

# CORSO DI APPROFONDIMENTO LA FILIERA DI TRASFORMAZIONE DEI GRANI ANTICHI SICILIANI E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

**VENERDI 9 NOVEMBRE 2018 - ORE 15.00**  
**Istituto Alberghiero Principi Grimaldi di Modica**

## SALUTI

**Giuseppe Santocono** - Presidente Territoriale CNA Ragusa

**Prof. Bartolomeo Saitta** - Dirigente Scolastico Istituto Alberghiero Principi Grimaldi di Modica

**Dr. Francesco Celestre** - Presidente Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali di Ragusa

**Giovanni Colombo** - Presidente Comunale CNA Modica

**Ignazio Abbate** - Sindaco Città di Modica

## RELAZIONI

**Nello Blangiforti** - Tecnico Stazione Consorziale Sperimentale di Granicoltura per la Sicilia

“I grani antichi: risorsa per un'agricoltura sostenibile”

**Prof. Umberto Anastasi** - Università di Catania, Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente

“Qualità merceologica e nutrizionale dei frumenti siciliani”

**Dr. Alfio Spina** - Ricercatore CREA-Acireale, Centro Ricerca Cerealcoltura e Colture Industriali

“Qualità reologica e tecnologica dei frumenti siciliani”

## INTERVENTI PROGRAMMATI

**Gabriele Rotini** - Responsabile Nazionale CNA Agroalimentare

**Luigi Picerno** - Vice Presidente Nazionale CNA Agroalimentare e

Presidente Consorzio del Pane DOP di Altamura

**Tindaro Germanelli** - Responsabile Regionale CNA Agroalimentare Sicilia

**Giuseppe Li Rosi** - Presidente Associazione Simenza - Cumpagnia siciliana sementi contadine

## CONCLUSIONI

**Mirco della Vecchia** - Presidente Nazionale CNA Agroalimentare

**MODERATORE DEI LAVORI: Carmelo Caccamo** - Responsabile Territoriale CNA Agroalimentare Ragusa

I lavori si concluderanno con una degustazione di pietanze tipiche della tradizione siciliana a cura degli studenti dell'Istituto Alberghiero Principi Grimaldi di Modica.

## IN COLLABORAZIONE CON



per la dimostrazione  
delle attrezzature  
utilizzate per la lavorazione  
e cottura del pane



per la preparazione  
e cottura  
di pizze con farine  
di grani antichi

**Grano Madre**

LA NATURA SI RACCONTA  
Produzione di farine  
di grani antichi siciliani  
molite a pietra naturale

**fari**  
Macinata con amore