

Regione Siciliana
Assessorato regionale Agricoltura e Foreste - Dipartimento Interventi Infrastrutturali.
Assessorato regionale Cooperazione, Commercio, Artigianato e Pesca - Dipartimento Pesca.
Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cuneo)
Studenti Master in Gastronomia Italiana e Turismo
Secondo Stage in Sicilia 2009 – 16/21 marzo 2009

LUNEDÌ 16 MARZO 2009

Trappeto- Alcamo-Salemi

08:00 Partenza dalla Reggia di Colorno (Parma)

11:40 Decollo da Bergamo per Palermo 13:15 Arrivo a Palermo Punta Raisi

14:00 Trappeto - Visita allevamento spigole e orate "Ittica Trappeto". Incontro coordinato dal Dipartimento Pesca e dalla Rete regionale Acquacoltura del Dipartimento Interventi Infrastrutturali.

14,30 Stabilimenti "Ittica Trappeto" di Felice Cascio in collaborazione con Joe Ricci. Pesce da Acquacoltura. Degustazione Trota salmastra affumicata allevata dall' agroittica "Salvamar" di Pozzallo e trasformata presso l'Industria "Altamarea" di Agrigento, (Rete regionale acquicoltura Dipartimento interventi infrastrutturali) abbinata con . Robiola girgentana a base di latte caprino razza Girgentana (Presidio Slow Food) con Pane di Monreale. Ravioli di Naro. Mandarino tardivo di Ciaculli.

15,30 "Ittica Trappeto" Dr. Giovanni Basciano. Presidente AGCI (Associazione Generale Cooperative Italiane) Pesca Sicilia: presentazione Filiera Ittica Regionale.

Dr. Gianmaria Sparma – Dirigente Generale Dipartimento regionale Pesca.

Arch. Domenico Targia (Dipartimento regionale Pesca): Pesca e Turismo nel Golfo di Castellammare.

17:00 Castello di Alcamo: Enoteca regionale e incontro con Strada del Vino Doc Alcamo.

18,30 Alcamo: visita Frantoio Azienda Vallone (con fiduciario Dr. Giuseppe Parrino). Olio extra vergine di oliva DOP Valli Trapanasi.

Degustazione di prodotti tipici. 23:00 Arrivo e sistemazione a Salemi presso l'albergo "Villa Mokarta"

MARTEDÌ 17 MARZO 2009

Erice-Trapani-Marsala-Salemi

07:00 Colazione con:

- Pane di Salemi e Pane nero di Castelvetrano.
- Arancia DOP di Ribera; spremuta IGP Arancia Rossa di Sicilia (a cura dei Consorzi di tutela).
- Marmellate, Crema di Pistacchio, Confetture, Gelatine e Miele (a cura dell' Azienda agricola Alicos di Salemi).

07:30 Partenza per Erice (TP)

08:30 Erice Lezione sulla storia della cucina siciliana a cura di Mary Taylor Simeti, autrice con Maria Grammatico, del libro "Mandorle amare" (Dario Flaccovio Editore)

Visita e Laboratorio alla Pasticceria Maria Grammatico, Erice (con Franco Saccà, fiduciario Slow Food)
Analisi dei principali dolci siciliani (cannoli, cassata, marzapane...) e dei loro ingredienti (pistacchi, mandorle, miele...).

12:00 Visita allevamento acquacoltura "Ecoittica Marsala" presso salina di San Teodoro. all'interno della Riserva Naturale Orientata dello Stagnone di Marsala-Presentazione Prof. Andrea Santulli (Istituto Biologia Marina Consorzio Universitario della Provincia di Trapani).

D.ssa Rosalia Raineri. Dirigente Unità Operativa Specializzata di Marsala. Dipartimento Interventi Infrastrutturali.

Arch. Domenico Targia. Dipartimento regionale Pesca.

Dott. Alfonso Milano: realtà e prospettive dell'Acquacoltura in Sicilia

13:00 Visita Museo del Sale di Nubia (Paceco) all'interno della Riserva Naturale Orientata delle Saline di Trapani e Paceco. Degustazione pesce acquacoltura ed incontro con Associazione Strada del vino DOC Erice (in collaborazione con U.O.S. Vitivinicola di Marsala -Dipartimento Interventi Infrastrutturali)

Dr. Vito Giuseppe Falco. Dirigente Unità Operativa Specializzata Centro Innovazione filiera vitivinicola - Marsala

15:00 Visita alle Saline di Trapani (Presidio Slow Food) e aglio rosso di Nubia (Presidio Slow Food)

17:00 Partenza per Marsala

17:30 Visita Cantine Florio (con il fiduciario Slow Food di Marsala Avv. Nanni Cucchiara)

19,30 Avv. Diego Maggio (Consorzio tutela Vino Marsala DOC): la comunicazione della cultura enogastronomica.

Dr. Dario Di Bernardi (Istituto regionale della Vite e del Vino): le strade dei Vini in Sicilia.

20:30 Cena presso Cantine Florio a Marsala (socio Benemerito UNISG)

23:00 Rientro agli alloggi a Salemi presso l'albergo "Villa Mokarta"

MERCOLEDÌ 18 MARZO 2009

Agrigento-Menfi--Marsala-Salemi

07:00 Colazione con:

- Pane di Salemi e Pane nero di Castelvetro.
- Arancia DOP di Ribera; spremuta IGP Arancia Rossa di Sicilia (a cura dei Consorzi di tutela).
- Marmellate, Crema di Pistacchio, Confetture, Gelatine e Miele (a cura dell' Azienda agricola Alicos di Salemi).

07:30 Partenza da Salemi

9:00 Agrigento: visita allo stabilimento Industrie Ittico-Conserviere Altamarea, presso Consorzio ASI di Agrigento Coordinamento Dipartimento regionale Pesca e Rete regionale Acquicoltura. Presentazione Dr. Alfonso Milano

13:00 Menfi. Casa Planeta: laboratorio di Gastronomia (pasta e pesce, cous cous) in collaborazione con Professori e Studenti dell' "Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della ristorazione Sen. G. Molinari" di Sciacca. Degustazione dei piatti elaborati nel corso del laboratorio: Vini autoctoni Mandrarossa, Cellaro e Corbera: A cura della Unità Operativa di Menfi.

14:30 Menfi Casa Planeta: Saluti del Sindaco di Menfi e del Presidente del GAL Terre del Gattopardo.

Dr. Francesco Gagliano (UOT Menfi) Dr. Malgari Venezia (UOT Ribera) e Dr Nino Sutera

Presentazione "Paniere dei Prodotti tipici agroalimentari delle Terre del Gattopardo" in collaborazione con l' Accademia del Gusto GAL (Gruppo d'azione locale) Terre del Gattopardo e CNA Alimentare: Pastificio Dr. Girolamo Giglio; Zimmardi Viscotti srl (biscotti, conserve, miele) - Caseificio Ferrara - Oleificio la Goccia D'Oro.

17:30 Marsala: Visita azienda vitivinicola e cantine Donnafugata (socio Benemerito UNISG) (con il fiduciario di Marsala Avv Nanni Cucchiara).

20:30 Cena presso azienda Donnafugata

23:00 Rientro a Salemi

GIOVEDÌ 19 MARZO 2009

Gibellina-Salemi

08:00 Colazione con:

- Pane di Salemi e Pane nero di Castelvetro.
- Arancia DOP di Ribera; spremuta IGP Arancia Rossa di Sicilia (a cura dei Consorzi di tutela).
- Marmellate, Crema di Pistacchio, Confetture, Gelatine e Miele (a cura dell' Azienda agricola Alicos di Salemi).

09:00 Salemi: apertura mostra al Castello "Marketing Territoriale, Qualità Agroalimentare e Presidi Slow Food"

Visita azienda Olivicola lungo il percorso da Salemi a Gibellina, a cura della Unità Operativa Territoriale di Gibellina (Dr. Giovanni Cascio) del Dipartimento Interventi Infrastrutturali e della Coldiretti di Salemi (Dr. Pietro Caradonna)..

10:00 Gibellina nuova. Visita Museo Trame del Mediterraneo presso Case Di Stefano.

12:00 Visita guidata degli Altari Votivi di San Giuseppe a cura del Dr. Mario Liberto (Esperto in tradizioni popolari) e del Dr. Giuseppe Russo (Consorzio di Ricerca "Gian Pietro Ballatore") e del Pittore Salvo Manuli.

16:00 Salemi: visita azienda "Stramondo" (semilavorati bio per pasticceria e gelateria; concentrati di frutta fresca; creme da agricoltura biologica di frutta secca; linea di lavorazione pasta secca e fresca con varietà grano Sicilia).

Dr. Cosimo Gioia – Dirigente Generale Dipartimento regionale Interventi Infrastrutturali.

Dr. Paolo Girgenti (Dirigente Servizi allo Sviluppo Dipartimento Interventi Infrastrutturali dell'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste): ricerca, innovazione e competitività del sistema agroalimentare.

Dr. Ignazio Vassallo Responsabile regionale Rete frutta secca dell'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste: Laboratorio su Mandorla, Pistacchio e Nocciola. La frutta secca in Sicilia.

Presentazione "Quadrelli" (Croccantini di Mandorla e Pistacchio).

18:00: Castello di Salemi: Dr. Peter Glidewell – Assessore Cultura e Agricoltura Comune di Salemi: Cultura e Agricoltura.

Saluti On.le Mimmo Turano. Presidente Provincia regionale di Trapani.

Dr. Sergio Pellerito (Osservatorio Economia e Sviluppo Rurale): marketing territoriale integrato e turismo.

Dr. Giuseppe Taglia (Rete regionale Consorzi e Produzioni di Qualità): Agricoltura e Qualità Sicilia.

Arch. Domenico Targia (Dipartimento Pesca): Sistema Ittico e Qualità.

Dr. Cosimo Gioia – Dirigente Generale Dipartimento regionale Interventi Infrastrutturali

Dr. Leonardo Agueci – Presidente Istituto regionale della Vite e del Vino

inaugurazione esposizione e promozione "Marketing Territoriale, Enogastronomia e Qualità Agroalimentare - Presidi Slow Food" Imprese, Prodotti tipici e Territori di Terra e di Mare della Sicilia (a cura di Slow Food, delle Unità Operative Territoriali, dei Servizi allo Sviluppo dell'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste, del Dipartimento regionale Pesca dell'Assessorato regionale Cooperazione, Commercio, Artigianato e Pesca, della Rete regionale Consorzi Qualità, Rete regionale Acquicoltura)

19:00 Castello di Salemi. Presentazione Presidi Slow Food. Dr Giuseppe Privitera (Coordinatore regionale Slow Food) e Dr. Franco Saccà (Responsabile Slow Food Provincia di Trapani).

Associazione "Strada del Vino Val di Mazara": presentazione Territorio, Imprese e Vini.

Degustazioni

20:30 Chiostrò di S. Agostino: visita esposizione Imprese agroalimentari del territorio.

Visita vetrine espositive, negozi e monumenti lungo le vie di Salemi.

VENERDI 20 MARZO 2009

Castelvetrano-Sambuca di Sicilia-Ribera-Caltabellotta-Salemi

07:00 Colazione con:

- Pane di Salemi e Pane nero di Castelvetrano.
- Arancia DOP di Ribera; spremuta IGP Arancia Rossa di Sicilia (a cura dei Consorzi di tutela).
- Marmellate, Crema di Pistacchio, Confetture, Gelatine e Miele (a cura dell' Azienda agricola Alicos di Salemi).

07:30 Visita all' Azienda Cucchiara (Salemi). Laboratorio produzione Formaggio DOP Vastedda del Belice (Presidio Slow Food) e ricotta (con Giuseppe Parrino, fiduciario Slow Food)

10 00 Visita Sala di assaggio olio di oliva della Unità Operativa di Castelvetrano (con il fiduciario Slow Food di Castelvetrano Serafina Di Rosa). Presentazione e assaggio degli oli extravergine d'oliva "DOP Val di Mazara" "Dop Valle del Belice" "Dop Valli Trapanesi". Presentazione oliva Dop "Nocellara del Belice" a cura del Dott. Antonino Cappello. Visita Museo dell' Olivo e dell' Olio "Agroverde CULT".

12.30 Visita vigneti, uliveti e cantina Planeta c/da Ulmo Sambuca di Sicilia.

13.30 Pranzo presso cantina Planeta sul Lago Arancio (socio Benemerito UNISG)

15:30 Sambuca di Sicilia: visita sede Associazione Strada del Vino Terre Sicane e presentazione vini.

16:30 Sambuca di Sicilia: visita guidata Museo Gianbecchina Sambuca di Sicilia

17.30 Ribera: visita azienda Colle Vicario (confetture e marmellate) e Antico Museo Contadino.

18.30 Ribera: azienda agrumicola Cav. Dr.Paolo Ganduscio e Stabilimento di lavorazione della "Riberella".

19.00 Ribera Presentazione Dop Arancia di Ribera a cura Dr. Giuseppe Pasciuta: Presidente del Consorzio di Tutela DOP Arancia di Ribera e del Dr. Michele Termine (Giornalista).

21:00 Caltabellotta: cena presso M.A.T.E.S. Museo Antiche Tradizioni Enogastronomiche Siciliane (offerta dall'Università degli Studi di Scienze gastronomiche di Pollenzo) e brindisi di arrivederci con Vini Doc Sciacca

23:00 Rientro a Salemi.

SABATO 21 MARZO 2009

Campobello di Mazara-Isola di Mozia (Marsala)-Segesta-Aeroporto Falcone Borsellino

07:00 Colazione con:

- Pane di Salemi e Pane nero di Castelvetrano.
- Arancia DOP di Ribera; spremuta IGP Arancia Rossa (a cura dei Consorzi di tutela).
- Marmellate, Crema di Pistacchio, Confetture, Gelatine e Miele (a cura dell' Azienda agricola Alicos di Salemi).

08:00 Campobello di Mazara: visita all'antico Mulino Guccione e Laboratorio Panificio; colazione a base di pane nero di Castelvetrano, (Presidio Slow Food) acciughe, olio, basilico, formaggio, vini.

11,00 Isola di Mozia: visita Museo Withaker.

13:30 Isola di Mozia: Dr. Salvatore Lombardo: Presidente .Associazione Strada del Vino di Marsala Terre d'Occidente: presentazione Associazione e degustazione vini e prodotti tipici.

15:30 Area archeologica di Segesta (Tempio, paesaggio agrario e vigneto ad alberello)

17:30 Partenza per l'aeroporto Falcone-Borsellino

19:40 Decollo per Parma

21:20 Arrivo a Parma