

Sabato 4 settembre 2010
ore 19.15

Sala conferenze
Santuario Madonna del Piano
Grammichele

Incontro sul tema:

“PANE E SALSICCIA DI GRAMMICHELE”

obiettivo qualità d'eccellenza
a marchio De.Co.

Segreteria organizzativa

U.O.89-SOAT Grammichele
Piazza Avv. Vincenzo Morello, 18
Tel.0933 942384
mail: soat.grammichele@regione.sicilia.it

“Pane e salsiccia di Grammichele” :

obiettivo qualità d'eccellenza a marchio De.Co.

“ Come ammire Picasso perchè lo riconosco, così posso apprezzare un vino o qualsiasi altra cosa che viene dalla terra, se la riconosco”.

Così Luigi Veronelli spiegava lo spirito e l'importanza delle Denominazioni Comunali (De.Co.), ovvero la capacità di certificare un prodotto come proprio (tipico) di un territorio, concedendogli una “carta di identità” al fine di attestarne la provenienza, l'origine e le caratteristiche di prodotto.....

Grammichele possiede un'antica tradizione di prodotti agroalimentari e artigianali che va rispettata e tutelata come patrimonio della nostra comunità.

Individuare i prodotti, definirne, attraverso disciplinari condivisi, le caratteristiche e i processi, svolgere funzioni di controllo, garantire la sicurezza alimentare anche attraverso la tracciabilità e la rintracciabilità di filiera del prodotto, pianificare e coordinare azioni di promozione e marketing è la sfida strategica del “sistema di governance” del nostro comune.....

(dalla relazione dell'Assessore Salvatore Mancuso alla delibera del Consiglio Comunale di Grammichele n. 66 del 29/07/2009 con oggetto: Approvazione regolamento per la tutela e la valorizzazione dei prodotti locali e per l'istituzione del marchio De.Co.).

moderata la **Dott.ssa Silvana La Rosa**
Dir. Resp. U.O. 89 SOAT di Grammichele

Ore 19.15
Saluto e introduzione del Sindaco
Dott. Giuseppe Compagnone

Ore 19.30
Relazione sul pane di Grammichele
Prof. Antonino Catara,
Presidente Parco Scientifico e Tecnologico Sicilia

Ore 19.50
Relazione sulla salsiccia di Grammichele
dott. Maurizio Pedi,
Accademia della Cucina.

Ore 20.10
Interventi programmati

Ore 20.30
Conclusione:
Prof. Salvatore Barbagallo
Dirigente Generale Dip.Reg. degli Int.Infr. per l'Agr.
Ass. Regionale delle Risorse Agricole ed Alimentari

Seguirà una degustazione conviviale

Nello spazio adiacente il Santuario sarà realizzata una unità dimostrativa di allevamento suinetti “plein-air”, con capannina ricovero e paddock per il pascolo.