

# LE MERAVIGLIE DELLE TRADIZIONI

II EDIZIONE

## CONVEGNO

**Grani antichi siciliani e Oli di Sicilia: elementi determinanti nella dieta mediterranea**



**22 Dicembre 2022 ore 17.00**

**Sala Convegni Palazzo Libertini**

**CALTAGIRONE**



### 16.30 Registrazione dei partecipanti

#### 17.00 Saluti di benvenuto

**Fabio Rocuzzo** *Sindaco di Caltagirone*  
**Giuseppe Li Volti** *Pres. CdA Stazione Sperimentale di Granicoltura*

#### Introduzione

**Carmelo Nicotra** *Stazione Sperimentale di Granicoltura*

#### 17.15

"Le meraviglie delle tradizioni"  
tutela e suoi vantaggi del patrimonio immateriale di una comunità  
- **Maurizio Pedi** *Pres. Ass.ne Genius Loci*

#### 17.30

Dieta Mediterranea fra Sostenibilità e Salute  
- **Francesco Leonardi**  
*Vicepresidente Fondazione Italiana per l'educazione alimentare*

#### 17.45

Sicilia l'isola del grano:  
"I Grani Antichi Siciliani"  
- **Nello Blanciforti** *S. S. di Granicoltura*

#### 18.00

Caratteristiche reologiche e attitudine alla panificazione dei Grani Antichi siciliani  
- **Bizzini Michele** *S. S. di Granicoltura*

#### 18.10

Caratteri distintivi e merceologici dei Grani Antichi siciliani  
- **Dario Di Benedetto** *S. S. di Granicoltura*

#### 18.20

Identificazione varietale attraverso i marcatori biochimici.  
- **Serena Piluso** *S. S. di Granicoltura*

#### 18.30

L'olio nella Dieta mediterranea in una terra patrimonio di biodiversità  
- **Giosuè Catania** *Pres. coop. agricola di produttori olivicoli Apo di Catania*

#### 18.40

Interventi programmati:  
- **Maria Grazia De Francisci**  
*IIS C. A. dalla Chiesa Caltagirone - Mineo*  
- **Adele Puglisi** *IIS "Cucuzza-Euclide" Caltagirone*  
- **Calogero Giancona** *Tecnico APO e Dirigente CIA*

A seguire Degustazione guidata degli OLI siciliani a cura del Capo Panel Ercole Aloe

Buffet a base di prodotti da forno realizzati con farina di grano Perciasacchi e collorelle realizzate con grano Romano.

# LE MERAVIGLIE DELLE TRADIZIONI

## II EDIZIONE

### CONVEGNO

#### Grani Antichi siciliani e Oli di Sicilia: elementi determinanti nella dieta mediterranea

Saluti

**Fabio Roccuozzo** Sindaco di Caltagirone  
**Giuseppe Li Volti** Pres. CdA S.S. di Granicoltura

Introduzione

**Carmelo Nicotra** S. S. di Granicoltura

*Relatori:*

**Maurizio Pedi**  
*Pres. Ass.ne Genius Loci*

**Francesco Leonardi**  
*Vicepresidente Fondazione Italiana  
per l'Educazione Alimentare*

**Nello Blanciforti**  
*Stazione Sperimentale di Granicoltura*

**Bizzini Michele**  
*Stazione Sperimentale di Granicoltura*

**Dario Di Benedetto**  
*Stazione Sperimentale di Granicoltura*

**Serena Piluso**  
*Stazione Sperimentale di Granicoltura*

**Giosuè Catania**  
*Pres. coop. agr.produttori olivicoli  
Apo di Catania*

**Maria Grazia De Francischi**  
*IIS "C.A. dalla Chiesa" Caltagirone-Mineo*

**Adele Puglisi**  
*IIS "Cucuzza-Euclide" Caltagirone*

**Calogero Giancona**  
*Tecnico APO e Dirigente CIA*



A seguire Degustazione guidata degli OLI siciliani a cura del Capo Panel Ercole Aloe  
Buffet a base di prodotti da forno realizzati con farina di grano Perciasacchi e  
collorelle realizzate con grano Romano.

**22 Dicembre 2022 ore 17.00**  
**Sala Convegni Palazzo Libertini - Caltagirone**



Stazione Consorziale Sperimentale  
di Granicoltura per la Sicilia

# LE MERAVIGLIE DELLE TRADIZIONI

II EDIZIONE

*I GRANI ANTICHI SICILIANI*

CONVEGNI - DEGUSTAZIONI - MUSICA - EVENTI FOLKLORISTICI

**GIOVEDÌ 22 DICEMBRE 2022**  
ore **18.00**

## I CUDDUREDDI



- CONVEGNO "I GRANI ANTICHI SICILIANI"  
*Palazzo Libertini ore 17.00*
- ESIBIZIONE DELLA "SABRY DANCE"
- GIUSY SCHILLIRO' IN CONCERTO  
*Brani della tradizione siciliana*
- DEGUSTAZIONE DI COLLORELLE  
E VINO COTTO  
*a cura dell'Istituto Alberghiero  
"C.A.Dalla Chiesa" di Mineo*

**Piazza Municipio - CALTAGIRONE**



Regione Siciliana



ASSOCIAZIONE I.I.S. ITALIA  
Associazione italiana degli Istituti di Istruzione secondaria superiore  
Stazione Consorziale Sperimentale  
di Granicoltura per la Sicilia





Stazione Consorziale Sperimentale  
di Granicoltura per la Sicilia

# LE MERAVIGLIE DELLE TRADIZIONI

II EDIZIONE

*I GRANI ANTICHI SICILIANI*

CONVEGNI - DEGUSTAZIONI - MUSICA - EVENTI FOLKLORISTICI

**DOMENICA 11 DICEMBRE 2022**  
ore **10:00**

**'A CUCCÌÀ**



- **CORSA CAMPESTRE 3/5 Km**  
*I Trofeo Santa Lucia*
- **SFILATA BANDA MUSICALE**  
*Il Pentagramma - Città di Vizzini*
- **CANTI POPOLARI SICILIANI**  
*Giusi Schilirò - Alfredo D'Urso*
- **DEGUSTAZIONE  
DI CUCCIA, RICOTTA E VINO**  
*a cura dell'Istituto Alberghiero  
"C.A.Dalla Chiesa" di Mineo*
- **PORTE APERTE ALLA STAZIONE**  
*Visita guidata al Museo  
dei Grani antichi siciliani*
- **ACCENSIONE ALBERO DI NATALE**

**Stazione Sperimentale di Granicoltura per la Sicilia**  
*Fraz. Santo Pietro - CALTAGIRONE*





Stazione Consorziale Sperimentale  
di Granicoltura per la Sicilia

# LE MERAVIGLIE DELLE TRADIZIONI

II EDIZIONE

*I GRANI ANTICHI SICILIANI*

CONVEGNI - DEGUSTAZIONI - MUSICA - EVENTI FOLKLORISTICI

**MERCOLEDÌ 7 DICEMBRE 2022**

ore **17.00**

## ‘A MUFFULETTA



- CORTEO DI TAMBURI E SBANDIERATORI DI GELA
- MUSICHE E CANTI NATALIZI  
*Arpa, Tenore, Trio Bedda Sicilia*
- DEGUSTAZIONE DI MUFFULETTE, VINO E PRODOTTI TIPICI  
*a cura dell'Istituto Alberghiero "C.A.Dalla Chiesa" di Mineo*

**Chostro San Francesco**

**Piazza San Francesco d'Assisi - CALTAGIRONE**



REGIONE SICILIANA  
Ministero dell'Università e della Ricerca  
Ministero delle Politiche Regionali  
Stazione Consorziale Sperimentale  
di Granicoltura per la Sicilia

