



Consorzio di Tutela IGP
Pomodoro di Pachino

mipaaf

ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali

▪ Workshop ▪

“Le proprietà nutraceutiche della IGP Pomodoro di Pachino”

Martedì 12 ottobre 2021, ore 16.00 | Castello Tafuri - Portopalo di C.P.

▪ MODERATORE

Dott.ssa Manuela Soressi

Giornalista, scrittrice e collaboratrice storica di IlSole24ore, GDO Week, Donna Moderna

▪ SALUTI

Sebastiano Fortunato

Presidente del Consorzio di Tutela della IGP Pomodoro di Pachino

▪ PRESENTAZIONE DEL PROGETTO

Dott. Agr. Salvatore Francavilla

Progettista

▪ INTRODUZIONE

Prof. Rosario Pignatello

Ordinario di Tecnologia Farmaceutica e Direttore del Dipartimento di Scienze del Farmaco e della Salute - Università di Catania

▪ RELATORI

- **Il pomodoro di Pachino IGP: tra la sostenibilità del processo produttivo e le qualità di pregio del prodotto**

Prof. Cherubino Leonardi

Ordinario di Orticoltura Dipartimento Agricoltura, Alimentazione, Ambiente - Università di Catania

- **Valore nutrizionale del Pomodoro di Pachino IGP: dal marchio al differenziale di qualità**

Prof. Fabio Galvano

Ordinario di Alimentazione e Nutrizione Umana Dipartimento di Scienze Biomediche e Biotecnologiche - Università di Catania

- **Attività benefiche dei composti bioattivi presenti nel pomodoro**

Prof.ssa Valeria Sorrenti

Associato di Biochimica - Dipartimento di Scienze del farmaco e della Salute - Università di Catania

- **Gli scarti della lavorazione del Pomodoro di Pachino IGP: come generare nuovo reddito**

Dott. Paolo Rapisarda

Dirigente di Ricerca CREA

- **Nutraceutici: aspetti regolatori**

Dott.ssa Tiziana Pecora

Specialista in Farmacologia Esperta in Discipline Regolatorie

- **Nuove frontiere per il Consorzio IGP Pomodoro di Pachino: Certificazioni SQNPI, Carbonfoot Print, Blockchain.**

Dott. Sebastiano Barone

Tecnico Consorzio di Tutela della IGP Pomodoro di Pachino

▪ CONCLUSIONI

Salvatore Chiaramida

Direttore Consorzio di Tutela della IGP Pomodoro di Pachino



Segreteria organizzativa
Info: 347-2722124
segreteria@igppachino.it
www.igppachino.it



**CONSORZIO DI TUTELA
POMODORO DI PACHINO IGP**

LE PROPRIETÀ NUTRACEUTICHE DELLA IGP POMODORO DI PACHINO: SE NE PARLA IL 12 OTTOBRE A PORTOPALO IN UN WORKSHOP A CURA DEL CONSORZIO DI TUTELA

Il prossimo 12 ottobre - presso il Castello Tafuri a Portopalo di Capo Passero (Siracusa) - a partire dalle ore 16.00, il Consorzio del Pomodoro di Pachino ha organizzato un Workshop dedicato alle proprietà nutraceutiche della conosciuta IGP siciliana. Al tavolo dei relatori, tra gli altri, il Direttore del Dipartimento di Scienze del Farmaco e della Salute dell'Università di Catania e diversi docenti del Dipartimento di Scienze Biomediche e Biotecnologiche e del Dipartimento Agricoltura, Alimentazione e Ambiente del prestigioso Ateneo

Pachino (SR), 2 ottobre 2021 - Quali sono gli aspetti regolatori delle proprietà nutraceutiche del Pomodoro di Pachino? E le attività benefiche dei composti bioattivi presenti nelle famose bacche? Come generare nuovo reddito con gli scarti della lavorazione? Poi, ancora, quali i valori nutrizionali della conosciuta IGP?

Di questo e tanto altro si parlerà **martedì 12 ottobre a Portopalo di Capo Passero**, in provincia di Siracusa, nell'ambito del Workshop a cura del Consorzio di Tutela di Pachino dal titolo: **Le proprietà nutraceutiche della IGP Pomodoro di Pachino**. Un appuntamento - ad accesso libero e gratuito previa registrazione e possesso del Green Pass e che si svolgerà nel rispetto delle norme di contenimento della diffusione dell'epidemia da Coronavirus - presso il **Castello Tafuri** a partire **dalle ore 16.00**.

Dopo i saluti del Presidente del Consorzio **Sebastiano Fortunato** e la presentazione del progetto a cura di **Salvatore Francavilla** - Responsabile Progettazione del Consorzio - il workshop sarà introdotto dal Prof. **Rosario Pignatello**, Ordinario di Tecnologia Farmaceutica, oltre che Direttore del Dipartimento di Scienze del Farmaco e della Salute dell'Università di Università di Catania, con cui il Consorzio ha recentemente avviato un'importante collaborazione.

Il pomodoro di Pachino IGP: tra la sostenibilità del processo produttivo e le qualità di pregio del prodotto è il titolo del primo intervento che seguirà, a cura del ^[L1]^[SEP] Prof. **Cherubino Leonardi**, Ordinario di Orticultura^[L1]^[SEP] del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania. ^[L1]^[SEP]

Il Valore nutrizionale del Pomodoro di Pachino IGP: dal marchio al differenziale di qualità sarà invece oggetto dell'intervento del Prof. **Fabio Galvano**, ^[L1]^[SEP] Ordinario di Alimentazione e Nutrizione Umana^[L1]^[SEP] presso il Dipartimento di Scienze Biomediche e Biotecnologiche dell'Università di Catania, mentre le *Attività benefiche dei composti bioattivi presenti nel pomodoro* sono il focus di cui tratterà la Prof.ssa **Valeria Sorrenti**, Associato di Biochimica^[L1]^[SEP] e Direttore del Dipartimento di Scienze del farmaco e della Salute dell'Università di Catania. ^[L1]^[SEP]

Paolo Rapisarda, Dirigente di Ricerca CREA, tratterà poi de: *Gli scarti della lavorazione del Pomodoro di Pachino IGP: come generare nuovo reddito.* ^[L1]^[SEP]

Il pomeriggio di lavori, moderato dalla giornalista e scrittrice esperta di nutrizione **Manuela Soressi**, sarà concluso dagli interventi: *Nutraceutici: aspetti regolatori*, a cura della Dottoressa **Tiziana Pecora** - specialista in Farmacologia ed esperta in Discipline Regolatorie - e *Nuove frontiere per il Consorzio IGP Pomodoro di Pachino: Certificazioni SQNPI, Carbonfoot Print, Blockchain*, tenuto dal Dottor **Sebastiano Barone** - Tecnico del Consorzio di Tutela.

Consorzio di Tutela Pomodoro di Pachino IGP

Via Milano, s.n. (zona Tre Colli) PACHINO

Tel: +39 0931 595106 - Fax: +39 0931 595106

segreteria@igppachino.it

"Questo appuntamento è pensato per approfondire vari aspetti delle proprietà nutraceutiche del nostro pomodoro - spiega il Presidente del Consorzio di tutela **Sebastiano Fortunato** - con focus volti a valorizzarne il potenziale sotto diversi punti di vista".

Le conclusioni dell'appuntamento saranno infine tratte da **Salvatore Chiaramida**, Direttore Consorzio di Tutela dell'IGP Pomodoro di Pachino.

***Il Consorzio di tutela del pomodoro di Pachino IGP** è un ente senza scopo di lucro riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole pensato per valorizzare e tutelare la reputazione e il mercato dell'autentico pomodoro di Pachino e difenderlo dai tentativi di contraffazione commerciale, per mezzo di adeguate azioni legali, su scala nazionale e oltre.*

Ulteriori informazioni su:

www.igppachino.it

Ufficio Stampa

Cecilia Desantis e Michela Dongi

c/o *fruitecom*

T. 059 7863893

M. 338 1928051

E. cecilia.desantis@fruitecom.it

E. michela.dongi@fruitecom.it