

2  
FIERA DELLA

BIODIVERSITÀ

ALIMENTARE

DELLA SICILIA

**Palermo**

**Orto Botanico**

5-8 maggio 2016

via Lincoln, 2





**Foto:** Aboobe Stock e Dollar Photo Club / spinetta, fabiomax, schiros, Dmitriy Syechin, ChiccoDodiFC, Angel Simon, Malgorzata Kistryn, Szasz-Fabian Erika, EcoPim-studio, Francesco Italia, MarcoBagnoli Eflaco, denira, vagabondo, Lorenzo Buttitta, Henry Bonn, volff, Kurhan, lauro55, 5ph - Shutterstock / Anna Kucherova - Freshcreator (Orto Botanico) / Rosario Schicchi. **Si ringraziano:** Irene Polizzotto, Silvia Denaro, Elena Magno, Davide Fazio.



Workshop

**GIO 5**

**UN ANNO DI ESPERIENZE:  
BEST PRACTICE E MODELLI A CONFRONTO - 1**

Introduce **Salvatore Requirez**, responsabile F.E.D.

Modera **Francesca Cerami**, direttore Idimed

Intervengono:

**Pietro Schembri e Giuseppe Dimino**

*Mense Scolastiche e pescato siciliano*

**Giuseppe Minutilla**

*Qualificazione della filiera olivicola: l'olio Crastu*

**Damiano Cerami**

*Fruttiferi antichi di Sicilia: il caso Petraviva*

**Alessandro Trotta**

*La Tavola Italiana: un esempio di marketing territoriale*

**Giuseppe Giuliano e Giacomo Perna**

*Olimpiadi di Cucina 2016: Culinary Team Palermo*

**Rosario Schicchi**

*La Banca del germoplasma di Ucria*

**Teresa Tuttolomondo**

*Le piante officinali come occasione di sviluppo*

**Sebastiano Di Mauro**

*Valorizzazione integrata delle filiere agrumicolo-zootecniche*

**Aurelio Angelini**

*Laboratorio In.F.E.A. - Buone Pratiche di Sviluppo Sostenibile*

**Paolo Patanè**

*Il CUNES*

**Adele Traina**

*Sviluppo evolutivo e prevenzione primaria*

**Giovanna Marano**

*Il coworking e l'agroalimentare: l'innovazione è una opportunità*

ore 16.00 -17.30

Sala Lanza





**GIO 5**



Workshop

**UN ANNO DI ESPERIENZE:  
BEST PRACTICE E MODELLI A CONFRONTO - 2**

18.00 -19.30

Sala Lanza

**Pasquale Li Puma**

*UNESCO Global Geopark: geodiversità e biodiversità*

**Alessandro Notari**

*L'Associazione Dieta Mediterranea Ancel Keys di Pioppi*

**Aldo Todaro**

*Le birre artigianali con grani antichi siciliani*

**Gisella Sanfilippo**

*Educazione alimentare e consumo consapevole*

**Dario Di Bernardi**

*Ebook Vinitaly 2016*

**Giuseppe Mogavero**

*Il Parco Astronomico delle Madonie*

**Gianni Ferreri**

*Expo: alimentazione, cultura e salute*

**Carmelo Culora**

*The Love Project: riconciliare, unire, condividere*

**Tiziano Caruso e Giuseppe Carruba**

*Olio e salute nel progetto DIMESA*

**Alessandro Aricò**

*MADBIOS - Consorzio Universitario della Provincia di Palermo*

**Mario Alessi**

*Quando la manna non cade dal cielo*

**Teresa Armetta**

*Professioni innovative nell'Agroalimentare*

**Giuseppe Russo, Arturo Genduso e Filippo Drago**

*Le filiere corte nella granicoltura siciliana:*

*Saricer, Simenza, Molini Del Ponte*



I temi della Biodiversità Alimentare in Sicilia

VEN 6

## **VISUALFOOD: LABORATORIO DI EDUCAZIONE AL GUSTO**

**Nadia Verga e Loredana Lentini**, Associazione ICARO  
partecipano gli alunni della I elementare dell'I.C.S.  
Pirandello - Borgo Ulivia Palermo

09.30 – 11.30

## **TAVOLA ROTONDA**

*Cereali, legumi, verdura, frutta, funghi, olio: biodiversità,  
proprietà salutistiche e sviluppo territoriale*

10.00 – 13.00

Introduce e modera:

**Biagio Agostara**, già direttore dell'ARNAS Civico di Palermo

Partecipano:

**Nello Blangiforti, Paolo Inglese, Francesco Sottile,**

**Stefano La Malfa, Sergio Fatta del Bosco, Mario**

**Indovina, Pippo Ricciardo, Rosario Schicchi,**

**Giuseppe Venturella, Salvatore Fiore,**

**Tiziano Caruso, Salvatore Cappello,**

**Nicoletta Salviato**

## **COOKING SHOW**

*Biodiversità vegetale*  
a cura di

**Mario Fiorino**

IPSSAR di Cefalù e

Pro Loco di Isnello

13,30 – 14.30





**VEN 6**



Tavole rotonde

## **I TEMI DELLA BIODIVERSITÀ ALIMENTARE**

15.00 -17.00

*Carni, pesce, formaggi, conserve, vino: produzioni tipiche, caratteristiche identitarie e sviluppo locale*

Introduce

**Giuseppe Carrubba**, presidente Idimed

Partecipano:

**Vincenzo Chiofalo, Massimo Todaro, Lucio Monte, Alfonso Milano, Pietro Schembri, Baldassare Portolano, Marco Arculeo, Vincenzo Fasone, Nicola Francesca, Pietro Pupillo, Natale Amoroso**

17.30-19.30

*Comunicazione, marketing territoriale e sviluppo locale: modelli e opportunità*

Introduce

**Bartolo Fazio**, presidente del Comitato Promotore della Fiera Modera

**Salvo Toscano**, condirettore di I love Sicilia

Partecipano:

**Gianfranco Marrone, Cristina Salmeri, Francesco Maria Raimondo, Nicola Nocilla, Maria Grazia Pavone, Domenico Spampinato, Vincenzo Provenzano, Giuseppe De Santis, Giacinto Di Bernardo, Nino Sutera, Dario Di Bernardi**





Tavola rotonda, cooking show e laboratori

**SAB 7**

## **IL GRANDE SPETTACOLO DELLA BIODIVERSITÀ - 1**

### **La Fiera della biodiversità:**

stand con i prodotti di aziende agroalimentari selezionate

10.00 – 20.00

### **TAVOLA ROTONDA**

*La Sicilia patria del benessere: nuove politiche di rete*

Introducono:

**Bartolo Fazio**, presidente del Comitato Promotore della Fiera

**Paolo Amenta**, ANCI Sicilia

Modera

**Dario Cartabellotta**, direttore del Dip. Pesca Mediterranea

Partecipano:

**Santo Caracappa, Pietro Schembri, Pino Gullo,**

**Giovanni Basciano, Toti Lucido, Gaspare Marano,**

**Francesca Di Gaudio, Mario Enea, Giacomo Greco,**

**Bruno Lupica, Graziano Barbanti, Aurelio Puleo,**

**Sebastiano Di Mauro**

11.00 – 13.00

### **COOKING SHOW**

*Pasta e biodiversità di Sicilia*

a cura dell'Associazione Prov. Cuochi e Pasticceri - Palermo

13.00 – 14.00

### **LABORATORIO**

*Farine, pane e pasta di Sicilia*

a cura di **Giuseppe Russo e Ambrogio Vario**

15.00 – 16.00



**SAB 7**



Nuove opportunità

### **COOKING SHOW**

16.30 -17.30

*Biodiversità a tavola: pasta e pesce di Sicilia*  
a cura dello chef **Francesco Piparo**

### **LABORATORIO**

18.15- 19.15

*Oli di Sicilia* - Pippo Ricciardo e Dino Catagnano  
Nel corso del laboratorio si degusteranno alcune eccellenze della biodiversità olivicola estratte dalla collezione di Campo Carboj dell'Ente di Sviluppo Agricolo della Regione Sicilia - Dipartimento SAF dell'Università di Palermo (progetto DI.ME.SA.)

### **LA TAVOLA ITALIANA: UN FOOD SCOUT PER LE AZIENDE IN FIERA**

Nel corso della giornata, lo staff tecnico-scientifico dell'Associazione *La Tavola Italiana* farà una ricognizione tra le Aziende presenti e verificherà la possibilità di proporle i prodotti al mercato metropolitano di Milano tramite la piattaforma di e-commerce e di street food a essa collegata. Saranno organizzate visite in stand per favorire presentazioni, degustazioni e approfondimenti degli aspetti commerciali

19.30 - 22.00

*La Tavola Italiana* si presenterà alle aziende invitate e descriverà il suo progetto di business e il suo marketing delle 5 A: Ambiente, Agricoltura, Alimentazione, Artigianato, Arte. Seguirà una degustazione di street food palermitano (a inviti).





Fiera della Mamma

DOM 8

## IL GRANDE SPETTACOLO DELLA BIODIVERSITÀ - 2

### La Fiera della biodiversità:

stand con i prodotti di aziende agroalimentari selezionate

10.00 – 20.00

## TAVOLA ROTONDA DEDICATA ALLE MAMME

*Donne e salute, un universo in divenire:  
alimentazione, prevenzione e stili di vita*

Introduce

**Massimo Russo**, magistrato

Modera

**Francesca Cerami**, direttore generale IDIMED

Partecipano:

**Maria Rosa D'Anna, Marina Pandolfo, Maria Cappello,  
Nicola Chianchiano, Iwona Karsmjenska, Antonia Matina,  
Anna Geraci, Rosalba Contentezza, Ildegarda Campisi,  
Marina La Farina, Rossella Sucato, Claudia Pilato,  
Claudia Di Pasquale**

11.00 – 13.00

Sala Lanza

## COOKING SHOW

*Biodiversità a tavola: pasta e legumi di Sicilia*  
a cura di Love Project

13.30 – 14.30

## LABORATORI

*Mieli di Sicilia* - Azienda agrituristica Bergi

*Visualfood* - Associazione ICARO

16.30 – 17.30

18.00 - 19.00





**SAB / DOM**

L'evento nell'evento: Love Project

## **IL CIBO RACCONTA LA SICILIA: DALLE TERRE SICILIANE ALLA FILIERA DELL'AMORE**

09.00-19.00 Nelle giornate del 7 e 8 maggio, sarà ospite della Fiera *Love Project: riconciliare, unire, condividere* a cura della società cooperativa Terra Sacra e di Putia Sicilia

Sabato 7  
Domenica 8  
Stand 1

### **Agape Point**

Creiamo insieme la *Filiera dell'amore*, etica e solidale. Nuove forme di aggregazione tra profit e no profit, tra chi produce, chi vende e chi acquista. Formiamo i *Love team* e creiamo insieme regali etico solidali a partire dai prodotti tipici per portare a mamme in difficoltà il cibo e l'amore in collaborazione con l'Unione delle Associazioni No-profit.

Sabato 7  
Domenica 8  
Stand 2

### **Acquisto etico solidale**

Nutrirci d'unità nutrendo. Un unico paniere con oltre 100 prodotti tipici e sani provenienti da terre siciliane oltre a speciali idee regalo per la festa della mamma. Putia Sicilia e altre aziende aderenti alla rete doneranno ai *Love Team* il 10% dei prodotti venduti durante la fiera

Domenica 8  
Stand 3

### **Madre Natura - Un viaggio in Sicilia attraverso i 5 sensi: Mamme e bimbi ai fornelli**

Laboratori sensoriali con lo chef Ottavio Miraglia della Federazione Italiana Cuochi. Dai semi antichi alla tavola: per raccontare, attraverso ricette tipiche, volti e terre della Sicilia. Dalla zuppa di lenticchie verdi di Villalba ai pesti con le erbe selvatiche, dal miele di ape nera sicula ai dolci ed alla pasta con le farine molite a pietra dei grani antichi Maiorca e Timilia.



## Il comitato promotore

**Fabrizio Micari**, Rettore Università degli Studi di Palermo

**Antonio Venturino**, Presidenza ARS

**Leoluca Orlando**, Sindaco di Palermo

**Paolo Amenta**, ANCI Sicilia

**Antonello Cracolici**, Assessore agricoltura, sviluppo rurale e pesca mediterranea - Regione Siciliana

**Maurizio Croce**, assessore Territorio e Ambiente - Regione Siciliana

**Alessandro Aricò**, Consorzio Universitario della Provincia di Palermo

**Paolo Inglese**, Scienze e Tecnologie Agroalimentari - UNIPA

**Silvestre Buscemi**, STEBICEF - UNIPA

**Stefano Colazza**, SAF - UNIPA

**Antonio Craxi**, DIBIMIS - UNIPA

**Antonio Mazzola**, DISTEM - UNIPA

**Roberto Lagalla**, C.N.R.

**Dario Cartabellotta**, Dipartimento Regionale Pesca Mediterranea

**Ignazio Tozzo**, Dip. Reg. per le Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico

**Francesco Licata di Baucina**, ARPA Sicilia

**Tiziano Caruso**, Distretto Tecnologico Agrobiopesca - UNIPA

**Matteo Cocchiara**, ASAEL

**Cristina Maria Salmeri**, Orto Botanico

**Francesco M. Raimondo**, Herbarium Mediterraneum

**Rosario Schicchi**, C.I.R.I.T.A. - UNIPA

**Giuseppe Antoci**, Federparchi Sicilia

**Angelo Pizzuto**, Parco delle Madonie

**Santo Caracappa**, IZSS "A. Mirri"

**Salvatore Fiore**, Ordine Agronomi e Forestali Palermo

**Giuseppe Russo**, Consorzio Ballatore

**Marina Pandolfo**, S.I.G.I.T.E.

**Nicola Chianchiano**, S.I.M.P.

**Gaspere Marano**, IPSSEOA P. Piazza - PA

**Lucio Monte**, IRVOS

**Rocco Di Lorenzo**, Unione delle Associazioni No-profit

**Olindo Terrana**, Rete dei GAL di Sicilia

**Angelo Granà**, Associazione Mons Realis

**Giuseppina Greco**, Culturalab

**Saro Gugliotta**, Slow Food Sicilia

**Giacomo Perna**, Associazione Provinciale Chef e Pasticceri di Palermo

**Mario Indovina**, Slow Food Palermo

**Alessandro Notari**, Fondazione Angel Keys e Dieta Mediterranea

**Girolamo Elios Turano**, Videosicilia

**Gianni Ferreri**, Radio Pal



Regione Siciliana



SPONSOR TECNICO

---



---

Organizzazione e segreteria:  
**Istituto per la Promozione e la  
Valorizzazione della Dieta Mediterranea**

Comitato promotore: via Lincoln 2 - Palermo  
tel. 091/23891236 - lafieradellabiodiversita2016@gmail.com  
Segreteria: IDIMED - v.le Maria SS. Mediatrice, 130 - Palermo  
tel. 091 423485 - f.cerami@istitutoidimed.com - www.istitutoidimed.com

