



Olio e Territorio

SALUTI

Prof.ssa Rosalba Monteleone *Dirigente dell'IPSEOA*
Avv. Erina Vivona *Presidente Rotary Club Castelvetrano Valle del Belice*
Dott. Franco Saccà *Presidente Rotarian Gourmet Fellowship Sicilia Malta*
Dott. Antonio Barone *Direttore Rotta dei Fenici*
Avv. Felice Errante Jr. *Sindaco di Castelvetrano*
Dott. Andrea Olivero *Viceministro Agricoltura*
Dott. Giuseppe Raineri *Fiduciario Slow Food Trapani*

Tavola Rotonda Ore 10.00 - 12.00
Modera FABRIZIO CARRERA di "Cronache del Gusto"

La Trasparenza del Settore dell'Olio d'Oliva

Interverranno:
Dott. Marco Livia *Direttore IREF-ACLI*
Esperto di Politiche Sociali e Sviluppo Locale
Dott. Franco Saccà
La trasparenza nel settore dell'olio
Dott. Francesco Sottile
Responsabile Nazionale dei Presidi Slow Food
Dott. Dario Bagarella
La certificazione di qualità
Dott. Andrea Ferrarella
Il ruolo del GAL e del GAC
Rosaria Di Benedetto - Nino Bascio
La Denominazione di origine protetta

Sottoscrizione della lettera di intenti



Il Naso Detector 1
Pregi e difetti del grasso più buono del mondo
Ore 12.00 - 12.45
Scopri il tuo olio in 45 minuti
(Approccio sensoriale all'olio di oliva)

Il Naso Detector 2
Pregi e difetti del grasso più buono del mondo
Ore 18.00-18.45
Scopri il tuo olio in 45 minuti
(Approccio sensoriale all'olio di oliva)



Valorizzazione delle Olive e dell'Olio di Nocellara del Belice nella Cucina Mediterranea
Interverrà lo Chef Peppe Giuffrè
Ore 19.30-20.30

Presentazione di piatti elaborati dagli Studenti dell'I.P.S.E.O.A. "Virgilio Titone" di Castelvetrano



ROTARIAN GOURMET
Fellowship Distrettuale Sicilia e Malta
Area DREPANUM
Ore 20.30



Partecipano alla Competizione Culinaria Soci dei
ROTARY CLUB TRAPANI - TRAPANI BIRGI MOZIA
CASTELVETRANO - VALLE del BELICE
MENFI "BELICE - CARBOJ" (con licenza dell'Area Akragas)

Castelvetrano

Sabato 20 Febbraio 2016
Ore 10.00

I.P.S.E.O.A. "Virgilio Titone"
Viale dei Templi, 115

