



FONDAZIONI IN RETE  
PER LA RICERCA  
AGROALIMENTARE

## PROGRAMMA DEI LABORATORI DI DEGUSTAZIONE

**10/11/2018**

Ex serretta delle Felci, orto botanico dell'Università degli studi di Palermo, via Lincoln, 3 - Palermo

**10/11/2018** ore 13,00 - 15,00 - 18,30 - Laboratorio di degustazione - "Progetto Canestrum Casei" (Ager)  
A cura del Prof. Massimo Todaro – UNIPA e del Prof. Giuseppe Licitra UNICT

*Presentazione Progetto, intervento tematico e laboratorio di degustazione*

**Ore 13.00** - n.1 Laboratorio di degustazione di tre formaggi selezione Ager (Ragusano DOP – Provola dei Nebrodi DOP– Piacentinu Ennese DOP)

**Ore 15.00** - n. 2 Laboratorio di degustazione di tre formaggi selezione Ager (Pecorino Siciliano DOP – Vastedda della Valle del Belice DOP – Fiore Sardo Dop )

**Ore 18.30** - n. 3 Laboratorio di Degustazione di tre formaggi selezione Ager (Pecorino di Filiano Dop – Canestrato di Moliterno IGP – Pecorino Siciliano DOP)

Con la collaborazione dell'Istituto Alberghiero Paritario "Giovanni Gentile" (IPSEOA) di Palermo



**LA SICILIA DOP, IGP E DOC  
INCONTRA I CONSUMATORI**

PALERMO, ORTO BOTANICO 9-11 NOVEMBRE 2018

[www.istitutoidimed.com](http://www.istitutoidimed.com) |

