

Sottomisura 16.1: "Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura".

Acronimo progetto: **PdN SC\_CO\_Marketing** - cod. CUP: **G26D20000310009**

**Mercoledì 17 Maggio 2023**

Aula magna, Polo Bioscientifico, Via Santa Sofia 100 – Catania



**PdN**  
SC\_CO\_Marketing

## CONVEGNO

Stati di Avanzamento e Risultati Intermedi del progetto:

Stagionatura collettiva, concentrazione dell'offerta della Provola dei Nebrodi DOP (PdN) e nuovi modelli di qualificazione e valorizzazione dei prodotti.

### 9:00 Registrazione partecipanti

### 9:30 Saluti Istituzionali

**Mario D'Amico** |Dir. Dipartimento Di3A- UNICT

**Cinzia Caggia** |Presidente CoRFiLaC- Prof. Ordinario di Microbiologia Agraria Di3A-UNICT

**Enrico Catania** |Pres. dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali della Provincia di Catania

**Daniele Alfio Romano** |Pres. Ordine dei Tecnologi Alimentari delle Regioni Sicilia e Sardegna

**Giovanni Sutera** |Dir. Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura di Catania

**Piero Valenti** |Pres. Consorzio Provola dei Nebrodi D.O.P

### 10:00 Interventi programmati.

#### Ricerca, innovazione e trasferimento: risultati delle attività.

#### 10.00 Presentazione del progetto PdN SC\_CO\_Marketing

**Giuseppe Licitra** |Prof. Ordinario Zootechnia Speciale Di3A – UNICT, Responsabile scientifico del progetto PdN SC\_CO\_Marketing

#### 10.20 Analisi dei sistemi produttivi eco-sostenibili e delle caratteristiche qualitative della Provola dei Nebrodi D.O.P.

**Giacomo Antonio Calandra Checco** |Borsista del Progetto Dipartimento Di3a - UniCT\_Marketing

#### 10.40 Stagionatura collettiva, Concentrazione dell'offerta

**Giuseppe Licitra** |Prof. Ordinario Zootechnia Speciale Di3A – UNICT, Responsabile scientifico del progetto PdN SC\_CO\_Marketing

#### 11.00 Effetto del regolamento di esecuzione (UE) 2020/1319 della Commissione sulla composizione batterica della Provola dei Nebrodi DOP

**Luca Settanni** |Prof. Ordinario in Microbiologia Agraria SAAF- UNIPA

#### 11.30 Sicurezza alimentare nella trasformazione casearia delle paste filate

**Raimondo Gaglio** |Ricercatore in Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali SAAF- UNIPA

#### 12.00 Consumatori e nuove applicazioni del Neuromarketing: dati preliminari

**Catia Pasta** |Responsabile Area Marketing & Brainlab – CoRFiLaC

### 12:30 Conclusioni

**Antonino Drago** |Dir. Area 3 - Assessorato Agricoltura, Sviluppo rurale e Pesca Mediterranea della Regione Sicilia

**Dario Cartabellotta** |Dir. Generale Dipartimento dell'Agricoltura - Assessorato Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea della Regione Sicilia

**Luca Sammartino** |Assessore Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea della Regione Sicilia

### 13.30 Degustazione Provola dei Nebrodi D.O.P (a cura dei produttori partner)

### 14.30 Interazione convegnisti con i produttori della Provola dei Nebrodi D.O.P

La partecipazione all'evento è gratuita. AAgli studenti iscritti al corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Scienze e Tecnologie Agrarie, Pianificazione e tutela del territorio, verranno riconosciuti **Crediti Formativi (CFU)** da utilizzare per il conseguimento delle "ulteriori attività formative" (UAF). Ai partecipanti iscritti all'Ordine dei Dottori Tecnologi Alimentari, Agronomi e Forestali saranno riconosciuti **crediti formativi CFP**, a seguito della registrazione su piattaforma Sidaf.

CAPOFILA: Società Cooperativa Agricola Bionatura

PARTNER (Imprese agricole, agroalimentari e forestali): "La Margherita di Armando" di Luisa Costanzo Zammataro - Az. Agr. Galati Giordano Antonio - Az. Agr. Galati Rando Antonino

Az. Agr. Destro Simona - Az. Agr. Longo Antonino - Az. Agr. Sacco Franca - Az. Agr. Zootec. A. Fioriglio di Fioriglio Biagio & C SAS - Società Coop. Dei F.LLi Calà - Agrival Società Cooperativa Agricola.

PARTNER (Soggetti della ricerca): Addictive Ideas s.r.l. - Università Degli Studi di Catania - MF Evoluzione s.r.l. - CoRFiLaC.