



“Coltiviamo sviluppo...

Sicilia, la terra del tuo futuro

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

Incontro informativo

“Dal Grano alla pasta con particolare riferimento alla pasta artigianale”.

13 NOVEMBRE 2013

Centro Cultura Gastronomica “Molino Excelsior”

Valderice (TP)

Programma

Ore 9.00

Registrazione partecipanti

Ore 9.15 Saluti

Salvatore Scarcella

Dirigente U:O:soat di Dattilo

Ore 9.30 Introduzione lavori

Giuseppe Affrunti

Dirigente U:O: n. 33 Servizio VI Dip. Interventi Infrastrutturali Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari

Ore 9.50 Relazione Informativa

Paolo Salerno

Esperto in Cultura Gastronomica – Responsabile C.C.G. “Molino Excelsior” – Valderice

Il cuscus alla Trapanese (U cuscusu): la scelta di materie prime per un piatto legato al territorio.

Ore 11.00

Valerio Campo

Molino e Pastificio Artigianale Campo – Napola – Erice

La busiata trapanese: un’esperienza concreta nella valorizzazione del grano duro Siciliano.

Ore 11.45

Filippo Ignazio Drago

Titolare dell’Azienda Molino del Ponte – Produttore di semola, pane e pasta artigianale – Castelvetro

L’utilizzo dei grani antichi Siciliani

Ore 12.30 – 13.00

CONCLUSIONI:

Rosaria BARRESI

Dirigente Generale Dipartimento Interventi Infrastrutturali per l’Agricoltura

Calogero FERRANTELO

Dirigente Servizio VI Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari

