

Workshop regionale

Comunicare il Gusto *del*

Pecorino Siciliano DOP

per il Gusto di Comunicare

Enna, Sabato 10, Domenica 11 Gennaio 2015
Federico II Palace Hotel

PROGRAMMA

Sabato 10 Gennaio 2015 - COMUNICARE IL GUSTO

"il Cibo è la sintesi di storie che hanno fatto la Storia..."

ore 08,30 Registrazione dei partecipanti;

ore 09,00 PRIMA SESSIONE *

LE TECNICHE TRADIZIONALI CARATTERIZZANTI GLI ASPETTI ORGANOLETTICI DEI FORMAGGI STORICI

Incontro Tecnico-Scientifico a cura della Dott.ssa Stefania CARPINO - Dirigente Ricerca Consorzio di Ricerca Filiera Lattiero Casearia Ragusa.

IMPIEGO DI BATTERI LATTICI AUTOCTONI PER IL MIGLIORAMENTO IGIENICO-SANITARIO DEL PECORINO SICILIANO DOP

Incontro Tecnico-Scientifico a cura del Prof. Luca SETTANNI - Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali Università degli Studi di Palermo

ore 11,30 SECONDA SESSIONE **

LA TECNICA D'ASSAGGIO E GLI STRUMENTI ONAF PER DESCRIVERE E VALUTARE I FORMAGGI

Incontro di aggiornamento ONAF a cura del Prof. Enrico SURRA, Maestro Assaggiatore e membro del Comitato Tecnico Scientifico ONAF

ore 12,30 IL LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE

Degustazione guidata di formaggi ovinii regionali e nazionali a cura dei Maestri Assaggiatori ONAF

ore 16,30 TERZA SESSIONE *

IL CONCORSO CASEARIO TRINACRIA D'ORO

Seduta di valutazione dei Pecorini Siciliani DOP e redazione dei profili sensoriali a cura dei Maestri Assaggiatori ONAF.

ore 18,30 LE NOTE DEL GUSTO

Atmosfera Classica a cura del M° Michele CAMPO

ore 21,00 STORICI PERCORSI GASTRONOMICI ***

Cena di Gala con degustazioni guidate da Maestri Assaggiatori ONAF ed abbinamenti, ai piatti, di vini regionali Cantina Cellaro.

Domenica 11 Gennaio 2015 - IL GUSTO DI COMUNICARE

"...scoprire il gusto di comunicare il gusto..."

ore 08,30 Registrazione dei partecipanti;

ore 09,00 PRIMA SESSIONE *

Saluti del Sindaco della Città di ENNA Dott. Paolo GAROFALO

A LEZIONE DI EXPO, SOCIAL MEDIA WORKSHOP, EXPO PER LE IMPRESE

L'Esposizione Universale di Milano si racconta ad Enna, a cura del Dott. Stefano MIRTI e Dott.ssa Manuela BONFGLIO - EXPOINVIAGGIO

ore 10,30 SECONDA SESSIONE *

COME RICONOSCERE IL PECORINO SICILIANO DOP

Prof. Massimo TODARO

Presidente Consorzio Volontario per la Tutela del Pecorino Siciliano DOP;

Prof. Alessandro PRIOLO

Delegato Ricerca - Consorzio di Ricerca Filiera Lattiero Casearia Ragusa;

ore 11,00 LA MARCHIATURA A FUOCO DEL PECORINO SICILIANO DOP

Apposizione del Marchio a Fuoco di Conformità alla DOP

a cura degli Ispettori Co.R.Fi.La.C.

ore 11,15 INTERVENTI PROGRAMMATI

ore 12,00 IL LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE

Degustazione guidata dei tre migliori Pecorini Siciliani DOP a cura del Maestro

Assaggiatore ONAF Dott. Pietro PAPPALARDO

ore 12,30 IL PREMIO TRINACRIA D'ORO 2015 *

Alla Corte dell'Imperatore Federico II di Svevia

Proclamazione vincitori del Premio "Trinacria d'Oro 2015" Miglior Pecorino Siciliano DOP.

ore 14,00 STORICI PERCORSI GASTRONOMICI ***

Pranzo di Gala con Preparazione e degustazione di elaborazioni gastronomiche a base di formaggi siciliani a cura dell'Associazione Cuochi Ennesi, degustazioni guidate da Maestri

Assaggiatori ONAF con abbinamenti, ai piatti, di vini spumanti nazionali e regionali (metodo classico e Charmat-Martinotti).

Villa Romana del Casale
Piazza Armerina (EN)
Il Vestibolo di Polifemo Stanza 44

SERVIZI IN CONVENZIONE

- Pernotto e Colazione (Check in Sab h 09.00 - Check out Dom h 15.00)
- Partecipazioni alle attività del Workshop di Sabato e Domenica
- Percorso Benessere****, Sabato pomeriggio, in Beatrix SPA Federico II
- Pranzo di Sabato e Domenica, Cena di Sabato
- Costo a persona, pacchetto completo, per i Soci ONAF o dell'Accademia del Gusto Mediterraneo, in camera D.U.S. € 100,00 I.C. (€ 120,00 I.C., per i non Soci) da fatturare e saldare mediante contatto diretto con l'Hotel.
- Costo a persona, pacchetto completo, per i Soci ONAF o dell'Accademia del Gusto Mediterraneo in camera doppia € 90,00 I.C. (€ 110,00 I.C., per i non Soci) da fatturare e saldare con contatto diretto con l'Hotel.

(*) INGRESSO LIBERO PREVIA PRENOTAZIONE
(**) € 10,00 DA SALDARE ALLA PRENOTAZIONE
(***) € 30,00 DA SALDARE ALLA REGISTRAZIONE
(****) PRENDERE VISIONE DEL REGOLAMENTO
PRENOTAZIONI ENTRO IL 30 DICEMBRE 2014

Federico II Palace Hotel ***** SPA & Congress
0935 20176 - info@hotelfedericoenna.it

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA, INFORMAZIONI E
PRENOTAZIONE SEMINARI E LABORATORI
Dott. Pietro PAPPALARDO 338 999 84 12
siciliaorientale@onaf.it
www.trinacriadoro.altervista.org - www.onaf.it



IL MIGLIOR
PECORINO
SICILIANO
DOP

