



# CASEUS SICILIAE



## LA QUALITÀ COME INDICE DI GUSTO

**12|13**  
**SETTEMBRE**  
**ENNA**



**FEDERICO II**

Str. Vicinale Salerno,  
94100 Enna EN

**PREMIO**



**CASEUS  
KORE  
2020**

MIGLIOR PIACENTINU ENNESE DOP

Nel pieno rispetto delle normative sanitarie emanate per l'emergenza Covid-19, si comunica a tutti i partecipanti che:

1. verrà controllata la temperatura prima di partecipare all'evento;
2. non saranno ammesse persone con temperatura corporea superiore a 37°;
3. è obbligatorio indossare la mascherina;
4. i posti saranno a sedere e ci sarà una distanza di almeno 1 metro l'uno dall'altro.

### SABATO 12 SETTEMBRE

Ore 9.30

Registrazione partecipanti

Ore 10.00

le 4 DOP a confronto:

Seminario di degustazione dei formaggi siciliani di Denominazione d'Origine Protetta.  
Guidano le degustazioni i Maestri assaggiatori ONAF:  
**Pietro Pappalardo e Giovanni Farina.**

Ore 16.00

Sessione di valutazione ed incontro tecnico sul Piacentinu Ennese DOP.

### DOMENICA 13 SETTEMBRE

Ore 9.30

Registrazione partecipanti

Ore 10.00

Convegno "La Qualità come indice del Gusto"

Moderatore:

**Raffaele Sarda** (Direttore Consorzio di Tutela del Piacentinu Ennese DOP)

Relatori:

**Sergio Grasso** (Antropologo Alimentare)

**Pietro Pappalardo** (Delegato Sicilia ONAF)

**Giovanni Marino** (Responsabile Analisi Sensoriali CoRFiLaC)

**Stefania Carpino** (Direttore Laboratorio di Perugia - Dipartimento dell'ICQRF)

Ore 12.00

Training Gastronomico a cura dell'Associazione Cuochi Ennesi e dei Maestri Assaggiatori dell'ONAF

Ore 12.30

Degustazione guidata dei 3 migliori Formaggi Piacentinu Ennese DOP e proclamazione del vincitore del premio:

**Caseus Kore 2020 (Miglior Piacentinu Ennese DOP)**

ACCADEMIA  
DEL GUSTO  
MEDITERRANEO

onaf  
organizzazione  
nazionale  
analisti



Consorzio di Tutela  
del Piacentinu Ennese DOP

CoRFiLaC  
Reggio Emilia

TENUTA  
VALLE  
DELLE  
FERLE

TA  
TUTELA  
ALIMENTARE