

SALA MEDITERRANEA

SABATO 7 DICEMBRE

I prodotti di qualità come forti attrattori del turismo enogastronomico

Moderatore del convegno Rosario Gugliotta – Ore 11.00 - 13.00

Il turismo enogastronomico è trasversale a tutti i tipi di turismo, in quanto il cibo è presente in ogni esperienza turistica. La Sicilia, terra ricchissima di biodiversità può mettere in campo più di altre regioni, queste preziose risorse per attrarre turisti attenti ai valori che può offrire la cultura enogastronomica siciliana, frutto di stratificazioni millenarie fatte di sinergie fra i tanti popoli che si sono succeduti sulla nostra isola. Saranno affrontati argomenti come il Turismo Ecogastronomico, il Turismo Slow, Il turismo dei Borghi e delle Isole Slow ed infine il Turismo degli itinerari bio ed enologici.

Saranno affrontati 4 temi in cui il relatore in circa 15 minuti racconterà una esperienza e proporrà un percorso per aprire fra i presenti un dibattito costruttivo ed interattivo.

Presidente Dott. Manlio Messina, ASSESSORE REGIONALE AL TURISMO

INTERVENTI:

1. **Il turismo Ecogastronomico.** La proposta turistica scaturisce dall'interazione fra beni paesaggistici e quelli del cibo.
Relatore: Rosario Gugliotta, presidente Slow Food Sicilia
2. **Il turismo Slow.** Racconto di esperienze di viaggio lento e sostenibile, con veicoli lenti, dalla bicicletta al treno, alla scoperta dei luoghi di produzione del cibo di qualità.
Relatore: Ermanno Cacciatore, dirigente Assessorato regionale al turismo
3. **Il turismo dei Borghi e delle Isole Slow.** Quando il turismo scaturisce da luoghi ancora integri e veri e la destagionalizzazione e le colture Resilienti rappresentano il valore aggiunto.
Relatore: Salvatore Bartolotta, presidente regionale Borghi più belli d'Italia in Sicilia
4. **Il turismo degli itinerari bio ed enologici.** Una proposta turistica per valorizzare territori che hanno scommesso sulla sostenibilità ambientale e sul turismo esperienziale legato alla naturalità del cibo e del vino.
Relatore: Giuseppe Oddo, direttore del biodistretto dei Borghi Sicani

SALA MEDITERRANEA

SABATO 7 DICEMBRE

Tracciabilità e sicurezza alimentare dai campi alla tavola del consumatore: esperti a confronto

Moderatore del convegno Vincenzo Chiofalo – Ore 15.00 - 17.00

L'obiettivo è quello di comunicare in maniera dinamica ed efficace l'alimento dalla sua produzione, lavorazione, trasformazione passando dal banco vendita e fino alla tavola del consumatore. La tracciabilità quindi e la sicurezza alimentare temi sempre attuali che il consumatore finale chiede alle imprese.

Gli esperti discutono della importanza e quindi della necessità del dialogo tra le imprese, la ricerca e il sistema della qualità e delle certificazioni.

INTERVENTI

- 1 *Prof. Alessandro Giuffrida – Professore Ordinario di Ispezione degli alimenti - Università di Messina*
- 2 *Dott. Stefano Simonella – Gruppo Controllo e Certificazione Consorzio Ricerca Filiera Carni e Agroalimentare*
- 3 *Dott. Gianludovico Ceccaroni – Alleanza delle Cooperative Italiane settore agroalimentare*
- 4 *Dott. Daniele Romano – Presidente Albo dei Tecnologi Alimentari di Sicilia e Sardegna*
- 5 *Dott.ssa Giuliana Dinaro Quality Manager Oranfrizer SRL*

SALA MEDITERRANEA

LUNEDI' 9 DICEMBRE

CIBO: DAL BRAND ALLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E SOCIALE

Moderatore del convegno Pietro Columba – Ore 11.00 - 13.00

Componenti: Paolo GUARNACCIA – Gino PECORINO

Il sistema agricolo negli ultimi cinquant'anni ha compiuto un'evoluzione profonda, passando dalla mera produzione di cibo e materie prime a funzioni sempre più di ampio respiro ed elevata complessità. Dall'obiettivo produttivistico che faceva concepire l'agricoltura come una "industria verde" si è passati a molteplici obiettivi che conferiscono all'agricoltura una essenziale funzione di armonizzazione territoriale e sociale.

Oggi, infatti, la produzione agricola di qualità, garantisce la soddisfazione dei cittadini, assicurando un'alimentazione salubre e appagante, veicolando significati simbolici e culturali, insieme ad una vasta gamma di servizi collettivi di valenza ambientale e sociale.

1. Viticoltura eroica siciliana (Etna e Pantelleria) (Stefania Chironi)
2. Impronta carbonica e gestione sostenibile delle colture (Lucio Gristina)
3. Il consumo di pasta siciliana, tradizione e innovazione (Luca Altamore)
4. I suoli e i paesaggi culturali (Giuseppe Lo Papa)
5. Le politiche Urbane del Cibo. Perché abbiamo bisogno di una Food Policy (Davide Marino)
6. L'economia circolare (Nino Lo Bello)
7. Il cibo per lo sviluppo sostenibile dell'area interna siciliana (Dino Trapani)
8. Agricoltura biologica e sistemi agroalimentari sostenibili (Paolo Guarnaccia)

SALA MEDITERRANEA

LUNEDI' 9 DICEMBRE

Alimentarsi meglio riducendo lo spreco alimentare, i suoi impatti, i suoi costi, per le famiglie, per il pianeta.

Moderatore del convegno Giuseppe Mancini – Ore 15.00 - 17.30

Lo spreco alimentare non è solo un problema economico ed etico, dovuto alla mancata condivisione di risorse alimentari con chi è più bisognoso da parte di chi “spreca”, ma anche un problema ambientale, indotto dal conferimento di questo surplus alimentare nel ciclo della gestione dei rifiuti.

Una problematica che implica anche uno spreco di risorse preziose sempre più limitate (acqua, suolo, ore di lavoro, energia) contribuendo inoltre al cambiamento climatico. Secondo la FAO, i rifiuti alimentari creano un inquinamento da anidride carbonica equivalente a circa l'8% delle emissioni totali di gas ad effetto serra prodotte dall'uomo. Questo perché, per ogni chilo di cibo prodotto, vengono rilasciati circa 4,5 kg di CO₂ nell'atmosfera. Senza contare il loro notevole impatto sul già critico sistema di gestione dei rifiuti, specie nella nostra regione.

Paesi membri dell'Unione europea generano ogni anno circa 90 milioni di tonnellate di sprechi e perdite alimentari (circa 173 kg pro capite), per un valore totale superiore ai 140 miliardi di euro, pari all'intero bilancio dell'Ue. Per arginare questo fenomeno, la Commissione europea nel 2015 ha lanciato un pacchetto (fatto di un actionplan e quattro proposte di direttiva) sulla cosiddetta “economia circolare”, attualmente al vaglio del Parlamento e del Consiglio. L'obiettivo è di allineare le politiche europee agli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Onu, creando un modello di consumo e di produzione realmente sostenibile.

L'incontro è organizzato dal Rotary Catania Sud, dal centro di ricerca Cutgana dell'Università di Catania e dall'Associazione degli Ingegneri per l'Ambiente e il Territorio.

Apriranno i lavori Francesco Giarrizzo, presidente Rotary Club Catania Sud, Roberto Cellini, direttore del Dipartimento Economia e Impresa, Giovanni Signorello, direttore del Cutgana, Giuseppe Mancini, vicepresidente dell'Associazione nazionale Ingegneri per l'Ambiente e il Territorio, Salvo Cocina, dirigente Generale Dipartimento Acque e Rifiuti, Antonello Biriaco, presidente Confindustria Catania, Fabio Cantarella, assessore all'Ambiente, Ecologia e Sicurezza del Comune di Catania.

A seguire le relazioni di Francesco Giarrizzo (Rotary Club Catania Sud), Mario Grosso (Politecnico di Milano), Claudia Arcidiacono (Università di Catania), Margherita Ferrante e Gea Oliveri (Università di Catania), Giuseppe Mancini e Carlo Ingrao (Università di Catania), Agata Matarazzo (Università di Catania), Giovanni Pavone (Renoils Siciligrassi), Vincenzo Chiofalo (Università di Messina),



Renato Giunta (Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia), Emanuele Zappia (Maas) e Salvatore Raciti (Polizia Provinciale Città metropolitana di Catania).

AMAZING S.r.l.
Via Del Rotolo, 44/46
95126 Catania
www.amazingsrl.it
info@amazingsrl.it

Sede Organizzativa CATANIA
Tel. +39 095 316749
Fax +39 095 2501300
www.mediterraria.it
info@mediterraria.it

Sede Organizzativa MILANO
Foro Buonaparte, 70
20121 Milano
direzione@mediterraria.it
marketing@mediterraria.it