Unione Europea

mipaaf
ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

RETE DELLE SCUOLE
Area Interna Nebrodi

NEBRODI

LIVING LAB
Nebrodi

SAAF DIPARTIMENTO SCIENZE AGRARIE ALIMENTARI FORESTALI 80 1942 2022

STAL

STAM

ECOSISTEMA APISTICO

biodiversità, salvaguardia, qualità e sicurezza dei prodotti alimentari da esso derivati

Living Lab Nebrodi

Incubatore dei Nebrodi

Piano Porta, 98070, Galati Mamertino (ME)

31/05/22 ore 10:00

Nettare di Sicilia
Un mondo di Miele

Emanu' miele

Apicoltura Amodeo Carlo

Casaleni Natural Bio

Prosciutto dei Nebrodi

Agastronomia Armetta 1926

graphic and illustration Stefano Lo Voi

Italiacamp

Università degli Studi di Palermo

EURIS
New thinking, new opportunities

PROGRAMMA

Saluti Istituzionali
ore 10:00

Massimo Midiri, Rettore Università degli Studi di Palermo

Maurizio Carta, ProRettore Terza Missione Unipa

Tiziano Caruso, Direttore Dip. SAAF

Rosario Schicchi, Coordinatore di Interclasse dei Corsi di Laurea:
Scienze e Tecnologie AgroAlimentari e Mediterranean Food Science and Technology

Prof Pietro Columba, Resp Scientifico Progetto MIPAAF:
"Funghi medicinali per difesa dell'alveare e miglioramento dei prodotti apistici"

Avv. Vincenzo Amadore, Sindaco di Galati Mamertino

Ruggero Targhetta, Euris srl, Capofila Progetto Living Lab Nebrodi

Leonardo Cisotta, Italiacamp, partner Progetto Living Lab Nebrodi

ore 10:30
Apertura dei lavori

Modera: Nicola Francesca

ore 10:45

Giuseppe Venturella, Fortunato Ivan Cirlincione:
"Metodi alternativi per la difesa del sistema apistico"

Carlo Amodeo, Apicoltore Ape Nera Sicula, Presidio Slow Food, Azienda Apicoltura Amodeo Carlo
"Apis mellifura sicula – La forza della memoria genetica inalterata"

Giacomo Emanuele, Apicoltore Ape Nera Sicula, Presidio Slow Food, Azienda Agricola Emanumiele
"La Biodiversità in una goccia"

Andrea Cirrito, Apicoltore Ape Nera Sicula, Presidio Slow Food, Azienda Nettare di Sicilia
"Prodotti dell'alveare e idromele"

ore 11:15
Analisi sensoriale e tecniche di assaggio del miele

Giacomo Emanuele, Apicoltore Ape Nera Sicula, Presidio Slow Food, Azienda Agricola Emanumiele
Modera: Nicola Francesca

ore 11:45
Sessione Scientifica 2: qualità e innovazione dei prodotti apistici

Nicola Francesca, Antonino Pirrone, Rosario Prestianni:
"Produzione e analisi sensoriale idromele e spumante da miele"

Teresa Armetta, Gastronomia Armetta Bottega alimentari dal 1926

OPAN – Suino Nero dei Nebrodi, Organizzazione Prodotto Allevatori Nebrodi

Placido Salamone, Azienda Agricola Casaleni Natural Bio
"Idromele, tra Storia e Tradizione"

ore 12:30
Anali sensoriale e tecniche di assaggio spumanti da miele e idromele

Conduce: Vincenzo Naselli, Enologo e Dottorando di Ricerca in Microbiologia e Chimica Enologica
Nicola Francesca

PROGRAMMA

ore 13:00
Light Lunch

ore 14:00
Sessione 3: Italia Camp, incontro lezione con gli studenti, come fare impresa e start up

Intro iniziale:

Eleonora Dusi - Head of domain places Italiacamp (20 min circa)
"L'importanza di uno spazio fisico per lo sviluppo delle idee di impresa"

Edoardo Faraci - Nebrodi Living Lab Project Advisor

Come fare impresa sfruttando il proprio patrimonio territoriale.

Trasformare una semplice idea in una start up ed i relativi strumenti.

L'importanza di un piano marketing e soprattutto di digital marketing.

Intro alla CRM

Case Histories: confronto due start up del territorio in fase embrionale.