



# “Coltiviamo sviluppo...”

*Sicilia, la terra del tuo futuro*

PSR Sicilia 2007-2013: Misura 111 - Azione 2 Informazione

## Giornata informativa

LA FLORA SPONTANEA DELL'ETNA NELLA CUCINA TRADIZIONALE

2 DICEMBRE 2013

“Agriturismo Case Perrotta ” Via Andronico n. 2 – Sant’Alfio (CT)

### Programma

**Ore 9.00**

**Appuntamento e Registrazione partecipanti**

*Presso Agriturismo Case Perrotta*

**Ore 9.30**

**Saluti**

**Dott. Rosario Maria Romeo**

*Agriturismo Case Perrotta*

**Ore 9.45**

**Introduzione ai lavori**

**Roberto Ianni**

*Dirigente - SOAT di Zafferana Etnea*

**Ore 10,00**

**“L’uso tradizionale della flora endogena nel territorio dell’Etna”**

**Lorenzo Gianguzzi**

*Ricercatore di Botanica e Fisiologia vegetale - Facoltà di Agraria Università degli Studi di Palermo*

**Ore 10,45**

**“Le specie spontanee nella cucina locale”**

**Pietro D’Agostino**

*Chef - Ristorante La Capinera Taormina*

**Ore 11,30**

**“La tecnologia a tutela della tradizione”**

**Seby Sorbello**

*Presidente dell’Associazione Cuochi Etnei*

**Ore 12,00**

**“Ruolo degli agriturismi”**

**Giuseppe Strano**

*Presidente Agriturist Catania - Enna*

**Ore 13,00**

**CONCLUSIONI:**

**Rosaria Barresi** – *Dirigente Generale*

*Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari*

**Calogero Ferrantello** – *Dirigente Servizio VI*

*Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e*

