



Slow Food®
Sicilia

SABATO 25 GIUGNO

ORE 10,00/12,00 - Attività educativa- “Piccoli ambientalisti crescono” a cura di Legambiente Caltanissetta (rivolta ragazzi dai 6 ai 10 anni)

ORE 10,30 Inaugurazione evento- Saluti istituzionali (sindaco- assessore)

ORE 11,00 – Forum- INNOMALTO “Progetto piccoli birrifici artigianali agricoli”

- Dott. Dario D’Angelo, tecnico ESA e Innovation Broker progetto INNOMALTO
- Dott.ssa Alessia Lo Scalzo, Borsista presso il CREA di Acireale
- Dott. Luca Traina, cotitolare del birrificio Paul-Bricius di Vittoria
- Dott. Massimo Galli, degustatore e tutor formazione Unionbirrai
- Onorevole Deputato Dedalo Pignatone, componente commissione agricoltura

ORE 17,00- Forum- “Le maiorche di Sicilia, un patrimonio di biodiversità a rischio di estinzione”

- Enzo Lo Presti, produttore maiorche e delegato Slow Food Sicilia grani antichi

ORE 18,00- Laboratorio- “Presentazione della “Guida alle birre di Slow Food editore”

- Dott. Stefano Ferrante coordinatore regionale della Guida alle birre Slow Food

(degustazione delle birre “Special Ale di Paul-Bricius” e “5 cereali del birrificio 24 Baroni di Nicosia abbinate a formaggi di Presidio Slow Food”)

ORE 19,00- Laboratorio- “L’antica farina “Maiorca” nei salati e nei dolci”

- Enzo Lo Presti e Silvia Turco, produttori di grani antichi siciliani

(degustazione preparazioni salate e dolci di maiorca. ‘Mpanata di Niscemi e ‘ngiambella di San Cataldo (Arca del gusto Slow Food)

ORE 20,00- Conversazione- “Il ritorno del riso in Sicilia dopo cent’anni”

- Salvatore Giuffrida della Condotta di Lentini
- Sebastiano Conti produttore riso azienda “Agribio Conti”



Slow Food®
Sicilia

ORE 20,30- Conviviale- “Il riso siciliano riconcilia arancine e arancini”

- Sebastiano Scatà , Fiduciario Condotta Lentini

(cena con arancini realizzati con prodotti di Presidio Slow Food e realizzati dalla Cooperativa Etnos)

DOMENICA 26 GIUGNO

ORE 10,00/12,00- Attività educativa- I Grest di Caltanissetta- Antonia Teatino , delegata Educazione CER Slow Food Sicilia

ORE 11,00- Tavolo- “La collina frontiera di biodiversità” - Serafina Dirosa, Comunità Slow Food per la valorizzazione dell’Alto Belice

ORE 11,30- Conversazione “Il ponte che c’è”, La Comunità per la salvaguardia della biodiversità dello Stretto di Messina verso Terra Madre”.

ORE 17,00- Slow Food per il sociale- Conversazione- “Educazione attraverso il cibo” , La Comunità Slow Food educativa gastronomica Etna si racconta- “Giovani, motore della Rigenerazione”, Davide Fede- Slow Food Youth Network, a cura di Carmelo Roccaro, membro CER Slow Food Sicilia e delegato all’inclusione.

ORE 17,30- Forum- “Dieta mediterranea e Presidi” - Lina Lauria, Condotta Ragusa e “La bottega, anello di congiunzione tra cibo e rigenerazione sociale” - Teresa Armetta e Luisa Agostino , Comunità Slow Food delle botteghe di quartiere

ORE 18,30- Laboratorio- “La Salsiccia di Palazzolo Acreide incontra il Cavolo Trunzu , Presidio Slow Food, cucinata da Calogero Maltese dell’Alleanza Slow Food dei cuochi”

ORE 19,30- Laboratorio- “L’olio giusto incontra il pesce sostenibile” - Presentazione della Guida agli extra Vergini di Slow Food a cura di Carmelo Maiorca, Condotta Siracusa e Gaetano Urzi, Presidio Slow Food “Masculina da magghia”

ORE 20,30 Cena- Organizzata dalla Comunità Slow Food educativa gastronomia etnea”

Slow Food Sicilia
Viale Regione Siciliana, 2
94100 Enna

www.slowfoodsicilia.it
slowfoodsicilia@network.slowfood.it

Cod. Fisc. 91054280861
Part. Iva. 01211920861
Codice univoco E06UCUD

[Digitare qui]