

TUTTI A TAVOLA! OGGI CHIMICA!

3° SEMINARIO PROGETTO SICUREZZA ED EDUCAZIONE ALIMENTARE

**“Formaggio e miele di Sicilia.....
patrimonio agroalimentare di eccellenza”**



PROGRAMMA



Ore 15:30 - Accoglienza e registrazione

Ore 16:00 - Saluti:

- Dirigente Scolastico dell' I.T.I. Cannizzaro **Prof.ssa Giuseppina Montella**
- Presidente Centro Studi "Chimica Sviluppo e Ambiente" **Dott. Claudio Torrisi**

Ore 16:15 - Interventi:

- **Prof. Nino Messina:** "Miel e formaggi...fascino e profumi della Natura di Sicilia"
- **Prof. Carlo Amore:** "Ricotta siciliana: proprietà e caratteristiche"
- **Dott. Chimico Bruno Càtara:** "Aspetti igienico sanitari inerenti mieli e formaggi. Qualità e insidie"
- **Dott.ssa Stefania Carpino:** "I formaggi a latte crudo, alimenti salutistici DOP di Sicilia"
- **Prof. Riccardo Maggiore:** "Miel e formaggi: sicurezza dei consumatori e dell'ambiente"
- **Prof.ssa Annamaria Panico:** "Proprietà salutistiche dei mieli di Sicilia"
- **Dott.ssa Elena Vecchio:** "Le ricadute socio-economiche dei prodotti tipici Siciliani"

Ore 17:45 - Question time - Dialogo con il pubblico e dibattito

Ore 18:00 - Conclusione

Breve momento di degustazione di prodotti tipici locali offerti da: Apicoltura Milluzzo (SR) e Produttori CoRFiLaC (RG)

Con il patrocinio di:



Venerdì 13 Ottobre 2017 - ore 15.30
Aula Magna - I.T.I. CANNIZZARO
Via C. Pisacane, 1- CATANIA

INGRESSO LIBERO