

ECOSISTEMA APISTICO

biodiversità, salvaguardia, qualità e sicurezza
dei prodotti alimentari da esso derivati



**Progetto Living Lab Nebrodi
Incontro di presentazione alle start-up**

**Incubatore dei Nebrodi, Università a Galati Mamertino
Piano Porta, 98070, Galati Mamertino (ME)**

31/05/22 ore 10:00/14:00

PROGRAMMA

Saluti Istituzionali

ore 10:00

Massimo Midiri, Rettore Università degli Studi di Palermo

Maurizio Carta, ProRettore terza missione Unipa

Tiziano Caruso, Direttore Dip. SAAF

Rosario Schicchi, Coordinatore di interclasse dei corsi di laurea:
Scienze e Tecnologie AgroAlimentari e Mediterranean Food Science and Technology

Prof Pietro Columba, Resp Scientifico Progetto MIPAAF:
“Funghi medicinali per difesa dell'alveare e miglioramento dei prodotti apistici”

Avv. Vincenzo Amadore, Sindaco di Galati Mamertino

Ruggero Targhetta, Euris srl, Capofila Progetto Living Lab Nebrodi

Leonardo Cisotta, Italicamp, partner Progetto Living Lab Nebrodi



ore 10:30

Apertura dei lavori

Moderata: Nicola Francesca

ore 10:45

Giuseppe Venturella, Fortunato Ivan Cirilincione:
“Metodi alternativi per la difesa del sistema apistico”

Carlo Amodeo, apicoltore ape nera sicula, presidio slow food
“Apis mellifera sicula – La forza della memoria genetica inalterata”

Giacomo Emanuele, apicoltore, azienda agricola Emanumiele
“La Biodiversità in una goccia”

Andrea Cirrito, apicoltore Ape Nera Siciliana, azienda Nettare di Sicilia
“Prodotti dell'alveare e idromele”



ore 11:15

Analisi sensoriale e tecniche di assaggio del miele

Giacomo Emanuele, apicoltore, azienda agricola Emanumiele

Moderata: Nicola Francesca

ore 11:45

Sessione Scientifica 2: qualità e innovazione dei prodotti apistici

Nicola Francesca, Antonino Pirrone, Rosario Prestianni:
“Produzione e analisi sensoriale idromele e spumante da miele”

Teresa Armetta, Gastronomia Armetta Bottega alimentari dal 1926

OPAN – Suino Nero dei Nebrodi, Organizzazione Prodotto Allevatori Nebrodi

Placido Salamone, azienda agricola Casaleni Natural Bio
“Idromele, tra Storia e Tradizione”



ore 12:30

Analisi sensoriale e tecniche di assaggio spumanti da miele e idromele

Conduce: Vincenzo Naselli, Enologo e Dottorando di Ricerca in Microbiologia e Chimica Enologica
Nicola Francesca

PROGRAMMA

ore 13:00

Light Lunch

ore 14:00

Sessione 3: Italia Camp, incontro lezione con gli studenti, come fare impresa e start up

Intro iniziale:

Eleonora Dusi - Head of domain places Italiacamp (20 min circa)

"L'importanza di uno spazio fisico per lo sviluppo delle idee di impresa"

Edoardo Faraci - Nebrodi Living Lab Project Advisor

Come fare impresa sfruttando il proprio patrimonio territoriale.

Trasformare una semplice idea in una start up ed i relativi strumenti.

L'importanza di un piano marketing e soprattutto di digital marketing.

Intro alla CRM

Case Histories: confronto due start up del territorio in fase embrionale.

