo	Direttore editorialeTravelnostop.com
Giuseppe Mendola	Founder Essence of Sicily
Daniele Cipollina	Presidente Rete Sicilia Food and Wine

10/11/2018 ore 16:30 Forum

“Sistema agroalimentare Siciliano: prodotto, certificazione volontaria e mercato”

Sala Lanza – Orto Botanico dell’Università degli Studi di Palermo – via Lincoln, 3 – Palermo

MODERATORE	
Nino Amadore	Il Sole 24 Ore
RELATORI:	
Paolo Inglese	Coordinatore STAL, Università degli Studi di Palermo
Biagio Pecorino	Ordinario Economia agroalimentare, Università degli Studi di Catania
Massimiliano Occhione	Responsabile alle vendite aziende Nazionali
Aldo Todaro	Associato Università degli Studi di Palermo – STAL
Francesco Pinelli	Dirigente Servizio 6 “Unità Tecnica di Coordinamento della Strategia Regionale dell’Innovazione” - Dipartimento Regionale Attività Produttive
Dario Bagarella Francesco	Responsabile Commerciale Italia di AGROQUALITÀ



Presentazioni e laboratori di Degustazione

<p>09/11/2018 Ex serretta delle Felci, orto botanico dell'Università degli studi di Palermo, via Lincoln, 3</p> <p>9/11/2018 ore 11,30 – La Sicilia raccontata dai produttori a cura di Pippo Ricciardo, Assessorato Regionale Agricoltura</p> <p>09/11/2018 ore 13,30 - Laboratorio di degustazione "Pane di Sicilia ... farine, lieviti e sfornati " A cura di Francesco Arena, Gustoso Sicilia e Nicola Francesca, STAL-Università degli studi di Palermo</p> <p>09/11/2018 ore 18,00 - Laboratorio di degustazione "Carni di Sicilia" - ex serretta delle Felci A cura del Consorzio delle Carni di Sicilia, e dell'Associazione Cuochi e Pasticceri – Palermo</p> <p>Con la collaborazione dell'Istituto Alberghiero Paritario "Giovanni Gentile" (IPSEOA) di Palermo</p>
<p>10/11/2018 Ex serretta delle Felci, orto botanico dell'Università degli studi di Palermo, via Lincoln, 3</p> <p>10/11/2018 ore 10,30 I Consorzi si presentano (descrizione e degustazione dei prodotti)</p> <p>10/11/2018 ore 13,00 - 15,00 - 18,30 - Laboratorio di degustazione - "Progetto Canestrum Casei" (Ager) A cura di prof Massimo Todaro – UNIPA e Prof Giuseppe Licitra UNICT</p> <p>Presentazione Progetto, intervento tematico e laboratorio di degustazione</p> <p>n.1 Laboratorio di degustazione di tre formaggi selezione Ager (Ragusano DOP – Provola dei Nebrodi – Piacentino Ennese)</p> <p>n. 2 Laboratorio di degustazione di tre formaggi selezione Ager (Pecorino Siciliano DOP – Vastedda della Valle del Belice DOP – Fior Sardo Dop)</p> <p>n. 3 Laboratorio di Degustazione di tre formaggi selezione Ager (Pecorino di Filiano Dop – Pecorino di Moliterno – Pecorino Siciliano)</p> <p>Con la collaborazione dell'Istituto Alberghiero Paritario "Giovanni Gentile" (IPSEOA) di Palermo</p>
<p>11/11/2018 Ex serretta delle Felci, orto botanico dell'Università degli studi di Palermo, via Lincoln, 3</p> <p>ore 11,00 Presentazione del progetto "New Farmers: un viaggio tra i nuovi agricoltori" A cura di Idimed e Confagricoltura</p> <p>ore 12,30 I Consorzi si presentano (descrizione e degustazione dei prodotti)</p> <p>ore 13,00 Laboratorio di degustazione "Eccellenze di latte" (Ricotta Siciliana e Cacio cavallo palermitano) - A cura dell'Istituto Zooprofilattico di Palermo</p> <p>ore 15,00 - Laboratorio di degustazione "Cioccolato di Modica e dintorni" A cura di Sicilia</p> <p>ore 16,30 - Laboratorio di degustazione Sapori dei Nebrodi A cura di Organizzazione Prodotto Allevatori Nebrodi , con la partecipazione di Carla Conti</p> <p>11/11/2018 ore 17,00 - Laboratorio di degustazione "Dolci di Sicilia – mandorle, pistacchi, canditi" A cura dell'Associazione per la Tutela del pistacchio di Raffadali con la partecipazione di Carmelo Bruno; Giuseppe Lo Pilato direttore del Giardino della Kolimbeta del Parco Archeologico della Valle dei Templi.</p> <p>Con la collaborazione dell'Istituto Alberghiero Paritario "Giovanni Gentile" (IPSEOA) di Palermo</p>