

Scultrice Giovanna Riggio | Foto di Vincenzo Agate

# Rotolio

## La Nocellara del Belice incontra l'alimentazione

Castelvetrano 9 - 10 Dicembre 2016 | I.P.S.E.O.A. "Virgilio Titone" Viale dei Templi, 115

Venerdì  
9 Dicembre 2016

**ORE 09:30 - SALUTI ISTITUZIONALI**  
Dr. Pierluigi Varia *Pres. Rotary Club Castelvetrano Valle del Belice*  
On.le Baldassare Gucciardi *Assessore Regionale della Salute*  
Avv. Felice Jr. Errante *Sindaco della Città di Castelvetrano*  
Dott. Nunzio Scibilia *Governatore Distretto Rotary 2110 anno 2016/2017*  
Ing. Bartolo Fazio *Consigliere Delegato IDIMED*  
Dott.ssa Rosanna Conciauro *Dirigente scolastico I.P.S.E.O.A. "Virgilio Titone"*  
Dott. Vincenzo Carollo *Rappresentante Rotarian Gourmet*  
Dott. Giuseppe Raineri *Fiduciario Slow Food Trapani*  
Dott. Vincenzo Agate *Vicepresidente Nazionale UIF*

**ORE 10:00 - INTERVENTI TEMATICI**

- Prof. Paolo Inglese *Coord. Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agroalim. Unipa "AgroAlimentare e Gastronomia tra Ricerca e Sviluppo"*
- Dr. Ligia Juliana Dominguez *Ric. preso il Dip. Universitario di Medicina Clinica Unipa "Non tutti i grassi sono uguali: Le proprietà dell'Olio Extravergine di Oliva, elemento cardine della Dieta Mediterranea"*
- Prof. Mario Barbagallo *Ordinario presso la Cattedra di Geriatria Unipa "Dieta Mediterranea e Buon Invecchiamento: l'esempio dei Centenari"*
- Dott. Graziano Barbanti *Autore di libri su agroalimenti tipici della Dieta Med. e Socio Idimed "Divulgazione per un corretto stile di vita"*

**MODERA l'incontro il Dott. Franco Sacca, Slow Food Trapani**

**ORE 12,00**  
Incontro con la giornalista e scrittrice **Dott.ssa Eliana Liotta**, autrice dei libri "La Dieta Smartfood" e "Le Ricette Smartfood".

**RIFLESSIONI FINALI**

Dott.ssa Francesca Rita Cerami *Direttore Generale Idimed*  
**La Nocellara del Belice - L'Olio delle Contrade**  
Paesaggi dell'Extravergine e Buona Pratica Agricola dei Selinuntini  
Prima Edizione  
**1° Concorso Olio Extravergine**  
**1° Concorso Olio Biologico**  
Riconoscimento Paesaggi della Nocellara del Belice e Buona Pratica Agricola

**Collettiva Fotografica** organizzata da UIF in mostra permanente

Nel pomeriggio di entrambe le giornate sono previsti  
**Laboratori di Cucina e Show Cooking** sull'Olio Extra Vergine di Oliva  
e sull'Oliva da Tavola Nocellara del Belice

Sabato  
10 Dicembre 2016

**ORE 09:30 - SALUTI ISTITUZIONALI**  
Dr. Pierluigi Varia *Presidente Rotary Club Castelvetrano Valle del Belice*  
Rag. Giuseppe Castiglione *Sindaco della Città di Campobello di Mazara*  
Dott. Nicola Catania *Sindaco Città di Partana*  
Dott. Giuseppe Lombardino *Sindaco Città di Santa Ninfa*  
**INTRODUZIONE**  
Dott. Vincenzo Cusumano *Direttore Generale I.R.V.O. Ist. Reg. Vini e Oli di Sicilia*  
"Cosa cambia in olivocultura e nel territorio, l'ingresso dell' IGP"

**ORE 10:00 - INTERVENTI TEMATICI**

- Dott. Andrea Scoto, *Responsabile Servizio del Libero Consorzio Comunale di Enna già Provincia Regionale di Enna*  
"L'importanza della tutela e della valorizzazione del patrimonio olivicolo varietale per lo sviluppo sostenibile della filiera olivicola."
- Prof. Giacomo Dugo *Ordinario di Chimica degli Alimenti Università di Messina e componente C.N.S.A. -Comitato Nazionale per la Sicurezza Alimentare*  
"L'olio di Nocellara del Belice: nuove verità scientifiche e uso nella cucina siciliana"
- Dr. Salvatore Giuliano *Direttore del laboratorio chimico dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli Palermo*  
"Controlli nel settore olivicolo"
- Prof. Francesco Sottile *Responsabile Tecnico del progetto Presidi di Slow Food Italia e Docente del Dipartimento Scienze Agrarie e Forestali*  
"Presidio Nazionale dell'olio extravergine di oliva"
- Dr. Dario Bagarella *Dir. Agroqualità, Organismo di controllo della D.O.P. Valle del Belice*  
"Sicurezza e Prevenzione nella Filiera Agroalimentare"
- Dott. Francesco La Croce *Consorzio tutela D.O.P. "Nocellara del Belice" olive da mensa*  
"Olive da tavola Nocellara del Belice pregiata risorsa agricola"
- Dott. Alessandro La Grassa *C.R.E.S.M. di Gibellina*  
"Il Sole d'Autunno" ... una esperienza di successo"

**MODERA l'incontro Wolly Cammareri, Giornalista**

**Programma RotOlio 2016**

<b>EVENTO CULTURALE</b>	<b>RotOlio – “La Nocellara del Belice incontra l’alimentazione”</b>
<b>DATA</b>	9,10 DICEMBRE 2016
<b>LOCATION</b>	Viale dei Templi, 115 - 91022 Castelvetroano (TP) - presso i locali della Scuola IPSEOA “Virgilio Titone” (Istituto Alberghiero)
<b>PROMOTORE</b>	Rotary Club Castelvetroano Valle del Belice
<b>PARTNER</b>	Assessorato Regionale dell’Agricoltura - Assessorato Regionale della Salute - Comune di Castelvetroano - Comune di Partanna - Comune di Santa Ninfa - Comune di Campobello di Mazara - I.P.S.E.O.A. “V.Titone” - Istituto SmartFood – Istituto Europeo di Oncologia – Idimed, Istituto per la promozione e la valorizzazione della Dieta Mediterranea - Federalberghi Sicilia –I .R.V.O., Istituto Regionale Vini ed Oli di Sicilia - Aziende e imprese olivicole e agroalimentari - Slow Food Trapani - Rotarian Gourmet - Agroqualità - e altri partners
<b>ATTIVITÀ</b>	<p>Attività conviviali, culturali, ricreative, informative e promozionali che focalizzano il tema: ULIVI, OLIVE E OLI SICILIANI evidenziandone gli aspetti della biodiversità, salute, tradizione, innovazione e sviluppo locale. Il programma prevede il coinvolgimento di alcune imprese di produzione/trasformazione che gravitano intorno al mondo dell’OLIO alle quali sarà offerta la possibilità di esporre all’interno dell’area messa a disposizione dall’Istituto Alberghiero (piazzale e spazi interni).</p> <p><b>1° giorno (9 dicembre 2016)</b></p> <p>Inaugurazione dell’evento e presentazione dell’iniziativa, seminario informativo sullo stile di vita della Dieta mediterranea, a cura dell’Istituto IDIMED, visita guidata agli stand e degustazione dei prodotti. Presentazione libro Ricette SmartFood.</p> <p>Pomeriggio: visita guidata agli stand e degustazione dei prodotti. Laboratori del gusto .</p> <p><b>2° giorno (10 dicembre 2016)</b></p> <p>Convegno scientifico sugli aspetti agronomici, salutistici e commerciali a cura dell’I.R.V.O., laboratori e momenti formativi/educativi. Visita guidata agli stand e degustazione dei prodotti.Show Cooking e Serata Rotaryan Gourmet.</p>

**PROGRAMMA**  
**GIORNO**  
**09/12/16**

**MATTINA**

**ORE 09,30 - SALUTI ISTITUZIONALI**

Sono previsti gli interventi di saluto di: **Dr. Pierluigi Varia**, *Presidente Rotary Club Castelvetro Valle del Belice* – **On.le Baldassare Gucciardi**, *Assessore Regionale della Salute* - **Avv. Felice Jr. Errante**, *Sindaco della Città di Castelvetro* – **Ing. Bartolo Fazio**, *Consigliere Delegato IDIMED* - **Dott. Vincenzo Carollo**, *Rappresentante Rotarian Gourmet* - **Dott. Giuseppe Raineri**, *Fiduciario Slow Food Trapani* - **Dott.ssa Rosanna Conciauro** *Dirigente scolastico I.P.S.E.O.A. "Virgilio Titone"* - **Dott. Nunzio Scibilia**, *Governatore Distretto Rotary 2110 Sicilia e Malta A.R. 2016/2017* - **Dott. Vincenzo Agate**, *vicepresidente nazionale U.I.F.*

**ORE 10,00 - INTERVENTI TEMATICI**

**Prof. Paolo Inglese**, *Coordinatore Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agroalimentari Unipa*, sul tema: *AgroAlimentare e Gastronomia tra Ricerca e Sviluppo*

**Dr. Ligia Juliana Dominguez**, *Ricercatrice presso il Dipartimento Universitario di Medicina Clinica Unipa*, sul tema: *"Non tutti i grassi sono uguali: Le proprietà dell'Olio Extravergine di Oliva, elemento cardine della Dieta Mediterranea"*

**Prof. Mario Barbagallo**, *Ordinario presso la Cattedra di Geriatria Unipa*, sul tema: *"Dieta Mediterranea e Buon Invecchiamento: l'esempio dei Centenari"*

**Dott. Graziano Barbanti**, *Autore di numerosi libri sugli agroalimenti tipici della "Dieta Mediterranea e Socio Idimed"*, sul tema: *"Divulgazione per un corretto stile di vita"*

**Moderatore: Dott. Franco Sacca**, *Slow food Trapani*

**ORE 12,00**

Incontro con la giornalista e scrittrice **Dott.ssa Eliana Liotta**, autrice del libro *"Le ricette della dieta SmartFood"*

**RIFLESSIONI FINALI: Dott.ssa Francesca Rita Cerami**, *Direttore Generale Idimed*

**POMERIGGIO**

Laboratorio - *"Incontro sensoriale e olfattivo con l'olio"* a cura Slow Food

Laboratorio - *"Degustazione e riconoscimento oliva da tavola"* a cura del Consorzio D.O.P. Oliva nocellara

Laboratorio di Gelateria – *"L'Olio d'oliva incontra il gelato artigianale"* a cura dei maestri pasticceri dell'alberghiero

**Collettiva fotografica organizzata da U.I.F.-Unione Italiana Fotoamatori in mostra permanente.**

**PROGRAMMA**  
**GIORNO**  
**10/12/16**

**MATTINA**

**ORE 09,30 - SALUTI ISTITUZIONALI**

Sono previsti gli interventi di saluto di: **Dr. Pierluigi Varia**, *Presidente Rotary Club Castelvetro Valle del Belice* - **Rag. Giuseppe Castiglione**, *Sindaco della Città di Campobello di Mazara* - **Nicolò Catania**, *Sindaco Città di Partanna* - **Dott. Giuseppe Lombardino**, *Sindaco Città di Santa Ninfa*

*Introduzione ai lavori*

**Dott. Vincenzo Cusumano**, *Direttore Generale I.R.V.O. Istituto Regionale Vini e Oli di Sicilia*, “Cosa cambia in olivocultura e nel territorio, l’ingresso dell’ I.G.P.”

**ORE 10,00 - INTERVENTI TEMATICI**

**Dott. Andrea Scoto**, *Responsabile Servizio del Libero Consorzio Comunale di Enna già Provincia Regionale di Enna*, sul tema: “L’importanza della tutela e della valorizzazione del patrimonio olivicolo varietale per lo sviluppo sostenibile della filiera olivicola.”

**Prof. Giacomo Dugo**, *Ordinario di Chimica degli Alimenti Università di Messina e componente C.N.S.A. -Comitato Nazionale per la Sicurezza Alimentare*,sul tema: “L’olio di Nocellara del Belice: nuove verità scientifiche e uso nella cucina siciliana”

**Dr. Salvatore Giuliano**, *Direttore del laboratorio chimico dell’Agenzia delle Dogane e dei Monopoli Palermo*, sul tema: “Controlli nel settore olivicolo”

**Prof. Francesco Sottile**, *Responsabile Tecnico del progetto Presidi di Slow Food Italia e Docente del Dipartimento Scienze Agrarie e Forestali*, sul tema: “Presidio Nazionale dell’olio extravergine di oliva”

**Dr. Dario Bagarella**, *Direttore Agroqualità-Organismo di controllo della “D.O.P. Valle del Belice”*, sul tema: “Sicurezza e Prevenzione nella Filiera Agroalimentare”

**Dott. Francesco La Croce**, *Consorzio di tutela D.O.P. “Nocellara del Belice” olive da mensa”*, sul tema: “Olive da tavola Nocellara del Belice pregiata risorsa agricola”

**Dott. Alessandro La Grassa**, *C.R.E.S.M. di Gibellina*, sul tema “Il Sole d’Autunno ... una esperienza di successo”

**Moderatore: Wolly Cammareri - giornalista**

**POMERIGGIO**

**ORE 17,00 - SHOW COOKING**

**Laboratorio di cucina “I PESTI DELLA TRADIZIONE INCONTRANO L’OLIO D’OLIVA”**

**SERA**

**ORE 20,00 – SERATA A CURA DELLA ROTARIAN GOURMET**



**Rotary**  
Distretto 2110  
**Club Castelvetroano**  
Valle del Belice



## Progetto Olio Extra Vergine di Oliva

**Castelvetroano, Sabato 10 Dicembre 2016 ore 20.00**  
**I.P.S.E.O.A. "Virgilio Titone"**  
**Viale dei Templi ,115**

### **GRANDE GARA CULINARIA "PORTATECO FEST"**

Carissimi Amici,

ho il piacere di comunicarvi che a termine della manifestazione sull'olio organizzata dal Club di Castelvetroano si terrà una grande gara culinaria "**Portateco Fest**", la prima sagra portateco a premi nell'ambito rotariano. L'Istituto Alberghiero metterà a disposizione i locali, i tavoli e il tovagliato, tutto il resto lo porteranno i rotariani da casa a partire dalle bevande ai dolci, l'unica segnalazione che si chiede ai partecipanti quello di utilizzare prodotti di stagione e olio extravergine di Oliva.

Uno degli obiettivi della nostra Fellowship è quello di sostenere il valore dell'amicizia durante gli incontri legati al buon cibo e al buon vino, in un contesto locale e internazionale quale il Rotary appartiene.

Ai partecipanti si chiederà una quota simbolica di **€. 5,00** a persona che verranno devoluti alla **Rotary Foundation**.

Invito i Presidenti in indirizzo a far partecipare anche i componenti dei vostri relativi Rotaract ed Interact.

Si rimane in attesa di cortese riscontro.

Buon gourmet a Voi ed a Tutti i Vs. soci.

Un abbraccio

**Vincenzo Carollo**

**Cell. 333.6790525**

**Il Componente Distrettuale Fellowship Rotarian Gourmets a.r.2016/2017**