



L'evento, finanziato dall' **Assessorato Regionale all'Agricoltura**, è realizzato con la partecipazione attiva di aziende ed eccellenze del territorio di Marineo:

Executive Chef del MEC Restaurant **Carmelo Trentacosti**, Maestri Fornai **Ciro e Giuseppe Iachetta** del Panificio Calabresi, **Gastronomo Totò Greco** di Marineo, Pizzaiolo **Salvatore Costa** del Ristorante "Al Castello".

Si ringrazia per la collaborazione:

I.I.S.S. "Don Giovanni Colletto", Consulta Giovanile di Marineo, Euroform, Gruppo Operativo Prevania, Comunità Ucraina di Marineo, Marineo Solidale e Circolo Auser "Luciano Lama" di Marineo.



Regione Siciliana  
Assessorato Beni Culturali  
Identità Siciliana



Ministero della Giustizia



Ordine dei Medici  
Chirurghi e Odontoiatri  
della Provincia di Palermo



# IL PANE DI MARINEO

## DALLA TRADIZIONE ALL'INNOVAZIONE

DAL 16 AL 19  
GIUGNO 2022

## IL PANE DI MARINEO DALLA TRADIZIONE ALL'INNOVAZIONE

Il progetto, giunto alla terza edizione, mira a valorizzare il Pane di Marineo legandolo alla tradizione e alla promozione dei grani antichi ma puntando anche su aspetti innovativi determinati dalla Moringa Oleifera, un Superfood, detto anche "Albero della Vita" o "Pianta Miracolosa" per i suoi numerosi aspetti salutistici e nutraceutici.

Fitto il programma di attività tra le quali, la Scuola del Pane con laboratori, degustazioni, showcooking e - in occasione della Giornata Nazionale dei Distretti del Cibo, proclamata per sabato 18 giugno 2022 - un'intera giornata dedicata agli approfondimenti e al confronto con gli esperti.

Grazie al coinvolgimento delle associazioni locali, della Consulta Giovanile e dell'I.I.S.S. "Don Giovanni Colletto" è stato creato un itinerario artistico-culturale che porterà a visitare, con un sistema di QR code, le principali chiese, i musei Archeologico ed Etnoantropologico, monumenti e luoghi di interesse naturalistico, paesaggistico e culturale, a partire dal Castello Beccadelli.

L'evento si inquadra, inoltre, all'interno della 28esima edizione dell'Infiorata artistica di Marineo in onore del Corpus Domini, che vedrà la realizzazione di un tappeto di 150 metri e più di 30 quadri.

## PROGRAMMA

### GIOVEDÌ 16 GIUGNO 2022

Ore 11,00 **CONFERENZA STAMPA DEL COMUNE DI MARINEO**  
**Pane di Marineo da grani antichi siciliani: dalla tradizione, l'innovazione**  
Sala Conferenze Castello Beccadelli

#### Interverranno

**On. Francesco Ribaudò**, Sindaco di Marineo  
**Dott. Carlo Greco**, Vice Sindaco e Assessore delle Attività Produttive del Comune di Marineo  
**Executive Chef Carmelo Trentacosti**, MEC Restaurant  
**Ciro e Giuseppe Iachetta** del Panificio Calabrisi

### VENERDÌ 17 GIUGNO 2022

Ore 10,00 **SCUOLA DEL PANE E DEGUSTAZIONE DI PANE DI MARINEO E PRODOTTI DA FORNO DA GRANI ANTICHI SICILIANI E INNOVATIVI**  
presso il Panificio Calabrisi di Iachetta

### SABATO 18 GIUGNO 2022

#### GIORNATA NAZIONALE DEI DISTRETTI DEL CIBO

Ore 09,30 **CONVEGNO**  
**"Pane di Marineo da Grani Antichi Siciliani: dalla Tradizione, l'Innovazione"**  
Sala Conferenze Castello Beccadelli

#### Introduce e modera

il **Dott. Carlo Greco**, Vice Sindaco del Comune di Marineo, Assessore delle Attività Produttive

#### Saluti Istituzionali

**On. Franco Ribaudò**, Sindaco del Comune di Marineo

**On. Antonino Scilla**, Assessore Regionale dell'agricoltura, dello sviluppo rurale e della pesca mediterranea

**Dott. Salvatore Fiore**, Presidente Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Provincia di Palermo

**Prof. Salvatore Amato**, Presidente Ordine dei Medici Chirurghi ed Odontoiatri della Provincia di Palermo

#### Interventi Programmati

**Dott. Ignazio Garau**, Presidente Italia Bio e vicepresidente della Consulta nazionale dei distretti del cibo

**Dott. Antonino Barcia**, Agronomo

**Dott. Pino Disclafani**, Responsabile commissione alimentazione Ordine Medici di Palermo

**Dott. Carmelo Pulvino**, Presidente Associazione Diaita per gli Stili di Vita e CGS LivingLab

**Dott. Franco Vitali**, Antropologo

Ore 10,00 **SCUOLA DEL PANE E DEGUSTAZIONE DI PANE**  
Panificio Calabrisi di Iachetta

Ore 12,30 **SCUOLA DEL PANE. LABORATORIO: "Mani in Pasta: dall'antropologia all'atto pratico"**  
a cura di **Totò Greco**, Gastronomo  
Sala Conferenze Castello Beccadelli

Ore 13,30 **DEGUSTAZIONE DI PANE DI MARINEO**  
Sala Conferenze del Castello Beccadelli

EVENTO IN COLLABORAZIONE CON L'ORDINE PROFESSIONALE DEI DOTTORI AGRONOMI E FORESTALI DI PALERMO. LA PARTECIPAZIONE AL CONVEGNO, PREVEDE IL RICONOSCIMENTO DEI RELATIVI CFP COME DA REGOLAMENTO 3/2013

Ore 15,00 **VISITA DEL MUSEO ETNOANTROPOLOGICO DI MARINEO E DEL MUSEO ARCHEOLOGICO DELLA VALLE DELL'ELEUTERIO**, a cura degli studenti e insegnanti dell'I.I.S.S. "Don Giovanni Colletto"  
Castello Beccadelli

Ore 16,00 **GIORNATA FORMATIVA PROGETTO "PREVANIA"**  
**Prodotti ad elevato valore nutrizionale ed a impatto ambientale ridotto. PSR Sicilia 2014/2020 sottomisura 16.1**  
A cura di SiciliaBio  
Sala Conferenze del Castello Beccadelli

#### Saluti

il **Dott. Carlo Greco**, Vice Sindaco del Comune di Marineo, Assessore delle Attività Produttive

#### Interventi

**Dott. Salvatore Tirrito**, Capofila GO Prevania

**Dott. Salvatore Ciulla**, SiciliaBio

**Dott. Michele Massimo Mammano**, Crea DC di Bagheria

**Dott. Raimondo Gaglio**, Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali - Università degli Studi di Palermo

#### Conclusioni

**Dott. Vincenzo Pernice**, Dirigente servizio 5. Assessorato Regionale Regionale dell'agricoltura, dello sviluppo rurale e della pesca mediterranea.

Ore 18,00 **DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI A BASE DI MORINGA: Pane del Panificio Calabrisi, Formaggi dell'Azienda Agricola Basile, Pizza e prodotti da forno del Ristorante Al Castello** a cura del maestro **Salvatore Costa**  
Sala Conferenze del Castello Beccadelli

### DOMENICA 19 GIUGNO 2022

Ore 09,00 **VISITE GUIDATE DEI PRINCIPALI MONUMENTI E CHIESE DI MARINEO** a cura dell'I.I.S.S. "Don Giovanni Colletto"

Ore 10,00 **UNA PIZZA PER UN SORRISO**  
Con la collaborazione di Euroform Scuola dei Mestieri e la partecipazione di famiglie ucraine i maestri pizzaioli **Lorenzo Aiello** e **Domenico Sireci** animeranno uno show cooking dedicato alla pizza  
Giardino del Castello Beccadelli

