

# TUTTI A TAVOLA! OGGI CHIMICA!

3° SEMINARIO PROGETTO SICUREZZA ED EDUCAZIONE ALIMENTARE

**“Formaggio e miele di Sicilia.....  
patrimonio agroalimentare di eccellenza”**



## PROGRAMMA

Ore 15:30 - Accoglienza e registrazione

Ore 16:00 - Saluti:

- Dirigente Scolastico dell' I.T.I. Cannizzaro **Prof.ssa Giuseppina Montella**
- Presidente Centro Studi “Chimica Sviluppo e Ambiente” **Dott. Claudio Torrisi**

Ore 16:15 - Interventi:

- **Prof. Nino Messina:** “Miel e formaggi... fascino e profumi della Natura di Sicilia”
- **Prof. Carlo Amore:** “Ricotta siciliana: proprietà e caratteristiche”
- **Dott. Chimico Bruno Càtara:** “Aspetti igienico sanitari inerenti miel e formaggi. Qualità e insidie”
- **Dott.ssa Stefania Carpino:** “I formaggi a latte crudo, alimenti salutistici DOP di Sicilia”
- **Prof. Riccardo Maggiore:** “Miel e formaggi: sicurezza dei consumatori e dell'ambiente”
- **Prof.ssa Annamaria Panico:** “Proprietà salutistiche dei miel di Sicilia”
- **Dott.ssa Elena Vecchio:** “Le ricadute socio-economiche dei prodotti tipici Siciliani”

Ore 17:45 - Question time - Dialogo con il pubblico e dibattito

Ore 18:00 - Conclusione

Breve momento di degustazione di prodotti tipici locali offerti da: Apicoltura Milluzzo (SR) e Produttori CoRFiLaC (RG)

SPONSOR

**RAGUSANO**  
Consorzio per la tutela del “Ragusano DOP”



**CoRFiLaC**  
• Ragusa •

Con il patrocinio di:



“Intervento realizzato nell'ambito del Programma Generale di Intervento della Regione Siciliana 2016/2017 con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello sviluppo economico - Ripartizione 2015”

**Venerdì 13 Ottobre 2017 - ore 15.30**  
**Aula Magna - I.T.I. CANNIZZARO**  
Via C. Pisacane, 1- CATANIA

**INGRESSO LIBERO**

Per info, rivolgersi alle docenti referenti scolastiche del Progetto  
Prof.ssa Lidia Mastruzzo e Prof.ssa Valeria Ligresti - Email: [oggichimica@gmail.com](mailto:oggichimica@gmail.com)