

ENNA

Federico II Palace Hotel
Sabato 14, Domenica 15
Gennaio 2017



TRINACRIA D'ORO

IL MIGLIOR PECORINO SICILIANO D.O.P.



PROGRAMMA

Sabato 14 Gennaio 2017

Ore 08,30 Registrazione dei partecipanti
Ore 09,00 Apertura dei lavori e saluto delle Autorità
Dott. Pietro PAPPALARDO

Delegato Regionale ONAF - Mentore ed organizzatore
CARMINE SCILIA - Concorso Caserio Trinacria d'Oro
Presidenti e rappresentanti degli Ordini Professionali
Ore 09,30 Sala Manfredi

LA SICUREZZA DEI FORMAGGI TIPICI Evento ECM

PRIMA SESSIONE
CONTROLLO E GESTIONE DELLA SICUREZZA DEI PRODOTTI TIPICI DAL CAMPO ALLA TAVOLA

Dr. Antonino ALGOZINO
Componente Federazione Regionale Ordini dei Medici Veterinari della Sicilia e Presidente ASSAI (Associazione Siciliana Sanità Veterinaria)

Dr. Enrico DENARO
Direttore Veterinario SASA Azienda Sanitaria Provinciale n. 4 Enna, Segretario, Azienda Enna SNAIP (Sindacato Italiano Veterinari di Medicina Pubblica)

Ore 10,00 Degustazione GUIDATA ONAF

Caprini siciliani, Montone Veronese DOP

Ore 10,30 **SECONDA SESSIONE**
VALUTAZIONE E GESTIONE DELLA QUALITÀ DEL LATTE E DEI PROCESSI DI CASEIFICAZIONE DEI FORMAGGI TIPICI

Prof. Massimo TODARO
Presidente Consorzio di Tutela e valorizzazione della Vastedda della Valle del Belice DOP, Docente Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali Università degli studi di Palermo

Prof. Alessandro GIUFFRIDA
Dipartimento di Scienze Veterinarie Università degli studi di Messina

Dr.ssa Maria Luisa SCATASSA
Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri" Palermo

Ore 11,00 Presso la Casa Circondariale di Enna
"I FORMAGGI CHE LIBERANO"
consegna degli attestati di frequenza al Corso per casari ai detenuti a fine pena a cura del Club Rotary Distretto Sicilia-Malta 2110

Ore 13,00 **Insiediamento** Giuria di Esperti ONAF
Sala Costanza - Break "I Sapori dell'ennese"

Ore 15,00 **TERZA SESSIONE**
LE ATTREZZATURE STORICHE ED I PROCESSI DI LAVORAZIONE

Dott.ssa Stefania CARPINO
Direttore di Ricerca presso CITA-CNR
Presidente Comitato Tecnico Scientifico Consorzio di tutela e valorizzazione del Pecorino Ennese DOP

Prof. Luca SETTANNI
Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali Università degli studi di Palermo

Ore 16,00 Sala Seminari - Sessione di valutazione
Concorso Caserio Regionale "Trinacria d'Oro 2017"

SERVIZI IN CONVENZIONE
Permetto e Colazione Domenica - Percorso Benessere in Beatrice SPA Federico II - Pranzo di Sabato e Domenica, Convivio d'inverno Sabato sera, Degustazioni. Costo a persona, pacchetto completo, per i Soci ONAF e degli Enti in partnership, in camera D.U.S. € 100,00 I.C. (€ 130,00 I.C., per i non Soci) - in camera doppia € 90,00 I.C. (€ 130,00 I.C., per i non Soci) da fatturare e saldare mediante contatto diretto con l'Hotel. Costo a persona pranzo e cena extra € 30,00 da saldare alla registrazione.

CASEUS SICILIA

In collaborazione con

Ore 16,00 **QUARTA SESSIONE**
QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE NEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TIPICI, NORMATIVE E DEROGHE.
Dr. Pietro SCHEABRI - Servizio 7 DASSI Regione Sicilia
Dr. Aldo MIGLIAZZO - Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri" Palermo
Dr. Salvatore MAGAZZÙ - Head of Unit EC-CHAPEA (European Commission - Consumers, Health, Agriculture and Food Executive Agency), Luxembourg

Ore 17,30 **QUINTA SESSIONE**
TAVOLA ROTONDA SUL TEMA: "ATTUALITÀ E PROSPETTIVE DEI FORMAGGI TIPICI E DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI NEL TERRITORIO DELLA REGIONE SICILIA".
Conclusioni On.le Prof. Giovanni LA VIA
Presidente Commissione europea per l'ambiente, la sanità pubblica e la sicurezza alimentare

Ore 19,00 Discussione finale e verifica dell'apprendimento
Ore 19,30 Consegna dei questionari e fine dei lavori.
Totale durata evento formativo ECM: 9,0 ore

Ore 20,30 Sala Costanza
Degustazione guidata ONAF
di Vastedda della Valle del Belice DOP e Ragusano DOP
Il Convivio d'Inverno - Cena con menù stagionale a cura della Brigata di Cucina del Federico II Palace Hotel.

Ore 22,00 **Assemblea Regionale** Soci ONAF

Ore 22,30 Sala Manfredi
Intrattenimento musicale - Momento culturale a cura del Rotarian Gourmet Distretto Sicilia-Malta 2110

Domenica 15 Gennaio 2017

Ore 07,00 Visita didattica in Azienda Zootecnica con processo di caseificazione tradizionale

Ore 09,30 Registrazione dei partecipanti
Ore 10,00 Sala Manfredi

Apertura dei lavori e saluto delle Autorità
STORIA, CULTURA E GUSTO DEL PECORINO SICILIANO DOP

Le testimonianze dei Formaggi del Neolitico in Sicilia
Dott.ssa Stefania AMATA - Archeologa

Dott. Fabio VENEZIA - Sindaco del Comune di Troria
I Formaggi nella Cucina Medievale di Federico II
Prof.ssa Cettina ROSSO - Presidente Casa d'Europa Enna

Prospettive del Pecorino Siciliano DOP
Domenico FERRANTI - Presidente Consorzio di Tutela e Valorizzazione del Pecorino Siciliano DOP

Interventi programmati
Conclusioni On.le Michela GIUFFRIDA
Commissione Agricoltura Sviluppo rurale, Parlamento Europeo

Ore 12,00 "Il Miglior Pecorino Siciliano DOP 2017"
Presentazione, degustazione guidata e proclamazione dei vincitori del Concorso Caserio "Trinacria d'Oro 2017".
Dott. Pietro PAPPALARDO - Delegato Regionale ONAF

Ore 13,30 Sala Costanza
Show Cooking di presentazione ricette impreziosite con Pecorino Siciliano DOP a cura dell'Associazione Cuochi Ennesi - Pranzo "Storici Percorsi Gastronomici"

PRENOTAZIONI ENTRO IL 10 GENNAIO 2017
Federico II Palace Hotel SPA & Congress - Enna
0935 20176 - info@hotelfedericoenna.it

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA
INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI DEGUSTAZIONI
Dott. Pietro PAPPALARDO 338 999 84 12 siciliaorientale@onaf.it