

Presentazione del libro di
GIUSEPPE LICITRA

Putiè

I PRODOTTI LATTIERO CASEARI NEI BANCONI ESPOSITIVI DEI PUNTI VENDITA IN SICILIA
ATTUALITÀ E PROSPETTIVE PER I PRODOTTI STORICI SICILIANI

DALLE PUTIE ALLA GDO

- 5 Aprile 2019

Centro Studi "Feliciano Rossitto"
Via Ettore Majorana, 5 Ragusa

17:00 Registrazione partecipanti.

Moderatore Dr.ssa Gianna Bozzali, giornalista enogastronomico

18:00 Apertura dei lavori
Giorgio Chessari Presidente Centro Studi "Feliciano Rossitto"
Franco Celestre Presidente Ordine Agronomi Ragusa.

18:15 **Presentazione libro: Putiè. I prodotti caseari nei punti vendita della Sicilia. Attualità e prospettive per i Prodotti Storici Siciliani. Dalle Putiè alla GDO. Giuseppe Licitra**
Prof. Prodotti di Origine Animale, Di3A Università di Catania.

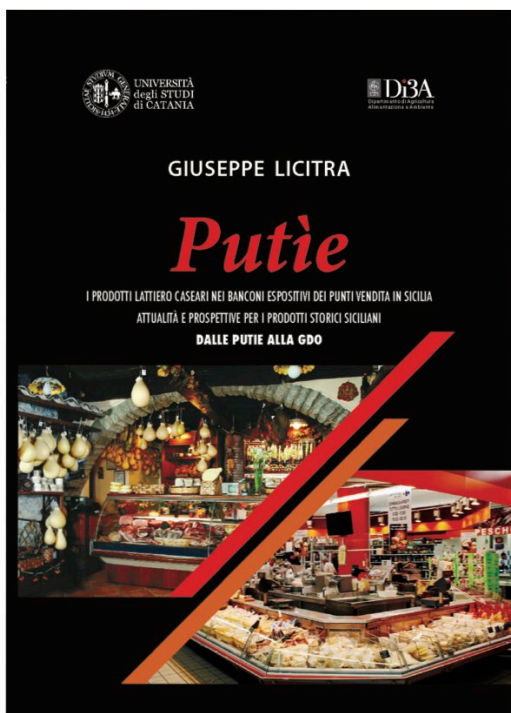
19:00 **I consumatori volano di sviluppo: conoscerli per programmare le strategie di sostegno al mondo rurale eco-sostenibile.**
Vincenzo Russo, *Professore di psicologia dei consumi e di psicologia della comunicazione, responsabile del Behavior & Brain Lab di neuroscienze e neuromarketing della Libera Università di Lingue e Comunicazione (IULM), Milano.*

19:30 **Tavola rotonda sui principali Formaggi Storici Siciliani e della selezione progetto AGER con brevi interventi di:**
- Prof. Massimo Todaro, *Presidente Consorzio di Tutela Vastedda della Valle del Belice DOP.*
- Occhipinti Giuseppe, *Presidente Consorzio di Tutela del Ragusano DOP.*
- Ferranti Domenico, *Presidente Consorzio di Tutela Pecorino Siciliano DOP.*
- Di Venti Pietro, *Presidente Consorzio di tutela Piacentinu Ennese DOP.*
- Valenti Piero, *Presidente Consorzio della Provola dei Nerbodi DOP.*
- Prof. Vincenzo Chiofalo, *Università di Messina per il Maiorchino.*
- Passalacqua Salvatore, *unico produttore storico di Tuma Persa e del Fiore Sicano.*

20:15 Un Europa che può accompagnare lo Sviluppo Rurale ecosostenibile spesso marginalizzato. Prof. Giovanni La Via Prefazione al libro "Putiè"; Di3A-Università di Catania; Europarlamentare.

20:35 **Saluti e Conclusioni**
Avv. Cassi Giuseppe, Sindaco di Ragusa
Dr. Bandiera Edy, Assessore all'Agricoltura Regione Siciliana.
Giorgio Chessari, Presidente Centro Studi "Feliciano Rossitto".
Sono stati invitati i parlamentari della provincia di Ragusa.

21:00 Degustazione dei principali Formaggi Storici Siciliani
In collaborazione con l'Istituto Alberghiero Galileo Ferraris-Ragusa



*Gli Agronomi che partecipano avranno la possibilità di avere accreditati 0,375 cfp.

*La partecipazione all'evento dà diritto al riconoscimento di 0,25 CFU per gli studenti iscritti ai corsi di studio del Di3A.