



“Coltiviamo sviluppo...”

Sicilia, la terra del tuo futuro

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

Giornata informativa

Innovazione nelle aziende lattiero-casearie: Stagionatura e affinamento dei formaggi

San Giovanni Gemini - 5 aprile 2014

Palazzetto dello Sport “Giovanni Scudato” -

Programma

Ore 9.00 Registrazione partecipanti

Ore 9.30 Saluti

Carmelo Panepinto - Sindaco di San Giovanni Gemini

Vito Mangiapane - Sindaco di Cammarata

Ore 9.45 Introduzione dei Lavori

Giuseppe Affrunti - Dirigente UO 33 – Servizio VI-
Assessorato Regionale dell’agricoltura, dello
Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea

Domenico Incannella - Dirigente Responsabile
SOAT San Giovanni Gemini

Domenico Di Marco - Dirigente Responsabile
UOS - Cammarata

Ore 10.00 -13.30 Relazioni

Florinda Madonia - ARA Sicilia

*L’allevamento in Sicilia per la produzione di
formaggi tradizionali*

Biagio Cattano - Libero Professionista

**Miglioramento della qualità del latte per la
produzione di formaggi tradizionali**

Antonio Difalco - Tecnico CORFILAC

*I trattamenti dei formaggi dopo la caseificazione e le
tecniche di stagionatura*

Ore 13.30 – 14.30 Pausa

Ore 14.30 – 16.30

Guglielmo Portelli - Tecnico CORFILAC

**Procedure di adesione al sistema di controllo per
la certificazione del formaggio Pecorino Siciliano
DOP**

Ore 16.30 Conclusioni

Dario Caltabellotta

Assessore Regionale dell’Agricoltura, dello Sviluppo
Rurale e della Pesca Mediterranea

Rosaria Barresi - Dirigente Generale

Dipartimento Agricoltura - Assessorato Regionale
dell’Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca
Mediterranea

Calogero Ferrantello - Dirigente Servizio VI

Dipartimento Agricoltura - Assessorato Regionale
dell’Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca
Mediterranea

