



# INCONTRO PER LA DIVULGAZIONE DEI RISULTATI INTERMEDI

## MARTEDÌ 6 GIUGNO 2023

PALAZZO MONCADA  
Largo Barile - Caltanissetta

Caratterizzazione di un malto tipico siciliano attraverso l'introduzione di metodi di coltivazione e di trasformazione delle materie prime innovative – INNO.MALTO

Realizzato ai sensi del PSR Sicilia 2014/2020 - Sottomisura 16.1 - Bando del 10/08/2018

D.D.S. n. 2477 del 14/08/2020 - CUP G66D20000250009

**MISURA 16 - COOPERAZIONE - SOTTOMISURA 16.1**

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

## PROGRAMMA

**9:30 - REGISTRAZIONE DEI PARTECIPANTI**

**10:00 - SALUTI ISTITUZIONALI**

**10:30 INTRODUZIONE**

**Antonino Drago** (Dirigente Area 3 – Coordinam. e gestione programmi agrobiodiversità e Coop. - Dipartimento regionale dell'Agricoltura - Assessorato dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea)

**PRESENTAZIONE**

**Cristina Restuccia** (Responsabile scientifico del progetto Inno.Malto – Dipartimento Di3A dell'Università degli Studi di Catania)

10:40

**LE ATTIVITA' DEL PROGETTO**

**Luca Traina** (Società Agricola Paul Bricius & Company S.r.l. – Azienda capofila)

*"La birra Born in Sicily: un prodotto vincente"*

**Dario D'Angelo** (Innovation Broker del G.O Malto Siculo - SOPAT - ESA Valguarnera)

*"Il progetto Inno.Malto: finalità, azioni, obiettivi"*

**Nino Virzi, Alessia Lo Scalzo e Massimo Palumbo** (CREA – Cerealicoltura e Colture Industriali di Acireale)

**Umberto Anastasi** (Dipartimento Di3A dell'Università degli Studi di Catania)

*"Innovazione varietale: valutazione agronomica di orzo e altri cereali coltivati in Sicilia per la maltazione"*

**Matilde Reitano e Gaetano Chinnici** (Dipartimento Di3A dell'Università degli Studi di Catania)

*"La percezione qualitativa della birra artigianale: un'indagine al consumo"*

**Aldo Todaro e Ignazio Maria Cugino** (Dipartimento SAAF dell'Università degli Studi di Palermo)

*"Caratterizzazione di malti di orzo e di frumento ai fini della stesura di schede tecniche"*

**ORE 12:15 - INTERVENTI PROGRAMMATI**

**Vincenzo Pernice** (Dirigente Area 2 – Programmazione - Dipartimento regionale dell'Agricoltura - Assessorato dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea)

**Massimo Galli** (Referente per la Sicilia dei degustatori Unionbirrai)

**Fabio Di Francesco** (Presidente di Slow Food Sicilia)

**Piero Lo Nigro** (Presidente della Federazione degli Ordini dei Dottori Agronomi e Forestali della Sicilia)

**Daniele Alfio Romano** (Presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Sicilia e Sardegna)

**ORE 12:45 - INTERVENTI LIBERI E DISCUSSIONE**

**ORE 13:00 - CONCLUSIONI**

**Luca Sammartino** (Assessore dell'agricoltura, dello Sviluppo rurale e della Pesca mediterranea della Regione Siciliana)

**Moderatore: Nino Sutera (Coordinatore editoriale di Terrà)**

**ORE 13:30** - Trasferimento presso la birreria Al Grain Beershop - via Cittadella n° 3 - Caltanissetta per la degustazione guidata, a cura di Unionbirrai e della Condotta Slow Food di Caltanissetta, delle birre realizzate per scopi sperimentali e dimostrativi con i malti di orzo e grani antichi coltivati in Sicilia, in abbinamento ai prodotti dei presidi Slow Food.

**ORE 15:00** - Panel degustativo di Unionbirrai per la valutazione sensoriale delle birre realizzate con i malti prodotti nell'ambito del progetto Inno.Malto (riservato agli assaggiatori Unionbirrai).

• Ai partecipanti iscritti all'Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali e all'Ordine dei Tecnologi Alimentari saranno riconosciuti crediti formativi (CFP), secondo quanto stabilito dai rispettivi regolamenti.

• Agli studenti iscritti ai corsi di laurea del Di3A dell'Università degli Studi di Catania e del SAAF dell'Università degli Studi di Palermo saranno riconosciuti i crediti formativi (CFU).

• Per ragioni organizzative è richiesta la conferma di partecipazione entro sabato 3 giugno 2023 alla mail: [sopat.valguarnera@entesviluppoagricolo.it](mailto:sopat.valguarnera@entesviluppoagricolo.it)

• Per info: Dario D'Angelo: 328/6233586