

RICONOSCIAMOLI!

ENNA - Federico II Palace Hotel
Sabato 13, Domenica 14 Gennaio 2018

PROGRAMMA

SABATO 13 GENNAIO 2018

- Ore 08,30 Registrazione partecipanti — Sala Manfredi
Ore 09,00 Il Trofeo TRINACRIA D'ORO ed il Progetto CASEUS SICILIAE Dott. Pietro PAPPALARDO
Delegato ONAF Sicilia
Ore 09,30 PRIMA SESSIONE — RICONOSCERE LE PERCEZIONI SENSORIALI
Laboratorio di degustazioni didattiche di formaggi e latticini industriali a confronto con formaggi e latticini artigianali DOP, a cura dei Maestri Assaggiatori ONAF
Ore 12,00 Inseadimento giuria
Ore 13,00 Pausa pranzo — Sala Adelaide
Ore 15,00 SECONDA SESSIONE — RICONOSCERE LE ECCELLENZE — Sala Concorso primo piano
Sessione di valutazione per il Miglior Pecorino Siciliano DOP.
Ore 17,00 TERZA SESSIONE — RICONOSCERE IL PORZIONATO — Sala Manfredi
Tavola rotonda di incontro e confronto con Enti, tecnici e produttori di formaggi DOP per valutare gli aspetti applicativi nel confezionamento e distribuzione di prodotto porzionato.
Dott. Alberto BILELLO — Dott.ssa Maria Concetta BORGESE
Funzionari agrari dell'Ufficio Territoriale ICQRF Sicilia - sede di Palermo
Dott. Giovanni GALISTU — Ufficio Tutela e Vigilanza Consorzio di Tutela Pecorino Romano DOP
Dott.ssa Stefania CARPINO — Consorzio di Ricerca Filiera Lattiero Casearia, Ragusa
Dott.ssa Maria Luisa SCATASSA — Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri"
Ore 21,00 Cena — Sala Adelaide

DOMENICA 14 GENNAIO 2018

- Ore 09,30 Registrazione partecipanti — Sala Manfredi
Ore 10,00 IL CONSORZIO DI TUTELA DEL PECORINO SICILIANO DOP
Dott. Domenico FERRANTI — Presidente del Consorzio di Tutela del Pecorino Siciliano DOP
Ore 10,30 QUARTA SESSIONE — RICONOSCERE LE DOP
Dott. Giacomo GAGLIANO — Direttore ICQRF
"Attività di controllo dell'ICQRF per la tutela dei prodotti di qualità (DOP e IGP) sul web"
Dott. Salvatore PALITTA — Presidente del Consorzio di Tutela del Formaggio Pecorino Romano DOP
Dott. Piero VALENTI — Presidente Consorzio per la Provala dei Nebrodi DOP
Prof. Massimo TODARO — Presidente Consorzio di Tutela della Vastedda della Valle del Belice DOP
Dott. Vincenzo CAVALLO — Direttore del Consorzio di Tutela del Ragusano DOP
Dott. Raffaele SARDA — Direttore Consorzio di Tutela del Piacentinu Ennese DOP
Ore 11,30 Interventi programmati
Ore 12,00 QUINTA SESSIONE — UN RICONOSCIMENTO ALLA QUALITÀ
Dott. Pietro PAPPALARDO — Presentazione dei tre migliori Pecorini Siciliani DOP e consegna del Premio TRINACRIA D'ORO 2018.
Ore 13,00 Pranzo "Storici Percorsi Gastronomici" — Sala Adelaide

SERVIZI IN CONVENZIONE

Pernotto e Colazione Domenica/Percorso Benessere in Beatrix SPA Federico II/Pranzo di Sabato e Domenica, Cena Sabato sera, Degustazioni.
Costo a persona, pacchetto completo, per i Soci ONAF e degli Enti in partnership, in camera D.U.S. € 100,00 I.C. (€ 150,00 I.C., per i non Soci) — in camera doppia € 90,00 I.C. (€ 130,00 I.C., per i non Soci) da fatturare e saldare mediante contatto diretto con l'Hotel.
Costo a persona pranzo o cena extra € 30,00 da saldare alla registrazione.

PRENOTAZIONI

ENTRO IL 10 GENNAIO 2018
Federico II Palace Hotel SPA & Congress — Enna — 0935 20176 — info@hotelfedericoenna.it

SEGRETARIA ORGANIZZATIVA

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONE DEGUSTAZIONI
Dott. Pietro PAPPALARDO 338 999 84 12 siciliaorientale@onaf.it

