

PROGRAMMA EVENTI - VENERDI 26 APRILE

- ore 10:30** Inaugurazione a cura di Ass. Cuochi Etnei – thanks to estratti Hurom – area palco
- ore 10:00 / 13:00** "La canapa aspetti normativi e sociali" modera Luca Marola Fondatore Easy Joint - sala Canapa piano 1
- ore 10:00** Scienziati per Natura a cura di Ass. Orione - stand (kids)
- ore 10:00** Intrattenimento con il grande Gioco dell'Oca Ecologica a cura dell'Ass Terra di Crianza – area Activity kids
- ore 10:30** Lezione di Mobility – area Virgin piano 1
- ore 11:00** "Life Party" evento di presentazione del prodotto OLife a cura dell'azienda Evergreen Life – sala Timilia piano 1
- ore 11:00-12:00** Conferenza stampa Pres. Nello Musumeci - area palco
- ore 12:00** Vulcan Fury - dipartimento ingegneria UNICT - sala Timilia piano 1
- ore 12:00** Cooking Show ASP, paninetti integrali con frutta secca e miele- insalata di cavolfiore - area palco
- ore 12:30** Pasticceria Vegan a cura di Conpait “masse montate” Chef Enza Arena - area palco
- ore 13:00** Laboratorio sensoriale 5sense a cura della Dott.ssa Chiara Cantone - area Activity - kids
- ore 13:15** “Cuoci bene, vivi meglio – metodi di cottura e salute” Walter Curenti nutrizionista - area palco
- ore 13:30** Esperienza Canapa “Chef Ciccio Patti” - area palco
- ore 14:45** Chef Mannino – Chef Pappalardo – Associazione Cuochi Etnei - area palco
- ore 15:00** "Economia circolare in edilizia" a cura di Ordine e Fondazione Ingegneri e DICAR Dip. Ingegneria Civile e Archit. Uni Ct - sala Timilia piano 1
- ore 16:00** Scienziati per Natura a cura di Ass. Orione - area Activity Kids
- ore 16:00** “Sicilia da Gustare” Interventi coordinati dall’Università di Catania
- ore 16:05-16:20** Presentazione del Corso Professionalizzante in Medicina Culinaria Prof. Salvatore Cosentino - area palco
- ore 16:20-16:40** La cultura gastronomica in Sicilia - Dott. Carmelo Pagano - area palco
- ore 16:40-17:00** L’olio d’oliva e la protezione da malattie neurodegenerative - Prof. Vittorio Calabrese - area palco
- ore 17:00** "La promozione del territorio: Case history" convegno a cura di Agriturist - Sala Mediterraneo piano terra
- ore 17:00-18:00** area palco - L’esperienza sul palco dello chef con diploma universitario: “il ruolo dello chef nella prevenzione delle malattie cardiovascolari” e prova d’abilità di Vincenzo Cinardo - “malattie cardiovascolari e nutrizione” e prova di abilità di Maurizio Urso - “l’obesità infantile” e prova d’abilità di Concetto Rubera
- ore 18:00** Cooking Show Alfio Visalli Blu Lab Academy - area palco
- ore 18:00** "Come costruire o ristrutturare una casa "sana": Ton Gruppe presenta la la sua bioedilizia vera" Ton Gruppe convegno - sala Timilia piano 1

PROGRAMMA EVENTI - SABATO 27 APRILE

- ore 10:00** Colazione mediterranea a cura dei Cuochi Etnei – area palco
- ore 10:00/13:00** "Il Sisma ti cambia la vita" Ordine e Fondazione degli Architetti di Ct, (CPF 4) Sala mediterraneo piano terra
- ore 10:00** Dimostrazione dei metodi che portano all'auto sufficienza Progetto Genesi Dott. Paul Zelig Rodberg
- ore 10:00** Scienziati per Natura a cura di Ass. Orione - stand (kids)
- ore 10:00/13:00** Kidsville area Virgin
- ore 10:00/13:00** Labor. sensoriale Sense a cura della Dott.ssa Chiara Cantone - area Activity kids
- ore 10:00/13:00** "Prospettive di sviluppo della coltivazione della canapa industriale in Sicilia" modera Paolo Guarnaccia Uni Ct, Dip.– sala Canapa piano 1
- ore 10:30** Lezione di Mobility – area Virgin piano 1
- ore 11:00/13:00** Riunione direttivo CDO (non aperto al pubblico) sala Timilia piano 1
- ore 11:00-11:10** Il nuovo corso di laurea in scienze e tecnologie della ristorazione e distribuzione degli alimenti mediterranei - Prof. Biagio Fallico - area palco
- ore 11:10-11:30** I principi della corretta alimentazione in una società competitiva – Dott. Fabio Galvano, intervorrà Dott. Giuseppe Grosso - area palco
- ore 11:30-12:00** testimonianza su “Ormesi e nutrizione” e prova d’abilità di Gianluigi Mangia - testimonianza su “il sistema cervello-intestino” e prova di abilità di Nicola Zinna - area palco
- ore 12:00** Chef Mantarro - Blu Lab Academy - area palco
- ore 13:00** Simposio Unione Regionale Cuochi Siciliani - area palco
- ore 14:30-15:00** Presentazione pentole Dalmesse Italia - area palco
- ore 15:00** "Ripensare All’habitat Ripartendo Dal Diritto Al Benessere" - Convegno CDO, intervorrà l’ospite Norbert Lantschner - Presidente e Ideatore della Fondazione Climabita (prevede il rilascio di CFP) sala Mediterraneo piano terra
- ore 15:00** "Life Party" presentazione del prodotto OLife - Evergreen Life sala Timilia piano 1
- ore 15:00** Chef Mario Pequini - Blu lab Academy- area palco
- ore 15:00/19:00** "Punti di vista sulla lavorazione delle paglie di canapa" modera Beppe Croce Presidente Federcanapa sala Canapa piano 1
- ore 10:00** Scienziati per Natura a cura di Ass. Orione - area Activity (kids)
- ore 16:00** Pasticceria vegan - Enza Arena pastry chef-biscotteria- area palco
- ore 16:00/20:00** Kidsvile Virgin – Area Virgin
- ore 16:00/18:00** "I grani antichi, patrimonio genetico per la difesa della salute del pianeta" moderato da Riccardo Lo Jacono sala Timilia piano 1
- ore 17:00** Laboratorio di riciclo creativo "Il Gioco dell’Oca...come piace a me a cura dell'Ass Terra di Crianza – area Activity Kids
- ore 17:00** Cooking Show ASP - macco di fave e barrette di avena - area palco
- ore 17:30-18:00** Ciokarrua “esperienza di gusto Ciokarrua: il carrubato di Sicilia, ti chiederai cosa sia: non è cioccolato.” - area palco
- ore 18:00** "Verità e falsi miti su alimenti, farmaci e parametri ematochimici" curato da Riccardo Lo lacono sala Timilia piano 1
- ore 18:00** Lezione di Mobility – area Virgin
- ore 18:00** Gelato artigianale - Gelateria Slurp Acicastello - area palco
- ore 19:00** Cooking Show con Bimby - area palco

Saranno presenti e a supporto del palco e delle aree eventi gli alunni delle scuole superiore alberghiere Karol Wojtila e Filippo Eredia Fermi.

DOMENICA 28 APRILE

- ore 10:00** Colazione mediterranea a cura dei Cuochi Etnei area palco
- ore 10:00** Dimostrazione dei metodi che portano all'auto sufficienza Progetto Genesi Dott. Paul Zelig Rodberg - sala Timilia piano 1
- ore 10:00/13:00** "Cannabis: I 100 e più medicinali" modera: Giuseppe Carnazza – Ricercatore UNIMORE e CNR - sala Canapa piano 1
- ore 10:00/13:00** Kidsville Virgin – area Virgin
- ore 10:30** Lezione di Mobility – area Virgin
- ore 10:00/13:00** Scienziati per Natura a cura di Ass. Orione - stand
- ore 10:00/13:00** Laboratorio di riciclo creativo "Un, due, tre...Bilboquet" a cura dell'Ass terra di Crianza + Laboratorio sensoriale 5sense a cura della Dott.ssa Chiara Cantone Area Activity Kids
- ore 11:00** Presentazione del libro "Canapa, una storia incredibile" di Matteo Gracis, fondatore magazine Dolcevita - sala Mediterraneo piano terra
- ore 11:00** Conoscere e Degustare Le Birre Artigianali: produzione di birra artigianale a cura di Mongibello Beer - sala Timilia piano 1
- ore 11:00** Conpait Santo Licalzi – area palco
- ore 12:00** Bonue' - Chef Chiaramonte – area palco
- ore 13:00** Valentina Chiaromonte Cooking Show – area palco
- ore 14:00** "Pinsa romana, l'originale" a cura di Chef Angelo Scuderi – area palco
- ore 14:30** Cooking Show ASP Scacciata con verdure e crostata alla frutta – area palco
- ore 15:00** "Incontro su celiachia e alimentazione" a cura di AIC
- ore 16:00** Dimostrazione dei metodi che portano all'auto sufficienza Progetto Genesi Dott. Paul Zelig Rodberg – sala Mediterraneo piano 1
- ore 16:00** "Life Party" evento di presentazione del prodotto OLife by Evergreen Life - sala Timilia piano 1
- ore 16:00/20:00** Kidsville Virgin – area Virgin
- ore 16:00-16:10** L'industria degli integratori alimentari - Prof. Franco Bonina – area palco
- ore 16:00 – 20:00** "Cannabis: I 100 e più medicinali" sala Canapa piano 1
- ore 16:00-17:00** "Scienziati per natura" a cura di Ass. Orione Area Activity Kids
- ore 16:10-16:30** L'emergenza obesità e diabete - Prof. Maurizio Di Mauro area palco
- ore 16:30-17:00** "L'obesità: dalla pandemia all'ossessione" e prova di abilità di Paolo Di Domenico - "il ruolo dello chef nell'approccio all'obesità" e prova d'abilità di Andrea Ali – area palco
- ore 17:00** Chef Mantarro - Blu Lab Academy – area palco
- ore 17:00** Corso di compostaggio domestico a cura di Dusty e Economia Circolare - sala Timilia piano 1
- ore 18:00** Chef Alfio Visalli - Blu Lab Academy – area palco
- ore 18:00** Lezione di Mobility Area Virgin
- ore 19:00** "Tra pascoli e agrumeti" dessert al piatto Chef Daniele Corsaro – area palco

Saranno presenti e a supporto del palco e delle aree eventi gli alunni delle scuole superiore alberghiere Karol Wojtila e Filippo Eredia Fermi.