OCCHIO ALL'ETICHETTA 3

DAL CAMPO ALLA TAVOLA: SICUREZZA, VALORE E SCELTE CONSAPEVOLI

SCUOLA AGRARIA MAZZEI GIARRE – LUNEDÌ 30 NOVEMBRE 2026

SALUTI ISTITUZIONALI

Tiziana D'anna - *Dirigente Scolastica IIS Leonardo - Scuola Agraria Mazzei*

Giuseppe Faraci - *Presidente Collegio Agrotecnici e Agrotecnici Laureati Catania*

Giosuè Arcoria - *Presidente Confagricoltura Catania*

Michelangelo Arena - *Presidente CIA Sicilia Orientale*

INTERVENTI

Giuseppe Strano - *Presidente Associazione Mercati del Contadino*
Moderatore

Caterina Adragna - Presidente Slow Food Catania
Biodiversità e cibo buono, pulito e giusto

Paolo Caruso - *Agronomo - Fondatore Foodiverso*
L'importanza dei mercati contadini nella filiera agroalimentare

Salvatore Cacciola - *Presidente Rete Fattorie Sociali Sicilia*
Fattorie sociali: Il loro ruolo nei Mercati degli Agricoltori

Fabrizio Cafarella - *Consigliere Collegio Agrotecnici Laureati Catania*
Sicurezza alimentare nella produzione e nella vedita diretta

Prof.ssa Panico Anna Maria - *Codacons Sicilia*
Tutela del consumatore: etichette chiare e scelte consapevoli

Prof.ssa Agata Matarazzo - *Dipartimento di Economia e Impresa, Università di Catania*
Il Valore dietro il prezzo



OCCHIO ALL'ETICHETTA 3

DAL CAMPO ALLA TAVOLA: SICUREZZA, VALORE E SCELTE CONSAPEVOLI

SCUOLA AGRARIA MAZZEI GIARRE – LUNEDÌ 30 NOVEMBRE 2026

PROGRAMMA

Ore 16:30 – Visita all'Istituto Agrario

Visita guidata all'Azienda Agricola Didattica, dove gli studenti seguono la filiera dal campo alla trasformazione. Si visitano la cantina, il birrificio e l'oleificio, laboratori dove si imparano produzione, sicurezza alimentare ed etichettatura.

Ore 17:30 – Seminario

Un confronto aperto su qualità, sicurezza e valore del cibo, dal produttore al consumatore.

Ore 20:00 – Cena didattica

Un viaggio negli antichi sapori della nostra Sicilia con la Patacò, ricetta tradizionale dei ricettari locali di Licodia Eubea, in provincia di Catania. Prende il nome dalla farina di cicerchie macinate, chiamata appunto "patacò", che viene insaporita con broccoli e salsiccia: un piatto povero e genuino, custode di un legume antico e della memoria gastronomica del territorio.

