

# RISTORAZIONE E TERRITORIO: IL SISTEMA DELL'ECCELLENZA

## Ciclo di webinar

Università degli Studi di Palermo  
CORSO INTERCLASSE IN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

CdLM SCIENZE E TECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI MEDITERRANEI  
CdL SCIENZE E TECNOLOGIE AGROALIMENTARI



🕒 14.12.2020  
14:30

**Alimentazione e cancro**  
VIVERE SCIENZE, ONB, MICROBIOLOGIA ITALIA  
*discussant Fabio Caradonna*

discussant  
**FABIO  
CARADONNA**

### Alimentazione e Cancro

In collaborazione con:  
VIVERE SCIENZE MM.FF.NN  
ONB (ORDINE NAZIONALE DEI BIOLOGI)  
MICROBIOLOGIA ITALIA  
14.12.2020 alle 14:30

Massimiliano Cerra | *Dieta Mediterranea e le sue finalità antinfiammatorie e antitumorali*

Antonella Amato | *Gli Alimenti funzionali*  
Serena Galì | *Microbiota intestinale e nuovi sviluppi di ricerca*



🕒 16.12.2020  
11:15

**Nicola Fasconaro**  
FIASCONARO SRL  
*discussant Nicola Francesca*



### Nicola Fasconaro

FIASCONARO SRL  
16.12.2020 alle 11:15  
Teams: Food Excellence

discussant  
**NICOLA  
FRANCESCA**

Cavaliere del Lavoro, gestisce con i Fratelli l'omonima azienda dolciaria che nasce nel 1953 a Castelbuono, grazie al padre Mario. L'azienda oggi fattura 18 milioni di euro e i suoi prodotti raggiungono oggi tutti i Continenti, tre Papi e una moltitudine di Capi di Stato. Fiasconaro ha partecipato alla costruzione dell'identità di Castelbuono come uno dei luoghi simbolo dell'agroalimentare Siciliano. Straordinario è averlo fatto imponendo una vera rivoluzione, legata alla produzione in Sicilia di un prodotto tipico dell'industria alimentare lombarda, il panettone. Al panettone, Fiasconaro affianca i prodotti della tradizione siciliana, sempre visti in un'ottica di assoluta modernità. Fiasconaro ha anche mantenuto l'identità del suo Bar storico, nella piazza principale del Paese, a sottolineare la sua forte identità territoriale.

🕒 17.12.2020  
11:15

**Andrea Graziano**  
FUD BOTTEGA SICULA  
*discussant Gianfranco Marrone, Aldo Todaro*

discussant  
**G. MARRONE  
A. TODARO**

### Andrea Graziano

FUD BOTTEGA SICULA  
17.12.2020 alle 11:15  
Teams: Food Excellence

Gallerista d'arte, cuoco, foodblogger e imprenditore della ristorazione, ma, soprattutto, profondo innovatore del gusto. Andrea Graziano fa quello che non ti aspetti, sicilianizza il più americano dei prodotti, l'hamburger e lo fa nel prodotto e nel linguaggio. Di più, veicola la Sicilia e la sua straordinaria tradizione culinaria, attraverso prodotti assolutamente internazionali. Da qui nasce Fud, un concept che racchiude ricerca per il cibo, global e local, architettura, praticità e contemporaneità. La ricerca del territorio è nella materia prima che e nei materiali che costruiscono l'identità dei luoghi, appunto la bottega sicula di Fud. Tutto anni luce lontano da ogni ipotesi di folklore alimentare. Fud vale oggi 6 milioni di euro di fatturato e un indotto di alta qualità diffuso nel territorio, ma è soprattutto un'idea imprenditoriale che sa di idee vincenti e di innovazione.

🕒 17.12.2020  
14:30

**IL NUOVO REGOLAMENTO  
(UE) N. 625/2017  
IQS**



Il nuovo Regolamento (UE) n. 625/2017 sulla sicurezza e l'igiene delle filiere agroalimentari: sviluppi per i laboratori di prova IQS  
17.12.2020 alle 14:30



🕒 18.12.2020  
11:15

**Michelangelo Balistreri**  
BALISTRERI GIROLAMO & C. S.N.C.  
*discussant Maria Concetta Messina*

discussant  
**MARIA  
CONCETTA  
MESSINA**

### Michelangelo Balistreri

BALISTRERI GIROLAMO & C. S.N.C.  
18.12.2020 alle 11:15  
Teams: Food Excellence

Imprenditore del comparto ittico e fondatore del Museo dell'acciuga di Aspra, è anche artista e poeta. L'azienda di famiglia fu creata ad Aspra nel 1947 da "nonno Battista" e si specializza nella produzione di acciughe sott'olio e salate, ottenute selezionando le migliori acciughe, pescate esclusivamente nelle coste siciliane e spagnole. L'azienda è oggi divenuta una piccola industria la cui qualità è riconosciuta a livello europeo. Nel 2014 la Balistreri Girolamo & C. S.n.c. ha ricevuto il premio all'eccellenza enogastronomica Siciliana "BEST IN SICILY" come miglior azienda conserviera. Ha creato un luogo straordinario, per la cultura alimentare siciliana, che è il Museo dell'acciuga di Aspra, luogo di memoria e di marketing territoriale unico nel suo genere.