

EXPOCOOK

restaurant business exhibition

Palermo, 27 febbraio - ore 16.00

Tavola rotonda

Valorizzare e incrementare l'utilizzo dei prodotti agroalimentari per la pizza di qualità Siciliana



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PALERMO



Tavola rotonda
Moderatore: **Dott. Giuseppe Di Miceli**

INTRODUCE

Stefano Catalano

Presidente Cifa Unione Pizzaioli Italiani

INTERVENTI:

Andrea Cafà

Presidente FonARcom

Il Ruolo Strategico della formazione Continua e di FonARcom nei processi di valorizzazione del settore Agroalimentare

Custodire e tutelare la Pizza nella sua tradizione

CAV. ANTONIO STARITA (Presidente Comitato promotore per la costituzione della fondazione Mondo Pizza)

L'agroalimentare delle aree interne

Prof. Pietro Columba Dipartimento di Scienze agrarie, Alimentari e forestali, UNIPA

Il grano duro siciliano

Dott. Giuseppe Russo Consorzio di ricerca Gian Piero Ballatore

Olio extravergine di oliva siciliano

Prof. Tiziano Caruso Dipartimento di Scienze agrarie, Alimentari e forestali, UNIPA

I formaggi siciliani

Prof. Massimo Todaro Dipartimento di Scienze agrarie, Alimentari e forestali, UNIPA

Ruolo dei cereali nella prevenzione delle malattie croniche non trasmissibili

Dott. Giuseppe Disclafani Area gastroenterologia Nazionale SIMG

I lieviti siciliani: per un prodotto "Made in Sicily"

Prof. Nicola Francesca Dipartimento di Scienze agrarie, Alimentari e forestali, UNIPA

Il territorio Sicano: bellezza e specificità delle produzioni

Dott. Angelo Palamenghi - Direttore Gal Sicani

Il territorio Madonita: territorio e agroalimentare

Dott. Alessandro Ficile - Presidente So.Svi.Ma. Spa

La normativa europea ed italiana sulle professioni,

Dott. Claudio Venturato (Comitato promotore per la costituzione della fondazione Mondo Pizza)

Professionalità e competenza

Prof. Roberto Lagalla

Assessore all'Istruzione e alla Formazione Professionale - Regione Siciliana.