

DELLA BIODIVERSITÀ CERTIFICATA

biodì

PALERMO, ORTO BOTANICO
9-10-11 NOVEMBRE 2018





Per la sua quarta edizione la Fiera ha scelto un tema fondamentale per l'agricoltura siciliana: **la promozione e lo sviluppo delle filiere certificate** come fulcro della crescita dell'economia e come garanzia di qualità per il consumatore.

La Sicilia ha numerosi prodotti a marchio Dop e Igp, tuttavia la quota di mercato che le appartiene è ancora troppo piccola; *le certificazioni volontarie di prodotto rappresentano oggi i principali strumenti operativi capaci di valorizzare le peculiarità di un prodotto con il coinvolgimento di tutti gli attori della filiera: dal produttore all'azienda di trasformazione.*

Il riconoscimento internazionale di questi standard conferisce inoltre alle aziende certificate una forte visibilità, maggiori sbocchi commerciali e un'ottimizzazione dei processi e delle risorse aziendali.

Oltre a convegni e forum, verranno organizzati anche otto laboratori di degustazione e vari momenti formativi per accorciare la distanza tra produzione di qualità e consumatori consapevoli.

Tra le novità di questa edizione la molitura in diretta e la degustazione di olio novello a cura dei premiati Oleifici Barbera.

● 100% MADE IN SICILY

100% FOR THE WORLD ●



Gustoso Sicilian Food Excellence è una rete che associa, sotto un unico brand, imprese dell'eccellenza alimentare siciliana per promuovere l'agroalimentare made in Sicily in Italia e all'estero. Il marchio collettivo consente di coniugare tutte le garanzie necessarie del prodotto alla capacità di soddisfare la quantità della domanda. La rete è la migliore espressione della logica di condivisione dei rischi e dei costi, ma anche delle opportunità e dei benefici, offrendo alle aziende della rete la condivisione di asset strategici attraverso anche lo scambio di beni servizi, ma soprattutto di buone pratiche di esperienza in grado di valorizzare l'apporto di ciascuno.

www.gustososicilianfood.it



Convegno

VEN 09

LA CERTIFICAZIONE COMUNITARIA: RAGIONI E LIMITI DI UN PROGETTO

Convegno nazionale

Sala Lanza
ore 15.30

Enrico De Micheli

amministratore delegato Agroqualità S.p.A.

Aldo Migliazzo

responsabile del Servizio Certificazioni di prodotto e
Consulenza alimentare, Istituto Zooprofilattico Sicilia

Pietro Miosi

dirigente dell'Area 7 Brand Sicilia e Marketing territoriale
del Dipartimento Regionale Agricoltura

Gennaro Strino

Area Manager Citynews SpA

Maurizio Lunetta

direttore Consorzio di tutele DOC Sicilia

Gennaro Testa

responsabile Promozione del Consorzio di
Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP

Pietro Pipitone

vicepresidente del Consorzio Olio IGP Sicilia.

Giuseppe Pasciuta

presidente consorzio Riberella

Gianluca Agati

direttore del Consorzio di Tutela del Limone di Siracusa IGP

Carlo Alberto Morosetti

caporedattore TG 2

moderatore

Pietro Columba

ordinario di Economia agraria, Unipa





VEN 09

Carni e grani di Sicilia

LA SICILIA RACCONTATA DAI PRODUTTORI

Serretta delle felci
ore 11,30

A cura di Pippo Ricciardo, Assessorato Regionale Agricoltura

Laboratorio di degustazione

ore 13.30

Pani e grani di Sicilia: farine, lieviti e prodotti da forno

A cura di Francesco Arena, Gustoso Sicilia
e Nicola Francesca, STAL-Unipa

PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE DELLA CARNE BOVINA DI QUALITÀ: IL MARCHIO "CARNI DI SICILIA"

Sala Lanza
ore 18.00

Talk show

Interventi

Girolamo Turano

assessore Attività Produttive della Regione Siciliana

Giuliano Marchesin, direttore del Consorzio Sigillo Italiano

Pietro Macaluso, presidente dell'Unione dei Comuni Madonie

Marco Mocchiato, presidente Consorzio delle Carni di Sicilia

Vincenzo Chiofalo, presidente del CORFILCARNI

Alessandro Ficile, amministratore unico SO.SVI.MA.

modera

Fabrizio Carrera, direttore di Cronache di Gusto

Laboratorio di degustazione

Serretta delle felci
ore 19.00

La carne buona allevata in Sicilia

a cura del Consorzio Carni di Sicilia e dell'Associazione Cuochi e Pasticceri – Palermo. Con Giuseppe Pillitteri, chef APCPPA e Salvatore Targia, vicepresidente Federazione Macellai.

Partecipano:

Francesca Cerami, direttore Idimed e Attilio L. Vinci, giornalista

Con la collaborazione dell'Istituto Alberghiero Paritario
Giovanni Gentile (IPSEOA) di Palermo



Forum



SAB 10

I CONSORZI SI PRESENTANO

descrizione e degustazione dei prodotti

Serretta delle felci

ore 10.30

AGRICOLTURA, ALIMENTAZIONE E TURISMO: LA CULTURA DELLA SOSTENIBILITÀ

Forum

Sala Lanza

ore 11.30

Giovanni Ruggieri, docente di Economia dell'industria turistica, Unipa

Fabrizia Lanza, fondatrice Cookthefarm

Dario Ferrante, co-founder e CEO Absolute

Toti Piscopo, direttore editoriale Travelnostop.com

Giuseppe Mendola, Founder Essence of Sicily

Daniele Cipollina, presidente Rete Sicilia Food and Wine
modera

Laura Anello, presidente delle *Vie dei Tesori*

SISTEMA AGROALIMENTARE SICILIANO: PRODOTTO, CERTIFICAZIONE VOLONTARIA E MERCATO

Forum

Sala Lanza

ore 16.30

Paolo Inglese, coordinatore STAL - Unipa

Biagio Pecorino, ordinario Economia agroalimentare, Unict

Massimiliano Occhione, responsabile vendite

Aldo Todaro, ricercatore Unipa - STAL

Francesco Pinelli, dirigente Dipartimento regionale alle Attività Produttive

Dario Bagarella, responsabile commerciale Italia di Agroqualità

modera

Nino Amadore, Il Sole 24 Ore





SAB 10

Formaggi di Sicilia

CANESTRUM CASEI

Progetto di Ager - Unipa: presentazione, intervento tematico e laboratori di degustazione

Laboratori di degustazione

A cura del prof. Massimo Todaro, Unipa e del prof. Giuseppe Licitra, Unict

Con la collaborazione dell'Istituto Alberghiero Paritario "Giovanni Gentile" (IPSEOA) di Palermo

Serretta delle felci
ore 13.00

Tre formaggi selezionati da Ager:
Ragusano Dop, Provola dei Nebrodi Dop, Piacentinu Ennese Dop

ore 15.00

Tre formaggi selezionati da Ager:
Pecorino Siciliano Dop, Vastedda della Valle del Belice Dop, Fiore Sardo Dop

ore 18.30

Tre formaggi selezionati da Ager:
Pecorino di Filiano Dop, Pecorino di Moliterno Igp, Pecorino Siciliano Dop





Pane, ricotta, cioccolato e dolci tipici

DOM 11

NEW FARMERS: UN VIAGGIO TRA I NUOVI AGRICOLTORI

Presentazione del progetto
A cura di Idimed e Confagricoltura

Serretta delle felci
ore 11.00

I CONSORZI SI PRESENTANO

descrizione e degustazione dei prodotti

ore 12.30

Laboratorio di degustazione

Eccellenze di latte: ricotta siciliana e caciocavallo palermitano
A cura dell'Istituto Zooprofilattico di Palermo

ore 13.00

Laboratorio di degustazione

Cioccolato di Modica e dintorni
A cura di Siculia

ore 15.00

Laboratorio di degustazione

Sapori dei Nebrodi
A cura di Organizzazione Prodotto Allevatori Nebrodi
con la partecipazione di Carla Conti

ore 16,30

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 e
Giuseppe Lo Pilato, direttore del Giardino della Kolimbeta
del Parco Archeologico Valle dei Templi

ore 17.30

Con la collaborazione dell'IPSEOA "Giovanni Gentile" di Palermo

.....

La partecipazione al Convegno Nazionale del 9 novembre e ai 2 Forum del 10 novembre dà diritto alla richiesta di 3 CFU per gli studenti del Corso di Laurea STAL

RINGRAZIAMENTI

L'Assessorato Regionale delle Attività Produttive - Dipartimento Regionale

- Servizio 4.S *Internazionalizzazione, Attività promozionale e PRINT* che con l'avviso pubblico *Modalità e criteri per la predisposizione del programma annuale di attività promozionale per l'anno 2018 - Programma Regionale per l'Internazionalizzazione - Print - piano di azione 2016/2018*, ha concesso il finanziamento per la realizzazione della IV Fiera della Biodiversità Alimentare Certificata *I Migranti ... Dop e i confini della certificazione*.

L'Idimed, Istituto per la promozione e la valorizzazione della Dieta Mediterranea, che, insieme al SiMuA dell'Università degli Studi di Palermo e ad un qualificato partenariato pubblico privato, ha lanciato nel 2015, la *Prima Fiera della Biodiversità Alimentare: una vetrina per Expo*.

L'Associazione Temporanea di Scopo: ADV MAIORA srl, nella qualità di capofila; l'Università degli Studi di Palermo – Centro Servizi del Sistema Museale di Ateneo, nel ruolo di ente pubblico, l'Idimed e la società Agroqualità S.p.A., con la funzione di partner, che ha investito nel valore della filiera: *qualità, aggregazione, competenza, network, innovazione*.

L'assessore Giacomo Turano, il Rettore Fabrizio Micari, il consigliere delegato Bartolo Fazio e l'Amministratore Delegato Enrico De Micheli, perché sono le *Persone* che costruiscono i progetti e avviano i processi di cambiamento.

Il partenariato di supporto: il Sistema Museale dell'Ateneo di Palermo, il Corso di Scienze e Tecnologie Alimentari, Palermo Capitale Italiana della Cultura, Unipa 2018; l'Assessorato Regionale Agricoltura; l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri"; l'Istituto Regionale Vini e Oli di Sicilia, l'Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Provincia di Palermo, l'Ordine dei Medici Chirurghi e degli Odontoiatri della Provincia di Palermo; l'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri Palermo; la rete Gustoso Sicilian Food Excellence; Confagricoltura; il Consorzio Carni di Sicilia l'Elettrolux e Sagrim e ancora, i media partner e i progetti che ci hanno scelto: New Farmers e Ager.

Il direttore dell'Orto Botanico dell'Università degli Studi di Palermo, Rosario Schicchi e il gruppo di tecnici, amministrativi e operai che con lui collaborano.

I consorzi e le aziende che hanno risposto con entusiasmo e con disponibilità esemplare all'invito di partecipare alla IV Fiera.

Tutto lo staff di supporto organizzativo: Francesca Rita Cerami, Rosolino Aricò, Dario Bagarella, Giacinto Di Bernardo, Pietro Miosi, Aldo Migliazzo, Elisa Noè, Nadia Mangano, Daniela Nangano, Davide Fazio, Simone Balistreri.

Aranciak Norris



Con **noi** il tuo prodotto
diventa una star.

Adv Maiora comunicazione integrata affianca i suoi clienti nella ideazione delle strategie di marketing e comunicazione e nella pianificazione di strumenti finalizzati alla diffusione e alla promozione nei mercati nazionali ed esteri.

ADV MAIORA[®]
COMUNICAZIONE INTEGRATA

www.advmaiora.it

UN EVENTO



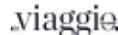
CON IL PATROCINIO DI



SPONSOR TECNICI



MEDIA PARTNER



Segreteria Organizzativa Adv Maiora srl

Via Pignatelli Aragona 13 Palermo - tel 091 6115260

fax 091 6116201 - info@advmaiora.it - biodiversita2018@gmail.com

www.advmaiora.it - www.istitutoidimed.com - www.fierabiodi.it

