

CASEUS SICILIA



TRINACRIA D'ORO

28 IL MIGLIOR
PECORINO
SICILIANO
DOP



ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI



ACCADEMIA
del GUSTO
MEDITERRANEO



ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI
DI SICILIA E SARDEGNA

ORDINE DEI MEDICI CHIRURGHI E DEGLI
ODONTOIATRI DI ENNA

quando il buono fa bene

SABATO 11 GENNAIO 2020

- 08,30 - 10,00 Seminario* - Tecnica di assaggio dei Formaggi in funzione della scheda quantitativa ONAF - Maria SARNATARO - Vicepresidente Nazionale ONAF.
- 09,30 - 10,30 Laboratorio di degustazione guidata** del Formaggio "Vastedda della Valle del Belice" DOP - Mauro RICCI - Segretario di Delegazione Sicilia ONAF.
- 10,00 - 13,00 Visita al Caseificio*** Raja di eredi Cottonaro Paolo ad Enna con preparazione del Piacentinu Ennese DOP - Contrada Raja - SS 121 - Enna.
- 10,00 - 11,00 Laboratorio di degustazione guidata* di formaggi nazionali - Beppe CASOLO - Vicepresidente Nazionale ONAF.
- 11,00 - 12,30 Seminario* Tecnica di assaggio e valutazione quantitativa dei Formaggi - Beppe CASOLO.
- 10,30 - 11,30 Laboratorio di degustazione guidata** del Formaggio Ragusano DOP - Giovanni FARINA - Tesoriere di Delegazione Sicilia ONAF.
- 11,30 - 12,30 Laboratorio di degustazione guidata** del Formaggio Piacentinu Ennese DOP - Pietro PAPPALARDO - Delegato Sicilia ONAF.
- 12,30 - 13,30 Laboratorio di degustazione guidata* di formaggi nazionali - Maria SARNATARO.
- 15,00 - 17,30 Sessione di Valutazione Concorso Caseario regionale Trinacria d'Oro 2020 miglior Pecorino Siciliano DOP - Sala Manfredi
- 18,00 - 20,00 Giochiamo** "Ta cuntù jucannu" Presentazione e gioco da tavolo Sicanium.
- 17,30 - 19,00 Seminario* Tecnica di assaggio in funzione dell'oggettività dei risultati - Maria SARNATARO.
- 19,00 - 20,00 Laboratorio di degustazione guidata* di formaggi nazionali - Beppe CASOLO.
- 21,30 - 22,30 Assemblea Soci ONAF Delegazione Sicilia - Sala meeting 1° piano
- 22,30 - 23,30 Evento "Musica Formaggi e Vini" Concerto con degustazione a cura della Cantina Settesoli SCA - Sala Manfredi

DOMENICA 12 GENNAIO 2020 in Sala Manfredi

- 08,30 - 08,45 Presentazione dei lavori - Pietro PAPPALARDO.
- 08,45 - 09,00 Intervento: Il Pecorino Siciliano DOP: il Formaggio più antico d'Europa - Domenico FERRANTI - Presidente del Consorzio di Tutela del Pecorino Siciliano DOP
- 09,00 - 09,15 Intervento: Il cibo come medicina - Renato MANCUSO - Presidente Ordine dei Medici Chirurghi ed Odontoiatri di Enna.
- 09,15 - 10,45 Relazione: Nutrizione e Dietetica - Luigi GALVANO - MMG Segr. Regionale FIMMG.
- 10,45 - 12,00 Laboratorio di degustazione guidata** di formaggi a latte crudo - Beppe CASOLO.
- 12,00 - 12,30 Interventi Istituzionali.
- 12,30 - 13,00 Presentazione del Progetto in Sicilia "Città del Formaggio" - Proclamazione e consegna segnaletica "Città del Formaggio 2020".
- 13,00 - 13,30 Presentazione e degustazione guidata** dei Migliori Pecorini Siciliani DOP e Proclamazione Vincitori del trofeo "Trinacria d'Oro 2020" - Pietro PAPPALARDO.
- 13,30 - 15,00 Gran Galà** di degustazioni gastronomiche "Storie e Sapori" a cura dell'Associazione Cuochi ennesi.

* Sala meeting 1° piano - partecipazione a numero chiuso previa prenotazione.

** Sala Manfredi - partecipazione a numero chiuso previa prenotazione.

*** Partecipazione a numero chiuso previa prenotazione.

Ai Tecnologi Alimentari partecipanti verranno rilasciati crediti formativi stabiliti dal Consiglio dell'Ordine Nazionale.

SERVIZI IN CONVENZIONE Pernotto e Colazione, Percorso Benessere, Sabato pomeriggio, in Beatrix SPA Federico II Pranzo e cena di Sabato, Pranzo a buffet di Domenica. Costo a persona, per i Soci ONAF, in camera doppia uso singola € 100,00 I.C. (€ 120,00 I.C., per i non Soci); in camera doppia € 90,00 I.C. (€ 110,00 I.C., per i non Soci) da fatturare e saldare mediante contatto diretto con l'Hotel. Federico II Palace Hotel SPA & Congress - Enna 0935 20176. Info e prenotazioni al 338 999 84 12.



SABATO 11
DOMENICA 12
GENNAIO 2020
ENNA, FEDERICO II
PALACE HOTEL