



pomodoro v inopesc 

I GIOIELLI ALIMENTARI DELLA SICILIA SUD ORIENTALE

TRA NARRAZIONE E ACCOGLIENZA

SABATO
25 GENNAIO 2014
PALMENTO RUDINI'
MARZAMEMI

SIAMO LIETI DI INVITARLA

PROGRAMMA

9.00 Welcome coffee
9.30 Registrazione dei partecipanti

10.00 Saluti

Paolo Bonaiuto
Sindaco del Comune di Pachino

Michele Taccone
Sindaco del Comune di Portopalo di Capo Passero

Corrado Bonfanti
Sindaco del Comune di Noto

Antonio Ferrarini
Dirigente scolastico dell' Istituto Professionale "Paolo Calleri"

Coordina **Santina Giannone**
Giornalista Real Post e consulente media relations

10.30 Agricoltura, Alimentazione, Accoglienza

Massimo Franco
Presidente Confagricoltura Siracusa

Maurizio Scollo
Responsabile Comunicazione SOAT - Siracusa

Fabrizio Raimondi
Giornalista specializzato nel settore Food&Travel
Amministratore delegato presso l'agenzia Mind The Pop
La comunicazione e il Food

Emanuela Panke
Manager "La città del Gusto " Gambero Rosso
L'importanza della formazione negli operatori dell'accoglienza

Nico Torrisi
Presidente Federalberghi Sicilia
La recettività e sviluppo

Carmelo Chiamonte
Il Cuciniere errante
Il futuro gastronomico della Sicilia d'oriente

13.00 Light lunch

15.30 Voci a confronto

Introduce e coordina **Francesco Pira** docente di comunicazione strategica e giornalismo digitale Università di Messina, Consigliere Nazionale Associazione Italiana Comunicazione Pubblica
Comunicare il territorio attraverso il cibo

Alla tavola rotonda parteciperanno:

Gli imprenditori del territorio del settore agricolo ,vitivinicolo e artigianato (Campisi – Sapori della terra e del mare di Sicilia, Feudo Ramaddini, Azienda Giasira, Azienda Vazzano, Consorzio IGP Pomodoro di Pachino, Filiera Agroalimentare Pachino)

Giancarlo Taglia
Manager di rete
Case History "Il buon gusto veneto"

Mario Bevacqua
Presidente onorario Internazionale di UFTAA
La mobilità e l'accoglienza

Nicolò Costa
Docente di Sociologia economica e del Territorio, Università di Roma - Tor Vergata
Reti di Impresa: Binomio enogastronomia e turismo- progettazione e gestione

17.30
Chiusura dei lavori con lettera di intenti tra le istituzioni e le imprese

Durante la giornata ci sarà esposizione e degustazione di prodotti agroalimentari e vini della Sicilia Sud Est

Si ringrazia:

Il maestro Davide Napolitano per l'allestimento della mostra di quadri che arreda il Palmento. Gli studenti dell'Istituto Alberghiero "Paolo Calleri" di Pachino per l'accoglienza.

I ristoranti : Bay Watch , Giramapao, L'Approdo, Moviti Fermu per la collaborazione nell'allestimento del light lunch, Design Factory per la progettazione grafica.

segreteria organizzativa:

TerraIIimitica
Associazione Culturale

con il patrocinio di:



FONDO EUROPEO
PER LO SVILUPPO RURALE
L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO DELLE RISORSE
AGRICOLE E ALIMENTARI

www.psr Sicilia.it

con il sostegno di:



CONSORZIO DI TUTELA IGP
POMODORO DI PACHINO



COMUNE DI
PACHINO