**KORE SICILIAE**

**storie di imprese e territori**

**enna 19 - 23 settembre 2024 - spazio kore in piazza umberto i**

**5 giorni di incontri, degustazioni, masterclass, proiezioni**

**PROGRAMMA**

**Giovedì 19 settembre**

**Ore 18:00 Talk *La Pizza racconta imprese e territori***

Con **Francesca Pedrini**, Presidente nazionale Agroalimentare CNA; **Valeria Baranello**, Coordinatrice nazionale Agroalimentare CNA; **Tindaro Germanelli**, Coordinatore Agroalimentare CNA Sicilia; **Mariapaola La Caria**, Consulente Kore Siciliae; le imprese del **Consorzio *Sapori di Demetra***. Conduce il giornalista **Giovanni Polito.**

**Venerdì, 20 settembre**

**Ore 16:00 Masterclass *L’olio di Kore*** a cura di **Silvia Turco**, panelista iscritta all’Albo della Camera di Commercio.

**Ore 18:00 Talk *Kore Siciliae. Storie di imprese e territori.***

Con **Luisa Lantieri**, Vicepresidente Assemblea Regionale Siciliana; **Dario Cartabellotta**, Dirigente Generale Dipartimento Agricoltura Regione Siciliana; **Pino Vivace**, Direttore nazionale Fondazione ECIPA; **Liborio Gulino**, Amministratore Delegato Rocca di Cerere Geopark; **Stefano Rizzo**, Amministratore Delegato Consorzio *Sapori di Demetra*; **Emiliano Negrini**, Direttore del Microfestival *Riscopriamo le nostre terre perdute*. Conduce **Antonio Gerbino,** giornalista dell’Associazione *La palma e l’ulivo***.**

**Sabato, 21 settembre**

**Ore 11:00** ***La corretta alimentazione per i bimbi*** con la nutrizionista **Sandra Greco** in collaborazione con UISP.

**Ore 16:00 Masterclass *Le paste filate*** a cura di **Pietro Pappalardo**, Delegato ONAF Sicilia.

**Ore 17:00 Proiezione del documentario** ***I pastori della Balma*** del regista **Alessandro Ingaria**.

**Ore 18:00 Talk *Il bello che viene da dentro.***

Con **Fausto Carmelo Nigrelli**, Ordinario di Tecnica e Pianificazione Urbanistica Università di Catania; **Michele Sabatino**, Presidente Rocca di Cerere Geopark; **Antonio Licciardo**, Sindaco di Assoro; **Claudio De Monte Nuto**, Esperto di marketing territoriale; **Leo Montemurro**, Presidente CNA Basilicata; **Alessandro Ingaria**, Sindaco e documentarista; **Giulia Guardavilla**, Presidente Associazione *Terre Oltre*. Conduce **Pino Vivace**, Direttore nazionale Fondazione ECIPA**.**

**Domenica, 22 settembre**

**Ore 16:00 Masterclass *Nysura Gin***

**Ore 17:00 Proiezione del documentario** ***Watermark – l’acqua è il bene più prezioso*** di **Jennifer Baichwal e Edward Burtynsky**.

**Ore 18:30 Talk *Cosa succede al tempo.***

Con **Luca Alerci**, Esperto di cambiamenti climatici; **Stefania Marino**, Commissione Agricoltura Camera dei Deputati; **Giuseppe Macca**, Cofondatore Ethics4growt; **Luca Occhipinti**, CEO Lualtek; **Stefano Rizzo**, Segretario CNA Enna; **Marcello Troìa**, Direttore Rocca di Cerere Geopark. Conduce **Pino Vivace**, Direttore nazionale Fondazione ECIPA**.**

**Lunedì, 23 settembre**

**Ore 16:00 Masterclass *Storia della vitivinicoltura siciliana. L’evoluzione nel tempo.*** Verticale di quattro annate di Nero d’Avola vinificate in legno. Relatori: Gianfranco Lombardo delle Tenute Lombardo e Tommaso Scavuzzo, Presidente dei Ristoratori Ennesi CNA**.**

"*Intervento* *cofinanziato dal “Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l’Europa investe nelle zone rurali”* *“Programma di Sviluppo Rurale Sicilia 2014-2022” “Piano di Azione Locale Rocca di Cerere” AZIONE PAL: 1.1.3 Operazione 16.3"*

**Anche la seconda edizione di *Kore Siciliae. Storie di imprese e territori* si svolge in contemporanea al *Pizza Enna Fest*.**

**Le iniziative in programma, svolte in collaborazione con *Kore Siciliae***, **che animeranno il Pizza Village nel centro storico di Enna alta:**

**Giovedì 19 settembre**

**Ore 16:00 Masterclass *L’impasto della Pizza***

**Venerdì, 20 settembre**

**Ore 16:00 Masterclass *Le ricette con i grani antichi*** con **Enzo Leanza**, chef del Culinary team Sicilia, vice campione olimpico alle Olimpiadi di cucina 2024 di Stoccarda.

**Sabato, 21 settembre**

**Ore 16:00 Masterclass *L’impasto senza glutine*** Greco in collaborazione con Associazione Italiana Celiachia.

**Domenica, 22 settembre**

**Ore 16:00 Masterclass *La Pizza acrobatica***.