



Sottomisura 16.1: "Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura".

Acronimo progetto: **PdN SC_CO_Marketing** - cod. CUP: **G26D20000310009**

Mercoledì 17 Maggio 2023

Aula magna, Polo Bioscientifico, Via Santa Sofia 100 - Catania



PdN
SC_CO_Marketing

CONVEGNO

Stati di Avanzamento e Risultati Intermedi del progetto:

Stagionatura collettiva, concentrazione dell'offerta della Provola dei Nebrodi DOP (PdN) e nuovi modelli di qualificazione e valorizzazione dei prodotti

9:00 Registrazione partecipanti

9:30 Saluti Istituzionali

Mario D'Amico |Dir. del Dipartimento Di3A - UniCT

Cinzia Caggia |Pres. CoRFiLaC - Prof. Ordinario di Microbiologia Agraria Di3A - UniCT

Aurora Giovanna Ursino |Pres. dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali della Provincia di Catania

Daniele Alfio Romano |Pres. dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari delle Regioni Sicilia e Sardegna

Giovanni Sutera |Dir. Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura di Catania

Piero Valenti |Pres. Consorzio Provola dei Nebrodi D.O.P

10:00 Interventi programmati

Ricerca, innovazione e trasferimento: risultati delle attività

10.00 Presentazione del progetto PdN SC_CO_Marketing

Giuseppe Licitra |Prof. Ordinario di Zootecnia Speciale Di3A - UNICT, Responsabile scientifico del progetto PdN SC_CO_Marketing

10.20 Analisi dei sistemi produttivi eco-sostenibili e delle caratteristiche qualitative della Provola dei Nebrodi D.O.P.

Giacomo Antonio Calandra Checco |Borsista del Progetto PdN SC_CO_Marketing, Dipartimento Di3A - UniCT

10.40 Stagionatura collettiva, Concentrazione dell'offerta

Giuseppe Licitra |Prof. Ordinario di Zootecnia Speciale Di3A - UNICT, Responsabile scientifico del progetto PdN SC_CO_Marketing

11.00 Effetto del regolamento di esecuzione (UE) 2020/1319 della Commissione sulla composizione batterica della Provola dei Nebrodi D.O.P.

Raimondo Gaglio |Ricercatore in Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali SAAF - UNIPA

11.30 Sicurezza alimentare nella trasformazione casearia delle paste filate

Margherita Caccamo |Dir. Macro-Area Ricerca e Sviluppo - CoRFiLaC

12.00 Consumatori e nuove applicazioni del Neuromarketing: dati preliminari

Catia Pasta |Responsabile Area Marketing & Brainlab - CoRFiLaC

12:30 Conclusioni

Antonino Drago |Dir. Area 3 - Assessorato Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea della Regione Sicilia

Dario Cartabellotta |Dir. Generale Dipartimento dell'Agricoltura - Assessorato Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea della Regione Sicilia

Luca Sammartino |Assessore Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea della Regione Sicilia

13.30 Degustazione Provola dei Nebrodi D.O.P (a cura dei produttori partner)

14.30 Interazione convegnisti con i produttori della Provola dei Nebrodi D.O.P.

La partecipazione all'evento è gratuita. Agli studenti iscritti al corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Scienze e Tecnologie Agrarie, Pianificazione e tutela del territorio, verranno riconosciuti Crediti Formativi (CFU) da utilizzare per il conseguimento delle "ulteriori attività formative" (UAF).

Ai partecipanti iscritti all'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali saranno riconosciuti crediti formativi CFP, a seguito della registrazione su piattaforma Sidaf. La partecipazione dei Tecnologi Alimentari dà diritto a ricevere CFP secondo quanto stabilito dal Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari.

CAPOFILA: Società Cooperativa Agricola Bionatura

PARTNER (Imprese agricole, agroalimentari e forestali): "La Margherita di Armando" di Luisa Costanzo Zammataro - Az. Agr. Galati Giordano Antonio - Az. Agr. Galati Rando Antonino

Az. Agr. Destro Simona - Az. Agr. Longo Antonino - Az. Agr. Sacco Franca - Az. Agr. Zootec. A. Fioriglio di Fioriglio Biagio & C SAS - Società Coop. Dei F.LLi Calà - Agrival Società Cooperativa Agricola.

PARTNER (Soggetti della ricerca): Addictive Ideas s.r.l. - Università Degli Studi di Catania - MF Evoluzione s.r.l. - CoRFiLaC.