



DIVINAZIONE EXPO24 – AGRICOLTURA E PESCA

PROGRAMMA EVENTI - REGIONE SICILIANA

SIRACUSA, 21 – 29 SETTEMBRE 2024

Sabato, 21 settembre 2024

18.00

Show cooking a cura del Consorzio Tutela del Limone IGP di Siracusa

PASAM agrumi Soc. coop. agr. a.r.l.

Vini: Marchese di Rampingallo

Domenica, 22 settembre 2024

10.00

Colazione con Muffin Mango siciliano e latte d'asina ragusana a cura dei Consorzi di Ricerca: CoRFiLaC, G.P.Ballatore, CORERAS e CoRiBiA

13.00

Show cooking a cura del GAL Terre Normanne

Chef Giuseppe Giuffrè

17.00

Laboratorio di neuromarketing *"Come emozionare i consumatori per una scelta di qualità"*, a cura del Consorzio di Ricerca CoRFiLaC

18.00

Show cooking a cura del Consorzio Tutela del Limone IGP di Siracusa

PASAM agrumi Soc. coop. agr. a.r.l.

Vini: Marchese di Rampingallo

Lunedì, 23 settembre 2024

10.00 – 11.00

"Alimentazione... succo della vita"

Somministrazione agli alunni delle scuole primarie di succo di arancia a cura dei ragazzi dell'Istituto alberghiero Federico II di Svevia di Siracusa. La dott. Consuelo Saggio dell'ASP di Siracusa esporrà l'importanza di una buona nutrizione

11.30

"Spumanti di Sicilia" a cura dell'IRVO, enologo Gianni Giardina

13.00

Show cooking a cura del Consorzio di Tutela Etna DOP

Chef Lorenzo Runza e Istituto Alberghiero di Chiaramonte Gulfi

17.00

“Tecnologie dell'irrigazione e cambiamento climatico”

18.00

“Bruschetta party” a cura dei Consorzi di Ricerca: G.P. Ballatore, CoRiBiA., CORERAS, CoRFiLaC
Pagnotta del Dittaino DOP, macedonia di frutti esotici Born in Sicily

Martedì, 24 settembre 2024

10.00 – 11.00

“Alimentazione... succo della vita”

Somministrazione agli alunni delle scuole primarie di succo di arancia a cura dei ragazzi dell'Istituto alberghiero Federico II di Svevia di Siracusa. La dott. Consuelo Saggio dell'ASP di Siracusa esporrà l'importanza di una buona nutrizione

11.30

“Vini da dessert di Sicilia e cioccolato di Modica” a cura del maestro cioccolatiere Giuseppe Rizza e dell'enologo IRVO Gianni Giardina

13.00

show cooking a cura del Consorzio di Tutela DOP Val di Mazara
Chef Giovanni Guarnieri e Istituto Alberghiero di Siracusa

16.00

Convegno *“L'agricoltura nel mondo che verrà: Complessità di nuovi scenari nuove politiche e strumenti per la difesa del reddito e dei territori”*. Partecipano Prof. Fabian Capitanio (Università Federico II Napoli, ing. Enrico Trombetta (AON), dott. Maria Chiara Zaganelli (ISMEA)

17.00

“Viticoltura eroica siciliana e suoi vini” a cura dell'IRVO

18.00

“Faccia di vecchia party” a cura dei Consorzi di Ricerca G.P. Ballatore, CoRiBiA., CORERAS, CoRFiLaC,
Macedonia frutti esotici Born in Sicily

19.30

show cooking *“Essenza di limone”* a cura di I am Italy

Mercoledì, 25 settembre 2024

10.00 – 11.00

“Alimentazione... succo della vita”

Somministrazione agli alunni delle scuole primarie di succo di arancia a cura dei ragazzi dell'Istituto alberghiero Federico II di Svevia. La dott. Consuelo Saggio dell'ASP di Siracusa esporrà l'importanza di una buona nutrizione

11.30

“Biodiversità viticola siciliana” a cura del dott. Antonio Sparacio e dell'enologo Salvatore Sparla

13.00

Show cooking a cura del Consorzio di Tutela Nocellara del Belice DOP
Chef Giuseppe Causarano e Istituto Alberghiero di Pachino

17.00

Convegno *“Il turismo nel Mondo dell'Agricoltura: Enoturismo”*, partecipano il prof. Vincenzo Russo, la dott.ssa Francesca Salvia e il dott. Marco Mascellino

18.00

"Pasta party con il pastaio matto" degustazione di gelato di mango siciliano a cura dei Consorzi di Ricerca CoRFiLaC, G.P. Ballatore, CORERAS e CoRiBiA

Giovedì, 26 settembre 2024

10.00 – 11.00

"Alimentazione... succo della vita"

Somministrazione agli alunni delle scuole primarie di succo di arancia a cura dei ragazzi dell'Istituto alberghiero Federico II di Svevia di Siracusa. La dott. Consuelo Saggio dell'ASP di Siracusa esporrà l'importanza di una buona nutrizione

13.00

Show cooking a cura del Consorzio di Tutela DOP Monti Iblei

Chef Accursio Craparo e Istituto Alberghiero di Rosolini

17.30

"Le produzioni agroalimentari di eccellenza. Sicilia Regione europea della gastronomia 2025", convegno a cura dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura

Palazzo Vermexio, salone Paolo Borsellino

19.00

"Aperitivo al carrubo" a cura di LBG Sicilia accompagnato dalla cantina Casa di Grazia

Chef Accursio Craparo

Venerdì, 27 settembre 2024

10.00 – 11.00

"Alimentazione... succo della vita"

Somministrazione agli alunni delle scuole primarie di succo di arancia a cura dei ragazzi dell'Istituto alberghiero Federico II di Svevia di Siracusa. La dott. Consuelo Saggio dell'ASP di Siracusa esporrà l'importanza di una buona nutrizione

11.30

"Cinema e Territorio", convegno a cura del Distretto Ortofrutticolo Sud-Est Sicilia

13.00

Show cooking a cura del GAL Terre Normanne in collaborazione con la cantina Bruchicello

Chef Giuseppe Giuffrè

19.00

Presentazione del docufilm *"Un Mediterraneo di Biodiversità"* prodotto da ARPA Sicilia nell'ambito del progetto CORALLO+SI, regia di Riccardo Cingillo.

Interverranno: Giuseppa Savarino, Assessore Regionale per il Territorio e l'Ambiente; Vincenzo Infantino, Direttore Generale di ARPA Sicilia; Ignazio Cammalleri, Direttore Unità Operativa Ricerca&Innovazione di ARPA Sicilia; Rosanna Costa, Unità Operativa Ricerca&Innovazione di ARPA Sicilia.

19.30

Show cooking *"Mandorla d'oro"* a cura di I am Italy

Sabato, 28 settembre 2024

13.00

Show Cooking a cura del GAL Terre Normanne

Chef Giuseppe Giuffrè

Vini: Le Sette Aje

17.00

"Partecipazione a fiere nazionali e internazionali" a cura del dott. Felice Capraro, IRVO

18.00

Show cooking a cura del Consorzio di Tutela Pomodoro di Pachino IGP

Chef Corrado Di Pietro

Vini: Le Sette Aje

Domenica, 29 settembre 2024

13.00

Show cooking a cura del Consorzio di Tutela Pomodoro di Pachino IGP

Chef Corrado Di Pietro