

## **FINALITÀ:**

*Il Progetto “Innovazione di processo e di prodotto per una cinaricoltura sostenibile”, nell’ambito del P.S.R. Sicilia 2007-2013 Misura 124 “Cooperazione per lo sviluppo dei nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare e in quello forestale” ha consentito di acquisire notevoli e significativi risultati sia sul piano strettamente scientifico, attraverso una copiosa produzione scientifica nazionale e internazionale, sia sotto l’aspetto applicativo, con la messa a punto di nuove tecnologie e materiali biologici già trasferiti o in corso di trasferimento alle imprese del settore.*

## **AZIONI:**

- 1 Implementazione di itinerari tecnici per la razionalizzazione agronomica della cinaricoltura*
- 2 Innovazione ed ampliamento del panorama varietale siciliano*
- 3 Miglioramento del trattamento post - raccolta dei capolini di carciofo*
- 4 Miglioramento della presentabilità e dell’identità del prodotto commerciale*

*Moderatore: A.Mazzone, Dirigente Regione Siciliana*

*ore 18:00*

*Saluti delle Autorità: Amministrazione Comune di Ramacca e Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari*

*ore 18:10*

*G. Mauromicale (responsabile scientifico, Università di Catania), G. Cupane (project manager, Violetto Ramacchese S. C. a R. L.): Il progetto “Innovazione di processo e di prodotto per una cinaricoltura sostenibile” nell’ambito del Programma di Sviluppo Rurale Regione Sicilia 2007-2013 Reg. CE 1698/2005, Misura 124 “Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare, e in quello forestale”*

*ore 18:30*

*R.P. Mauro, G.R. Pesce (Università di Catania): Itinerari tecnici e innovazione varietale per migliorare la competitività e la sostenibilità della cinaricoltura siciliana*

*ore 18:50*

*S. Lombardo, G. Pandino (Università di Catania): Descrittori qualitativi a sostegno dell’identificazione e della valorizzazione del prodotto cinaricolo siciliano*

*ore 19:10*

*C. Restuccia, S. Lombardo (Università di Catania): Trattamento post-raccolta dei capolini di carciofo per il miglioramento della presentabilità e della shelf-life del prodotto siciliano*

*ore 19:30*

*G. Muratore, F. Licciardello (Università di Catania): Capolini di carciofo confezionati e pronti all’uso: prodotto innovativo ad alto valore aggiunto che va incontro ai nuovi trends di consumo*

*ore 19:50*

*G. Mauromicale, G. Cupane: Conclusioni*