



JOIN
#SICILY2025



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
SICILY AWARDED 2025

VENERDÌ 15 DICEMBRE 2023 ORE 15
Istituto Incremento Ippico per la Sicilia
ingresso Musca in **via Case Sante Catania**

Sicilia Regione Europea della Gastronomia 2025: grande risultato e ambiziosa sfida per il sistema Qualità Sicilia

Introduzione:

Luca Sammartino Assessore dell'agricoltura, dello sviluppo rurale e della pesca mediterranea
La Sicilia Regione Europea della Gastronomia 2025: le policy regionali per la valorizzazione del Made in Sicily.

Interventi:

Dario Cartabellotta Dirigente Generale Dipartimento Agricoltura
Qualità Sicilia

Diane Dodd Presidente IGCAT
Regione Europea della Gastronomia: valore del titolo e progetti di successo

Vincenzo Russo IULM Docente di Psicologia dei Consumi e Neuromarketing
I principi del dossier Sicily 2025, i contenuti principali, le principali macro-attività e il sistema di monitoraggio dell'efficacia del progetto

Emanuela Panke Presidente Iter Vitis
Introduzione per il manifesto: Sicilia Regione Europea della Gastronomia 2025, l'impegno del pubblico e del privato per il raggiungimento e il consolidamento dei risultati.

PANEL 1

Il territorio come leva di marketing dei prodotti agroalimentari: i turisti ambasciatori del Made in Sicily

Ornella Laneri Vicepresidente Nazionale AIDDA con delega al turismo
Incrementare l'uso delle materie prime Made in Sicily nella ristorazione alberghiera, la colazione 100% siciliana: una scommessa possibile per il 2025?

Fabio Gulotta
Enogastronomia e Beni Culturali: il progetto Diodoros e lo storytelling dei siti archeologici per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari.

Pino Cuttaia Presidente de Le Soste di Ulisse
La formazione del personale della ristorazione anello di congiunzione tra il prodotto e il consumatore.

Giuseppe Sanfilippo Presidente Provinciale Unpli
Il ruolo delle proloco nella valorizzazione dei prodotti identitari, la componente gastronomica nella scoperta di un territorio.

Paolo Amenta Presidente ANCI Sicilia
Il futuro degli eventi locali, sagre e fiere: come innalzare e internazionalizzare la qualità dell'offerta a supporto dello sviluppo turistico dei piccoli comuni.

Giuseppe Pierro Direttore Generale dell'Ufficio Scolastico Regionale per la Sicilia del Ministero dell'Istruzione e del Merito
L'apertura all'Europa per l'accrescimento delle competenze delle giovani generazioni di professionisti della ristorazione e dell'accoglienza.

PANEL 2

Dalla produzione alla trasformazione: il valore aggiunto del riconoscimento di Regione Europea per il Made in Sicily

Massimo Todaro Presidente DOS

Il ruolo degli Stakeholders e dei Network operativi

Mariangela Cambria Presidente Assovini Sicilia

La gastronomia a supporto della valorizzazione della produzione vitivinicola, quali opportunità può offrire la certificazione alle aziende vitivinicole siciliane?

Francesco Tomarchio

L'uso delle nuove tecnologie nell'industria agroalimentare nel rispetto dell'autenticità e delle materie prime locali: la case history Tomarchio.

Salvatore Cutrera Frantoi Cutrera

Oleoturismo un trend in crescita a livello europeo, l'esperienza siciliana.

Gerardo Diana Presidente Consorzio IGP Arancia Rossa

Arancia Rossa: prodotto simbolo dell'agroalimentare siciliano ma anche di una dieta sana ed equilibrata, quale può essere il ruolo dei consorzi nel disegno delle food policy siciliane?

Gaetano Aprile Direttore IRVO Istituto Regionale Vini e Oli di Sicilia

La percezione dell'immagine della Sicilia all'estero l'importanza delle attività di internazionalizzazione

Dibattito

Moderata

Luca Ciliberti giornalista

Conclude

Luca Sammartino Assessore dell'agricoltura, dello sviluppo rurale e della pesca mediterranea

A seguire

Banchi d'assaggio



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

SICILY AWARDED 2025



JOIN #SICILY2025



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
SICILY AWARDED 2025