



# “Coltiviamo sviluppo...”

*Sicilia, la terra del tuo futuro*

PSR Sicilia 2007-2013: Misura 111 - Azione 2 Informazione

## Giornata informativa

### **LA PASTA DI GRANO DURO DI GRAMMICHELE COME IDENTITA' TERRITORIALE**

**Grammichele - 26 marzo 2014**

**Azienda Agricola “ VALLE DEI MARGI” C.da Margi**

### Programma

**Ore 17,00**

**Registrazione partecipanti**

**Ore 17,30**

**Saluti**

**Salvatore Canzoniere** - Sindaco di Grammichele

**Ore 17,45**

**Introduzione ai lavori**

**Silvana La Rosa** - Dirigente Soat di Grammichele

**Ore 18,00**

**Relazioni:**

**Gianfranco Venora** - Stazione Sperimentale di Granicoltura di Caltagirone

**Le varietà locali di frumento siciliano: ingrediente base per una pasta di qualità**

**Ore 18,30**

**Nello Blangiforti** - Stazione Sperimentale di Granicoltura di Caltagirone

**La riscoperta della Timilia: grano versatile idoneo per pastificazione e panificazione**

**Ore 19,00**

**Giorgio Minardo** - Panificatore Modicano

**Uso dei grani locali nella pastificazione**

**Ore 19.30**

**Dibattito**

**Conclusioni:**

**Rosaria Barresi** Dirigente Generale Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea

**Calogero Ferrantello** Dirigente Servizio VI - Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea

