



LACTIMED

Revue de presse Press review

Mai – May 2014



Projet
financé par
l'UNION EUROPÉENNE



IEVP
CTMED
LA COOPÉRATION TRANSFRONTALIÈRE
EN MÉDITERRANÉE

Lactimed

Το σχέδιο LACTIMED στοχεύει να ενισχύσει την παραγωγή και διανομή τοπικών και καινοτόμων μεσογειακών γαλακτοκομικών προϊόντων μέσω της οργάνωσης του γαλακτοκομικού τομέα κάθε συμμετέχουσας Περιφέρειας (για την Ελλάδα η Θεσσαλία), της στήριξης των παραγωγών για την πραγματοποίηση των αναπτυξιακών τους σχεδίων και τέλος, της δημιουργίας νέων αγορών για τα προϊόντα τους.

Το σχέδιο εφαρμόζεται στο πλαίσιο του προγράμματος I EVPCTMED. Οι φορείς υλοποίησης του Προγράμματος στην Ελλάδα είναι η Κεντρική Ένωση Επιμελητηρίων Ελλάδος και το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας. Από το Νοέμβριο του 2012 έως το Μάιο του 2015, η ANIMA και οι 11 εταίροι θα έχουν πραγματοποιήσει εκατό περίπου οργανωμένες παρεμβάσεις προς όφελος των εμπλεκόμενων φορέων στους γαλακτοκομικούς τομείς της Αλεξάνδρειας και της Beheira (Αίγυπτος), της Bekaa και της Baalbeck-Hermel (Λίβανο), της Bizerte και της Béja (Τυνησία), της Σικελίας (Ιταλία) και της Θεσσαλίας (Ελλάδα).

Το Πρόγραμμα προβλέπει την εκπόνηση και την εφαρμογή ενός σχεδίου προώθησης των μεσογειακών γαλακτοκομικών προϊόντων. Στόχος είναι η προώθηση συνεργασιών σε τοπικό και διεθνές επίπεδο, η οργάνωση δραστηριοτήτων και ο σχεδιασμός επενδύσεων ώστε να δρομολογηθεί η έμπρακτη προώθηση των γαλακτοκομικών προϊόντων με θεσσαλικά χαρακτηριστικά, στην Ελλάδα και στο εξωτερικό.

Διοργάνωση επιχειρηματικών συναντήσεων (B2B)

Το επόμενο βήμα στη διαδικασία του προγράμματος αποτελεί η διοργάνωση των επιχειρηματικών συναντήσεων (B2B) μεταξύ επιχειρήσεων της αλυσίδας γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων και επιχειρήσεων αγροτικής βιομηχανίας, παροχής υπηρεσιών κλπ. για την περαιτέρω διερεύνηση συνεργασιών.

Οι συναντήσεις, οι οποίες έχουν προγραμματιστεί για τον Ιούνιο του 2014, θα γίνουν στη Λάρισα μεταξύ επιχειρήσεων του κλάδου του γάλακτος και όχι μόνο (π.χ. τυροκομικές μονάδες, κτηνοτροφικοί συνεταιρισμοί, σημεία πώλησης, γυναικείοι συνεταιρισμοί, συμβουλευτικές εταιρείες κ.α.) προκειμένου να βρεθεί κοινός τόπος συνεργασίας μεταξύ τους. Οι τοπικοί παραγωγοί θα έχουν την ευκαιρία να:

Λύσουν τεχνικά προβλήματα που αντιμετωπίζουν

Να βρουν καινούριους προμηθευτές

Να συζητήσουν με νέους πελάτες

Να οργανώσουν καλύτερα την παραγωγή τους

Να βρουν τρόπους για εξαγωγή των προϊόντων τους

Να αναπτύξουν νέες επιχειρηματικές συνεργασίες.

Να αναζητήσουν υποστήριξη σε τομείς όπου πιθανόν να υστερούν όπως νομική βοήθεια, marketing κ.α.

Για την καλύτερη οργάνωση των επιχειρηματικών συναντήσεων συμπληρώστε την ηλεκτρονική φόρμα που ακολουθεί. Η συμμετοχή είναι ΔΩΡΕΑΝ.

Διαγωνισμός για την εκπόνηση καινοτόμων σχεδίων στον τομέα του γάλακτος

Ο Διαγωνισμός αφορά την υποβολή καινοτόμων και πρωτότυπων ιδεών στον γαλακτοκομικό τομέα. Στόχος είναι η ανάπτυξη γαλακτοκομικών προϊόντων τα οποία θα εμπεριέχουν οποιαδήποτε είδους καινοτομία (τεχνολογική, οργανωτική) ή θα καλύπτουν καινούριες ανάγκες με βάση πάντα τις τοπικές πρώτες ύλες και την παραδοσιακή τεχνογνωσία.

Προϋποθέσεις συμμετοχής

Πολύ μικρές, μικρές και μεσαίες επιχειρήσεις ή συνεταιρισμοί ή ομάδες παραγωγών.

Να δραστηριοποιούνται στην αλυσίδα γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων και επιχειρήσεων αγροτικής βιομηχανίας, παροχής υπηρεσιών κλπ.

Να δραστηριοποιούνται τουλάχιστον για έξι (6) μήνες στη περιοχή της Θεσσαλίας
Διαδικασία Υποβολής & Αξιολόγησης

Οι συμμετέχοντες μπορούν να συμπληρώνουν την φόρμα για την πρόταση – ιδέα τους στην φόρμα που ακολουθεί.

Θα ακολουθήσει ειδική αξιολόγηση από επιτροπή η οποία και θα κατατάξει τις προτάσεις. Οι 8 καλύτερες προτάσεις θα προκριθούν στην επόμενη φάση όπου θα υπάρξει η δυνατότητα εκπαίδευσης των συμμετεχόντων και της υποστήριξης τους από ειδικούς συμβούλους προκειμένου να υλοποιήσουν την ιδέα τους.

Τα δύο καλύτερα σχέδια που θα ξεχωρίσουν από αυτή τη διαδικασία θα λάβουν χρηματικό έπαθλο 10.000€ το καθένα.

Source : http://entre.gr/?page_id=6765

	Web
	May 2, 2014

Ο γαλακτοκομικός κλάδος στο επίκεντρο B2B συναντήσεων

Οι βάσεις για τη διαμόρφωση συνεργασιών μεταξύ των επιχειρήσεων του γαλακτοκομικού τομέα της Θεσσαλίας και θέματα νομικής φύσης, επιχειρησιακής λειτουργίας, marketing, ποιότητας και βελτίωσης των παραγόμενων τυροκομικών προϊόντων, βρέθηκαν στο επίκεντρο εκδήλωσης που πραγματοποιήθηκε στη Λάρισα στις 14 Απριλίου.

Η εκδήλωση που διοργανώθηκε με τη συμμετοχή της Κεντρικής Ένωσης Επιμελητηρίων Ελλάδος (ΚΕΕΕ) και του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, πραγματοποιήθηκε στα πλαίσια του προγράμματος «Lactimed».

Το επόμενο βήμα στη διαδικασία του προγράμματος αποτελεί η διοργάνωση των επιχειρηματικών συναντήσεων (B2B) μεταξύ επιχειρήσεων της αλυσίδας γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων και επιχειρήσεων αγροτικής βιομηχανίας, παροχής υπηρεσιών κλπ. για την περαιτέρω διερεύνηση συνεργασιών.

Οι συναντήσεις, οι οποίες έχουν προγραμματιστεί για τον Ιούνιο του 2014, θα γίνουν στη Λάρισα μεταξύ επιχειρήσεων του κλάδου του γάλακτος και όχι μόνο (π.χ. τυροκομικές μονάδες, κτηνοτροφικοί συνεταιρισμοί, σημεία πώλησης, γυναικείοι συνεταιρισμοί, συμβουλευτικές εταιρείες κ.α.) προκειμένου να βρεθεί κοινός τόπος συνεργασίας μεταξύ τους. Οι τοπικοί παραγωγοί θα έχουν την ευκαιρία να:

- Λύσουν τεχνικά προβλήματα που αντιμετωπίζουν
- Να βρουν καινούριους προμηθευτές
- Να συζητήσουν με νέους πελάτες
- Να οργανώσουν καλύτερα την παραγωγή τους
- Να βρουν τρόπους για εξαγωγή των προϊόντων τους
- Να αναπτύξουν νέες επιχειρηματικές συνεργασίες
- Να αναζητήσουν υποστήριξη σε τομείς όπου πιθανόν να υστερούν όπως νομική βοήθεια, marketing κ.α.

Για την καλύτερη οργάνωση των επιχειρηματικών συναντήσεων με τις επιχειρήσεις, όσοι ενδιαφέρονται θα πρέπει να επικοινωνήσουν με τους παρακάτω τρόπους προκειμένου να τους αποσταλεί αναλυτική φόρμα εκδήλωσης ενδιαφέροντος (έντυπη ή ηλεκτρονική) ή για κάθε πρόσθετη πληροφορία.

Source : <http://www.agronews.gr/diatrofi-agrotourismos/diakinesi-proiodon/arthro/112955/o-galaktokomikos-klados-sto-epikedro-v2v-sunadiseon/>



Local Economic Development Agency - Bekaa

Web

May 5, 2014

LEDA's Participation in Lactimed seminar

Local Economic Development Agency is participating in the second regional seminar for promoting milk projects "Lactimed". Many delegates, from Lebanon, Egypt, Tunisia, Italy, Greece, and France..... are participating also in this seminar.

The main purpose of this seminar is how to take advantage of the expertise and innovations in these countries to disseminate the benefits to the members in the field of milk production and processing. The seminar is held in Park Hotel Chtoura- Lebanon

Source : <http://www.ledabekaa.org/Media/News/LEDA-Participating-in-Lactimed-seminar.aspx>

	Web
	May 5, 2014

PROJET LACTIMED - AGRO-CLUSTERS LOCAUX POUR DES PRODUITS LAITIERS MÉDITERRANÉENS TYPIQUES ET INNOVANTS

2ème CYCLE DE FORMATIONS MÉDITERRANÉENNES

Du 5 au 8 Mai 2014 à Zahlé, Liban

Dans le cadre du projet LACTIMED, le CIHEAM-IAMM organise le 2^{ème} Cycle de Formations Méditerranéennes. L'objectif de ces cycles est de consolider la filière laitière à l'échelle régionale et nationale et de travailler sur les mesures pour répondre aux difficultés dans la création des agro-clusters. Un groupe d'experts internationaux sera en charge de ces formations adressées à un parterre composé de participants en provenance des cinq territoires pilotes du projet (Tunisie, Italie, Grèce, Liban et Égypte).

Ce deuxième cycle de formation comprend le 2^{ème} Séminaire Méditerranéen, le 5 et le 6 Mai, et la 2^{ème} Formation Régionale, du 6 au 8 Mai 2014. Une visite de terrain le 6 Mai 2014 complètera ces deux événements organisés conjointement avec le Pôle de Compétitivité de Bizerte (Tunisie) et la Chambre de Commerce, d'Industrie et d'Agriculture de Zahlé (Liban), partenaires du projet.

Le 2^{ème} Séminaire Méditerranéen comprendra deux demi-journées de travail (le 5 Mai 2014) sur les dispositifs d'appuis à l'innovation et au développement territorial. Plusieurs experts internationaux interviendront devant plus d'une trentaine de participants issus des cinq territoires pilote du projet : autorités publiques locales, structures d'appui à la filière, représentants du secteur privé, etc.

Une visite de terrain (le 6 Mai 2014) dans la région de Zahlé invitera les participants à rencontrer des responsables des coopératives laitières libanaises de la région ainsi qu'à visiter plusieurs Fromageries artisanales.

La 2^{ème} Formation Régionale se déroulera le 7 et le 8 Mai 2014. Le 7 Mai est dédié aux processus agro-industriels flexibles et innovants. Le 8 Mai, les participants continueront leur formation sur les clusters (cette journée fait suite à la première journée de « clustering » faite lors du 1^{er} Cycle de Formations de Bizerte) avec un travail de réflexion en groupe et une mise en situation pratique. Lors de cette formation, plusieurs experts internationaux interviendront devant de plus d'une trentaine de participants en provenance des cinq territoires pilotes : membres des structures d'appui, acteurs de terrain, producteurs, transformateurs, autorités locales, etc. Les participants à cette formation sont conviés également à la visite de terrain prévue le 6 Mai 2014 dans la région de Zahlé pour rencontrer le Président de la Coopérative Zahlé et Responsable du Centre de Collecte Laitière de Zahlé, M Kamil SKAF et visiter également plusieurs fromageries artisanales : Liban Lait, Couvent Taanayel, Manara Dairy et Jaber

Source : [http://www.iamm.fr/iamm/Actualites/\(tag\)/Coop%C3%A9ration](http://www.iamm.fr/iamm/Actualites/(tag)/Coop%C3%A9ration)

 Assocamerestero Associazione delle Camere di Commercio Italiane all'Estero	Web
	May 7, 2014

I formaggi tipici siciliani si promuovono con il Progetto LACTIMED

Palermo, Enna e Milazzo. Tre città della Sicilia e quasi, si potrebbe dire, tre Sicilie diverse quelle scelte per la Settimana di promozione dei prodotti lattiero-caseari tipici della Regione, in programma da sabato 24 maggio a domenica 1° giugno 2014.

L'iniziativa si svolge nell'ambito del Progetto europeo LACTIMED e vede impegnati la Camera di Commercio Italiana per la Francia di Marsiglia (CCIFM) e SLOWFOOD, con l'obiettivo di migliorare la rete distributiva dei formaggi tipici siciliani, inserendoli in un mercatino di prodotti tipici durante il quale saranno organizzati degli incontri d'affari BtoB tra produttori e buyers che favoriranno una maggiore conoscenza dell'alta qualità tipica dei prodotti lattiero-caseari della regione Sicilia.

Il primo appuntamento sarà un mercatino di prodotti locali che si svolgerà sabato 24 maggio, in occasione dello SLOWFOOD DAY, nel parco di Villa Favorita a Palermo. Il secondo appuntamento consisterà in un itinerario turistico da percorrere in bus granturismo alla scoperta dell'offerta enogastronomica e turistica della zona di Enna ed è previsto per domenica 25 maggio. Il terzo appuntamento si articolerà in due serate, sabato 31 maggio e domenica 1° giugno, al Castello di Milazzo e sarà dedicato all'utilizzo dei formaggi siciliani (in particolare la ricotta) nella tradizione pasticceria dell'Isola.

Per organizzare al meglio l'agenda degli incontri d'affari con le imprese, è sufficiente compilare in pochi click il questionario online. Una settimana prima dell'evento i partecipanti riceveranno un'agenda di incontri personalizzata con la conferma degli appuntamenti. La partecipazione è completamente gratuita.

Il progetto LACTIMED - realizzato nell'ambito del programma ENPI CBC MED ed è co-finanziato dall'Unione europea - punta a rafforzare la conoscenza e la distribuzione dei prodotti lattiero-caseari tipici siciliani attraverso l'organizzazione delle filiere locali, l'accompagnamento dei produttori nei loro progetti di sviluppo e la creazione di nuovi partenariati commerciali.

Da novembre 2012 a maggio 2015, ANIMA e i suoi 11 partners, fra cui la CCIFM, organizzeranno più di 100 attività mirate per la valorizzazione dei prodotti lattiero-caseari di Alessandria (Egitto), La Beeka (Libano), Bizerte (Tunisia), Sicilia (Italia) e Tessalia (Grecia).

Source

<http://www.assocamerestero.it/default.asp?idtema=3&idtemacat=1&page=news&action=read&idnews=120>

	Web
	May 12, 2014

Découvrez les fromages traditionnels de Sicile : LACTIMED organise une semaine à l'enseignement des produits laitiers typiques

Cascavaddu, tumazzu, maiurchinu, piacintinu, picurinu sicilianu: qu'est-ce que ces noms ont en commun ? Ils désignent tous des fromages typiques de Sicile que le grand public aura l'opportunité de découvrir lors de la semaine de promotion organisée par le projet LACTIMED du 24 mai au 1 juin 2014.

Visite chez des producteurs laitiers, démonstrations de cuisine, ateliers du goût et bien davantage. La semaine des fromages traditionnels de Sicile sera ponctuée par une série d'évènements qui se tiendront selon le programme suivant :


- Palerme (24 mai, parc de la Villa Favorita park de 10h à 22h): un marché de producteurs locaux permettra aux visiteurs de mieux connaître les fromages siciliens typiques. Une conférence de presse se tiendra en soirée.
- Enna (25 mai): une visite chez des producteurs laitiers de la province d'Enna mettra en valeur les pâturages à l'origine du lait utilisé dans la fabrication des fromages traditionnels du centre de la Sicile. La visite d'une fromagerie produisant du 'piacintinu ennese' permettra de mettre en lumière les pratiques de production et de faire déguster aux participants des produits laitiers locaux.
- Milazzo (31 mai - 1 juin de 18h à 23h): les deux soirées au château de Milazzo incluront un marché des fromages typiques siciliens, un théâtre du goût avec la participation de pâtisseries siciliens renommés ainsi que des ateliers de dégustation.

En complément, des rencontres d'affaires seront organisées entre éleveurs, producteurs, affineurs et groupes agro-alimentaires locaux. Pour y participer merci de compléter le questionnaire en ligne.

LACTIMED en bref

Le projet LACTIMED vise à renforcer la production et la distribution de produits laitiers traditionnels à travers l'organisation des industries locales, le soutien aux producteurs laitiers et la promotion de leurs produits sur les marchés locaux et internationaux. Pour atteindre ces objectifs, un réseau méditerranéen sera créé pour augmenter la valeur commerciale de ces produits, afin de favoriser l'intégration des chaînes de valeur locales ainsi que de renforcer la production et la promotion sur les marchés nationaux et internationaux.

Source : <http://www.enpicbmed.eu/fr/communication/d%C3%A9couvrez-les-fromages-traditionnels-de-sicile-lactimed-organise-une-semaine-%C3%A0-l%E2%80%99ensei>

 Slow Food®	Web
	May 13, 2014

Settimana dei formaggi tradizionali in Sicilia

Da sabato 24 maggio a domenica 1° giugno si svolgerà in Sicilia la Settimana dei formaggi tradizionali e dei dolci tipici a base di ricotta: mercatini, laboratori e teatri del gusto, cene tematiche, visite ai produttori e camminate alla scoperta dei pascoli in tre località siciliane: Palermo, Milazzo e Enna organizzati da Slow Food.

Nonostante la tradizione casearia siciliana sia antichissima, forse la più antica d'Europa, il suo straordinario patrimonio è poco conosciuto, i formaggi siciliani sono consumati soprattutto localmente ed è difficile trovarli sul mercato nazionale e internazionale. Eppure la Sicilia è la terza regione italiana per estensione di pascolo, moltissimi piccoli produttori lavorano ancora il latte crudo - spesso prodotto da razze locali rustiche e adatte ai pascoli difficili delle montagne e oggi a rischio di estinzione - non impiegano fermenti industriali e seguono pratiche produttive tradizionali tramandate da generazioni. Un patrimonio alimentare di grande valore che può diventare anche una grande risorsa per lo sviluppo locale.

Il programma della settimana prevede una prima tappa a Palermo - sabato 24 maggio - dove, nel Parco della Favorita e nei viali di Villa Niscemi, i produttori esporranno le loro produzioni e proporranno in degustazione i prodotti caseari artigianali protagonisti del progetto. Alle 16.30 è prevista una conferenza stampa di presentazione del progetto Lactimed e del gruppo dei produttori artigianali protagonisti delle attività di valorizzazione realizzate da Slow Food in Sicilia. All'interno di questa conferenza sarà lanciato il concorso per l'innovazione nelle produzioni casearie, un concorso riservato a tutti i produttori siciliani a latte crudo che potranno aderire segnalando il proprio progetto per la valorizzazione di prodotti lattiero-caseari tradizionali. Una giuria internazionale selezionerà i progetti, i primi otto selezionati potranno partecipare a una formazione specifica dedicata a sviluppare le competenze per gestire l'iniziativa di innovazione e a due produttori sarà assegnato un premio in denaro per realizzare la loro idea innovativa.

Domenica 25 maggio a Enna sarà organizzata una giornata alla scoperta dei formaggi e delle tradizioni pastorali ennesi, con degustazioni, narrazioni e trekking alla scoperta dei pascoli della Riserva Naturale Orientata di Monte Altesina.

Si finirà in dolcezza il fine settimana di sabato 31 maggio e domenica 1° giugno nella cornice splendida del castello di Milazzo (Me) che ospiterà Sweet Sicily: un evento dedicato alla pasticceria siciliana a base di ricotta: laboratori e teatri del gusto, degustazioni ma anche un mercato dedicato alla scoperta dei formaggi e della migliore pasticceria regionale a base di ricotta.

Nel corso della settimana alcuni ristoranti e osterie siciliane che aderiscono al progetto dell'"Alleanza tra i cuochi e i Presidi Slow Food" o segnalate sulla guida Slow Food "Osterie d'Italia" proporranno i formaggi tradizionali valorizzati dal progetto Lactimed in alcuni piatti o nella selezione di formaggi del proprio locale.

La settimana è organizzata nell'ambito del progetto Lactimed, un progetto europeo che promuove la produzione e la distribuzione di prodotti lattiero caseari tipici del Mediterraneo, sostenendo i produttori nei loro progetti di sviluppo e nella creazione di nuovi mercati.

Source : <http://www.slowfood.com/resistenzacasearia/ita/news/100/settimana-dei-formaggi-tradizionali-in-sicilia>

Sicilia: il 24 maggio al via la “Settimana dei formaggi tradizionali”

Slow Food, nell’ambito del progetto Lactimed, organizza una settimana dedicata ai formaggi tradizionali di Sicilia. Appuntamenti a Palermo, Milazzo ed Enna dal 24 maggio all’1 giugno

Una settimana di eventi dedicata ai formaggi tradizionali di Sicilia tra degustazioni, laboratori e Teatri del gusto. Ad organizzare l’iniziativa, che si terrà dal 24 maggio all’1 giugno, è Slow Food che, all’interno del progetto Lactimed – finalizzato alla promozione dei prodotti tipici nell’area del Mediterraneo – porterà fra Palermo, Milazzo e Enna la tradizione e i sapori dei formaggi siciliani e dei tipici dolci a base di ricotta.

Primo appuntamento Sabato 24 maggio a Palermo. Nella prestigiosa location di Villa Niscemi i produttori Lactimed e i Presidi Slow Food esporranno le loro produzioni e proporranno in degustazione i prodotti caseari artigianali protagonisti del progetto. Insieme ai formaggi saranno protagonisti produttori di vini, confetture, mieli e pani tradizionali siciliani.

Alle 16:30, la Sala delle Carrozze di Villa Niscemi ospiterà, tra le altre iniziative, il talk show dal tema “Biodiversità: un nuovo modello di benessere”, che coinvolgerà diversi esperti per discutere di una nuova frontiera del benessere legato non solo all’economia ma al cibo, alle piante e ad altri temi meno convenzionali.

Nell’ambito dell’evento Lactimed, verrà lanciato il concorso per l’innovazione nelle produzioni casearie. L’incontro è rivolto a tutti i produttori siciliani a latte crudo che potranno aderire segnalando i propri progetti che verranno selezionati da una giuria internazionale. I primi otto potranno partecipare ad una formazione specifica dedicata a sviluppare le competenze per gestire l’iniziativa. Sarà poi assegnato un premio in denaro a due produttori per realizzare la loro idea innovativa.

Nel corso della giornata, inoltre, nelle sale al piano terreno di Villa Niscemi i piccoli produttori racconteranno i sapori di Sicilia attraverso video, presentazioni e degustazioni. Ingresso gratuito, dalle ore 10 alle 19.

“Per la prima volta la manifestazione si terrà a Villa Niscemi – commenta Mario Indovina, Fiduciario di Slow Food Palermo – una sede che sposa alla perfezione il nostro motto ‘Buono, pulito e giusto’”.

Si continua Domenica 25 ad Enna, con l’evento “camminare fra le campagne”. Una giornata alla scoperta dei formaggi e delle tradizionali pastorali ennesi con racconti, degustazioni e trekking sui pascoli della Riserva Naturale Orientata di Monte Altesina.

Sabato 31 maggio Slow Food si sposta a Milazzo, per una due giorni dove grandi pasticceri, chef e grandi produttori caseari siciliani realizzeranno laboratori, teatro del gusto, degustazioni e mercato alla scoperta della migliore pasticceria regionale a base di ricotta.

Source : <http://www.resapubblica.it/economia-e-finanza/sicilia-24-maggio-via-settimana-dei-formaggi-tradizionali/>

	Web
	May 20, 2014

Ο ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΟΣ ΤΟΜΕΑΣ ΤΗΣ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΕΙ

Το Πρόγραμμα LACTIMED προβλέπει την εκπόνηση και την εφαρμογή ενός σχεδίου προώθησης των μεσογειακών γαλακτοκομικών προϊόντων. Στόχος είναι η προώθηση συνεργασιών σε τοπικό και διεθνές επίπεδο, η οργάνωση δραστηριοτήτων και ο σχεδιασμός επενδύσεων ώστε να στηριχθούν τα γαλακτοκομικά προϊόντα με θεσσαλικά χαρακτηριστικά και να δρομολογηθεί η έμπρακτη προώθησή τους, στην Ελλάδα και στο εξωτερικό.

Το επόμενο βήμα στη διαδικασία του προγράμματος αποτελεί η διοργάνωση των επιχειρηματικών συναντήσεων (B2B) μεταξύ επιχειρήσεων της αλυσίδας γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων και επιχειρήσεων αγροτικής βιομηχανίας, παροχής υπηρεσιών κλπ. για την περαιτέρω διερεύνηση συνεργασιών.

Σχετικά με τις συναντήσεις.

Οι συναντήσεις, οι οποίες έχουν προγραμματιστεί για τον Ιούνιο του 2014, θα γίνουν στη Λάρισα μεταξύ επιχειρήσεων του κλάδου του γάλακτος και όχι μόνο (π.χ. Τυροκομικές μονάδες, Αγροτικοί & Κτηνοτροφικοί Συνεταιρισμοί, Σημεία Πώλησης – Super Market, Γυναικείοι Συνεταιρισμοί, Συμβουλευτικές εταιρείες κ.α.) προκειμένου να βρεθεί κοινός τόπος συνεργασίας μεταξύ τους. Οι συμμετέχοντες θα έχουν την ευκαιρία να:

- Λύσουν τεχνικά προβλήματα που αντιμετωπίζουν
- Να βρουν καινούριους προμηθευτές
- Να συζητήσουν με νέους πελάτες
- Να οργανώσουν καλύτερα την παραγωγή τους
- Να βρουν τρόπους για εξαγωγή των προϊόντων τους
- Να αναπτύξουν νέες επιχειρηματικές συνεργασίες
- Να αναζητήσουν υποστήριξη σε τομείς όπου πιθανόν να υστερούν όπως νομική βοήθεια, marketing κ.α.

Για την καλύτερη οργάνωση των επιχειρηματικών συναντήσεων με τις επιχειρήσεις που σας ενδιαφέρουν και για κάθε πρόσθετη πληροφορία παρακαλούμε συμπληρώστε τη φόρμα εκδήλωσης ενδιαφέροντος στο site www.entre.gr/lactimed ή επικοινωνήστε μαζί μας.

Η συμμετοχή είναι ΔΩΡΕΑΝ.

Source : <http://paidis.com/2014/05/20/%CE%BF-%CE%B3%CE%B1%CE%BB%CE%B1%CE%BA%CF%84%CE%BF%CE%BA%CE%BF%CE%BC%CE%B9%CE%BA%CE%BF%CF%83-%CF%84%CE%BF%CE%BC%CE%B5%CE%B1%CF%83-%CF%84%CE%B7%CF%83-%CE%B8%CE%B5%CF%83%CF%83%CE%B1%CE%BB%CE%B9%CE%B1/>

Settimana dei formaggi tradizionali a Milazzo

Si tiene sabato e domenica nella splendida cornice del castello di Milazzo, Sweet Sicily: un evento dedicato alla pasticceria siciliana a base di ricotta. Laboratori e Teatri del Gusto, degustazioni ma anche un mercato dedicato alla scoperta dei formaggi e della migliore pasticceria regionale a base di ricotta.

L'evento si inserisce nell'ambito della settimana dei formaggi tradizionali e dei dolci tipici a base di ricotta che si svolge fino a domenica in Sicilia. Mercatini, laboratori e teatri del gusto, cene tematiche, visite ai produttori e camminate alla scoperta dei pascoli, oltre che a Milazzo, a Palermo ed Enna. Il tutto organizzato da Slow Food nell'ambito del progetto europeo Lactimed.

Nonostante la tradizione casearia siciliana sia antichissima, forse la più antica d'Europa, il suo straordinario patrimonio è poco conosciuto, i formaggi siciliani sono consumati soprattutto localmente ed è difficile trovarli sul mercato nazionale e internazionale. Eppure la Sicilia è la terza regione italiana per estensione di pascolo, moltissimi piccoli produttori lavorano ancora il latte crudo – spesso prodotto da razze locali rustiche, adatte ai pascoli difficili delle montagne e oggi a rischio di estinzione – non impiegano fermenti industriali e seguono pratiche produttive tramandate da generazioni. Un patrimonio alimentare di grande valore che può diventare anche una grande risorsa per lo sviluppo locale. Il progetto europeo Lactimed promuove la produzione e la distribuzione di prodotti lattiero caseari tipici del Mediterraneo, sostenendo i produttori nei loro progetti di sviluppo e nella creazione di nuovi mercati (www.lactimed.eu).

La settimana comincia sabato 24 a Palermo dove, a partire dalle 10 nel Parco della Favorita e nei viali di Villa Niscemi, i produttori espongono le loro produzioni e propongono in degustazione i prodotti caseari artigianali protagonisti del progetto. Alle 16.30 è prevista la presentazione del progetto Lactimed e del gruppo dei produttori artigianali protagonisti delle attività di valorizzazione realizzate da Slow Food in Sicilia. L'incontro è l'occasione per lanciare il concorso per l'innovazione nelle produzioni casearie, riservato a tutti i produttori siciliani a latte crudo che potranno aderire segnalando il proprio progetto di valorizzazione. Una giuria internazionale selezionerà i progetti, i primi otto potranno partecipare a una formazione specifica dedicata a sviluppare le competenze per gestire l'iniziativa di innovazione e a due produttori sarà assegnato un premio in denaro per realizzare la loro idea innovativa.

Per domenica 25 a Enna il programma prevede una giornata alla scoperta dei pascoli della Riserva Naturale Orientata di Monte Altesina con degustazioni, narrazioni e trekking. Nel corso della settimana alcuni ristoranti e osterie siciliane che aderiscono al progetto dell'Alleanza tra i cuochi e i Presìdi Slow Food o segnalate sulla guida Slow Food Osterie d'Italia propongono i formaggi tradizionali valorizzati dal progetto Lactimed in alcuni piatti o nella selezione proposta dal proprio locale.

Durante le 4 giornate, i professionisti del settore possono partecipare agli incontri d'affari BtoB con i produttori siciliani, organizzati dalla Camera di Commercio Italiana per la Francia di Marsiglia. Per partecipare o contattare gli organizzatori, scrivere a info@lactimed.eu.

Source : <http://www.siciliainformazioni.com/97538/settimana-dei-formaggi-tradizionali-milazzo>

al via la Settimana dei formaggi tradizionali in Sicilia

Da sabato 24 maggio a domenica 1 giugno si svolge in Sicilia la Settimana dei formaggi tradizionali e dei dolci tipici a base di ricotta. Mercatini, Laboratori e Teatri del Gusto, cene tematiche, visite ai produttori e camminate alla scoperta dei pascoli a Palermo, Enna e Milazzo. Il tutto organizzato da Slow Food nell'ambito del progetto europeo Lactimed.

Scopri il programma completo su <http://www.fondazione Slow Food.it>

Nonostante la tradizione casearia siciliana sia antichissima, forse la più antica d'Europa, il suo straordinario patrimonio è poco conosciuto, i formaggi siciliani sono consumati soprattutto localmente ed è difficile trovarli sul mercato nazionale e internazionale. Eppure la Sicilia è la terza regione italiana per estensione di pascolo, moltissimi piccoli produttori lavorano ancora il latte crudo – spesso prodotto da razze locali rustiche, adatte ai pascoli difficili delle montagne e oggi a rischio di estinzione – non impiegano fermenti industriali e seguono pratiche produttive tramandate da generazioni. Un patrimonio alimentare di grande valore che può diventare anche una grande risorsa per lo sviluppo locale. Il progetto europeo Lactimed promuove la produzione e la distribuzione di prodotti lattiero caseari tipici del Mediterraneo, sostenendo i produttori nei loro progetti di sviluppo e nella creazione di nuovi mercati (www.lactimed.eu).

Il programma della settimana prevede una prima tappa a Palermo – sabato 24 a partire dalle 10 – dove, nel Parco della Favorita e nei viali di Villa Niscemi, i produttori espongono le loro produzioni e propongono in degustazione i prodotti caseari artigianali protagonisti del progetto. Alle 16.30 è prevista la presentazione del progetto Lactimed e del gruppo dei produttori artigianali protagonisti delle attività di valorizzazione realizzate da Slow Food in Sicilia. L'incontro è l'occasione per lanciare il concorso per l'innovazione nelle produzioni casearie, riservato a tutti i produttori siciliani a latte crudo che potranno aderire segnalando il proprio progetto di valorizzazione. Una giuria internazionale selezionerà i progetti, i primi otto potranno partecipare a una formazione specifica dedicata a sviluppare le competenze per gestire l'iniziativa di innovazione e a due produttori sarà assegnato un premio in denaro per realizzare la loro idea innovativa.

Per domenica 25 a Enna il programma prevede una giornata alla scoperta dei pascoli della Riserva Naturale Orientata di Monte Altesina con degustazioni, narrazioni e trekking. Per prenotazioni Stefania Mancini 333 6923761.

Si finisce in dolcezza sabato 31 e domenica 1 nella splendida cornice del castello di Milazzo (Me) con Sweet Sicily: un evento dedicato alla pasticceria siciliana a base di ricotta. Laboratori e Teatri del Gusto, degustazioni ma anche un mercato dedicato alla scoperta dei formaggi e della migliore pasticceria regionale a base di ricotta. Per prenotazioni Saro Gugliotta 335 8391030.

Nel corso della settimana alcuni ristoranti e osterie siciliane che aderiscono al progetto dell'Alleanza tra i cuochi e i Presidi Slow Food o segnalate sulla guida Slow Food Osterie d'Italia propongono i formaggi tradizionali valorizzati dal progetto Lactimed in alcuni piatti o nella selezione proposta dal proprio locale.

Durante le 4 giornate, i professionisti del settore possono partecipare agli incontri d'affari BtoB con i produttori siciliani, organizzati dalla Camera di Commercio Italiana per la Francia di Marsiglia. Per partecipare o contattare gli organizzatori, scrivere a info@lactimed.eu.

Il progetto LACTIMED è finanziato per un ammontare di 4.32 milioni di euro (90%) dall'Unione Europea nell'ambito del Programma ENPI CBC Bacino del Mediterraneo.

I contenuti e le opinioni espresse in questa pubblicazione sono sotto l'esclusiva responsabilità di Slow Food e in nessun caso sono da considerarsi espressione della posizione dell'Unione Europea o delle strutture di gestione del Programma.

Source : <http://www.taorminainforma.it/via-settimana-dei-formaggi-tradizionali-in-sicilia/>

	Web
	May 21, 2014

SETTIMANA DEI FORMAGGI TRADIZIONALI IN SICILIA

Slow Food sta organizzando la "Settimana dei formaggi tradizionali in Sicilia", una settimana di eventi (mercatini dei produttori, laboratori e teatri del gusto, visite ai produttori e anche camminate alla scoperta dei pascoli) dedicati alla valorizzazione delle migliori produzioni casearie siciliane.

Le manifestazioni, che toccheranno tre località della regione, si svolgeranno dal 24 maggio al 1° giugno prossimo e fanno parte di un progetto europeo (Lactimed) che si propone di promuovere le produzioni casearie del Mediterraneo. Per questo, nel corso della "Settimana dei formaggi tradizionali in Sicilia", vorremmo organizzare una serie di cene tematiche in tutta la regione, dove i protagonisti sono i formaggi e i produttori valorizzati dal progetto.

Noi di Agriturismo Vultaggio

per la settimana del Lactimed dal 24 maggio abbiamo pensato di preparare questo tagliere:
 caciocavallo palermitano del caseificio aziendale Rosselli di Custonaci lavorato a latte crudo
 pecorino primo sale del caseificio aziendale Aleo lavorato a latte crudo
 vastedda del belice dop del caseificio aziendale Cucchiara lavorato a latte crudo del presidio slow food

pecorino stagionato dop del caseificio aziendale Cucchiara lavorato a latte crudo
 provaola dei nebrodi del presidio slow food

servite insieme con marmellata di arance e "vinu cotto " di propria produzione

Source : <http://www.agriturismovultaggio.it/ita/newscheda.asp?id=82>

Al via in Sicilia la Settimana dei formaggi tradizionali e dei dolci tipici a base di ricotta

Saranno Palermo, Milazzo ed Enna le tre location che faranno da cornice alla “Settimana dei formaggi tradizionali e dei dolci tipici a base di ricotta”, in programma da sabato 24 maggio a domenica 1 giugno. L'evento, organizzato da Slow Food nell'ambito del progetto Lactimed, si snoderà attraverso mercatini, laboratori e teatri del gusto, cene tematiche, visite ai produttori e camminate alla scoperta dei pascoli.

Sette giorni dedicati ad alcuni dei prodotti più noti e gustosi della gastronomia siciliana, magari molto apprezzati a livello locale ma poco conosciuti in sede nazionale ed internazionale, nonostante la tradizione casearia isolana affondi le proprie radici nella notte dei tempi. Un patrimonio alimentare di indubbio valore, certamente in grado di rivestire un ruolo di primo piano per lo sviluppo del territorio.

Davvero nutrito il calendario degli appuntamenti. Prima tappa sabato 24 maggio a Palermo: nel Parco della Favorita e nei viali di Villa Niscemi i produttori esporranno le loro eccellenze, proponendo degustazioni di prodotti caseari artigianali. Alle 16.30 prevista conferenza di presentazione del progetto Lactimed, che promuove la produzione e la distribuzione di prodotti lattiero caseari tipici del Mediterraneo, e lancio del concorso per l'innovazione nelle produzioni casearie, riservato a tutti i produttori siciliani a latte crudo che potranno aderire segnalando il proprio progetto.

La seconda tappa toccherà Enna nella giornata di domenica 25 maggio: degustazioni, narrazioni e trekking alla scoperta dei pascoli della Riserva Naturale Orientata di Monte Altesina.

Infine, sabato 31 maggio e domenica 1 giugno gran finale nella cornice splendida del castello di Milazzo, in provincia di Messina, che ospiterà “Sweet Sicily”, evento dedicato alla pasticceria siciliana a base di ricotta. Grandi protagonisti laboratori e teatri del gusto, degustazioni ma anche un mercato dedicato alla scoperta dei formaggi e della migliore pasticceria regionale a base di ricotta.

Oltre agli eventi clou, durante tutta la settimana ristoranti e osterie siciliane, aderenti al progetto dell' “Alleanza tra i cuochi e i Presidi Slow Food” o segnalate sulla guida Slow Food “Osterie d'Italia” proporranno i formaggi tradizionali valorizzati dal progetto Lactimed in alcuni piatti o nella selezione di formaggi del proprio locale.

Source : <http://www.ristorazionecatering.it/mercato-prodotti-alimentari/al-via-in-sicilia-la-settimana-dei-formaggi-tradizionali-e-dei-dolci-tipici-a-base-di-ricotta/>

Slow Food Day, la rivoluzione con il cibo

Slow Food celebra la quarta edizione dello Slow Food Day: appuntamento a Villa Niscemi il 24 maggio per dare il via alla settimana dei formaggi tradizionali in Sicilia con Lactimed, il progetto europeo che valorizza le produzioni casearie tipiche del Mediterraneo.

L'Onu ha dedicato il 2014 all'agricoltura familiare a tutela della biodiversità, delle risorse naturali, del clima, della stabilità sociale e delle economie locali. Si tratta, dunque, di sostenere le piccole aziende agricole a conduzione familiare, i mercati contadini, gli orti urbani e i gruppi d'acquisto. Slow Food sposa a pieno questa iniziativa visto il suo consolidato impegno attraverso i presidi, i Mercati della Terra e le comunità del cibo di Terra Madre.

La giornata prevede un programma ricco di attività, per adulti e bambini, dalle 10:00 alle 19:00. Lungo il viale del parco di Villa Niscemi e per tutta la giornata verranno esposti i prodotti Slow Food e le diverse qualità tradizionali di formaggi dei produttori locali.

Alle 15:00 educazione ambientale con le storie e i racconti sulle transumanze dei pastori siciliani. Alle ore 16:30 la biodiversità farà da protagonista con un talk show interamente dedicato a questo modello di benessere. Il programma prevede inoltre musiche e concerti.

«Sarà una grandissima occasione per conoscere le eccellenze siciliane e internazionali lattiero-casearie e dei presidi Slow Food – parla Paolo D'Amore, membro della Condotta di Palermo e responsabile della rete Giovani Slow Food Palermo – sarà inoltre un'esperienza per avvicinare il produttore al consumatore per ridurre la filiera ed evitare, quindi, i passaggi commerciali intermedi».

Slow Food è un'associazione internazionale non a scopo di lucro, nata in Italia nel 1986. Si pone come obiettivo la promozione del diritto a vivere il pasto come un piacere, la difesa dei diritti dei popoli alla sovranità alimentare; difende e divulga le tradizioni agricole ed enogastronomiche di ogni parte del mondo; si pone contro l'agricoltura massiva e le manipolazioni genetiche.

Source : <http://www.lagazzettopalermitana.it/slow-food-day-la-rivoluzione-con-il-cibo-392/>

Slow Food a Palermo, Enna e Milazzo fino all'1 giugno

Da domani e fino all'1 giugno si svolgerà a Palermo, Enna e Milazzo, la manifestazione "Settimana dei formaggi tradizionali e dei dolci tipici a base di ricotta", organizzata da Slow Food, nell'ambito del progetto europeo Lactimed.

"Questa importante manifestazione – ha detto il presidente dell'AnciSicilia, Leoluca Orlando – costituisce non solo un notevole contributo per un cambiamento culturale nell'alimentazione, ma anche un incoraggiamento e un punto di riferimento di grandissimo valore per tutti i nostri produttori per il definitivo rilancio del settore.

Si tratta, inoltre, di una iniziativa propedeutica all'evento che si svolgerà ad Enna il prossimo 29 maggio, che segnerà la prima tappa di una serie di manifestazioni che l'AnciSicilia organizzerà in occasione dell'Expo 2015 con l'obiettivo di valorizzare tutte le peculiarità dell'Isola, promuovendo e trasformando prodotti agro-alimentari, beni culturali e tradizioni in volano per lo sviluppo della Sicilia".

Source : <http://www.ilmoderatore.it/2014/05/23/slow-food-a-palermo-enna-e-milazzo-fino-all1-giugno-16533/>

Sostegno ai progetti innovativi nel settore lattiero-caseario, Lactimed lancia il concorso

Un concorso per premiare i progetti innovativi che valorizzano i formaggi tipici dell'area mediterranea.

E' l'iniziativa lanciata da LACTIMED. Aperto a micro, piccole o medie imprese (PMI), a consorzi di imprese, associazioni o federazioni professionali, studenti, laboratori o centri di ricerca. Fa parte del quadro Lactimed, Slow Food e Camera di Commercio, Industria e Agricoltura di Zahle e Bekaa CCIASZ (Libano) ed è organizzato insieme ad ANIMA Investment Network. Sabato 24 maggio, alle 16.30, verrà presentato presso la sala stampa di Villa Niscemi a Palermo.

Il concorso mira a rafforzare il settore lattiero-caseario del Mediterraneo, mostrando come l'innovazione e lo spirito imprenditoriale siano in grado di coniugare il sapere tradizionale e le risorse locali all'interno di un settore strategico dagli importanti risvolti socio-economici, culturali e turistici. Gli eventi di lancio si terranno tra maggio e giugno 2014 nella regione di Bekaa e Baalbeck-Hermel, in Tessaglia, in Sicilia, ad Alessandria e El-Beheira e nelle regioni di Biserta e di Beja. Questi eventi di lancio saranno anche l'occasione per sensibilizzare i potenziali partecipanti circa l'attuazione di metodi di produzione efficienti, tradizionali e sostenibili, le esigenze di miglioramento della qualità e la gestione della relazione con il cliente.

Tra gli obiettivi e i risultati attesi, LACTIMED si prefigge di:

- Promuovere l'innovazione e la valorizzazione dei prodotti caseari tipici del Mediterraneo;
- Migliorare le capacità di produttori e imprenditori attraverso processi di formazione;
- Rafforzare il dialogo tra produttori, organizzazioni di assistenza e attori finanziari nazionali.

Il concorso regionale per progetti innovativi si aprirà ufficialmente con una fase iniziale di due mesi, dove i primi 40 partecipanti selezionati provenienti dai territori LACTIMED (8 per ogni paese) saranno formati per la realizzazione dei propri piani aziendali. Dopo il periodo di formazione, verrà organizzato un concorso finale in ogni territorio con la presenza di una giuria internazionale che dovrà valutare i progetti al termine della sessione di inizio.

Ai migliori progetti tecnologici, organizzativi e/o di innovazione sociale, basati sull'utilizzo delle risorse locali e sui saperi tradizionali, saranno concessi 10.000 € (2 premi per ogni territorio). Ai primi dieci vincitori (2 per la Sicilia) saranno offerti finanziamenti, sei mesi di assistenza, supporto tecnologico e commerciale da parte di organizzazioni locali e regionali per aiutarli a lanciare con successo il proprio progetto innovativo, contribuendo, secondo la propria misura, allo sviluppo e alla promozione del settore lattiero-caseario del Mediterraneo.

L'iscrizione al concorso può essere fatta compilando un questionario che presenta l'attività, gli obiettivi del progetto innovativo e una bozza di piano di finanziamento.

Si potrà accedere al concorso iscrivendosi su questo sito web : [http://www.slowfood.it/resistenzacasearia/ita/115/la settimana dei formaggi in sicilia](http://www.slowfood.it/resistenzacasearia/ita/115/la-settimana-dei-formaggi-in-sicilia) Ma anche facendone richiesta tramite mail a: lactimed@slowfood.it

Condizioni di ammissibilità:

- Essere una piccolissima, piccola o media impresa (raccoltori, trasformatori di latte fresco, distributori, produttori di formaggi, allevatori – allevamenti estensivi o semi-intensivi), un consorzio di aziende, un'associazione o federazione di professionisti del settore, un laboratorio o un centro di ricerca che fornisce servizi alla filiera;
- Produzione a latte crudo.
- Avere meno di 50 dipendenti, meno di 100 vacche, meno di 700 pecore e capre, meno di 170 ettari di terreno.
- Essere residenti in Sicilia e operare stabilmente da almeno 6 mesi in Sicilia.

- Sono esclusi dalla gara: i partner e gli investitori legati a LACTIMED, gli importatori di vitelle, i venditori di prodotti veterinari, di concentrati, di fermenti e di coadiuvanti tecnologici in genere, i trasformatori che fanno uso di latte in polvere, gli allevatori stabulari.

I progetti presentati dovranno:

Presentare un carattere di innovazione e creatività rispetto alle pratiche vigenti;

Contribuire alla valorizzazione di prodotti lattiero-caseari tradizionali della Sicilia;


Essere realizzabili;

Risultare pertinenti e promettere ricadute concrete sul settore lattiero-caseario;

Essere implementabili entro il marzo 2015 ed esaurire in toto il finanziamento assegnato al progetto vincitore (10.000 € iva compresa);

Comportare un modello produttivo non sofisticato a carattere tradizionale;

Source : <http://www.cronachedigusto.it/archiviodal-05042011/308-il-concorso/13381-sostegno-ai-progetti-innovativi-nel-settore-lattiero-caseario-lactimed-lancia-il-concorso.html>

	Web
	May 24, 2014

Parte oggi in Sicilia la “Settimana dei formaggi tradizionali e dei dolci tipici a base di ricotta”

Parte oggi in Sicilia la manifestazione “Settimana dei formaggi tradizionali e dei dolci tipici a base di ricotta”, in programma fino a domenica 1 giugno a Palermo, Enna e Milazzo e organizzata da Slow Food nell’ambito del progetto europeo Lactimed. In particolare, il programma della settimana prevede una prima tappa a Palermo. A partire dalle ore 10 di oggi e fino alle ore 19, nel Parco della Favorita e nei viali all’interno di Villa Niscemi, i produttori, circa 60, presenteranno le loro produzioni proponendo degustazione dei prodotti caseari artigianali protagonisti del progetto.

Source : <http://www.siciliafan.it/parte-oggi-sicilia-la-settimana-dei-formaggi-tradizionali-dei-dolci-tipici-base-ricotta/>

	Web
	May 21, 2014

Settimana dei Formaggi tradizionali e dei dolci tipici a base di ricotta - Slow Food

Manifestazione “Settimana dei formaggi tradizionali e dei dolci tipici a base di ricotta”, in programma da sabato 24 maggio a domenica 1 giugno a Palermo, Enna e Milazzo e organizzata da Slow Food nell’ambito del progetto europeo Lactimed.

In particolare, il programma della settimana prevede una prima tappa a Palermo, sabato 24 maggio a partire dalle 10 dove, nel Parco della Favorita e nei viali all’interno di Villa Niscemi, i produttori, circa 60, presenteranno le loro produzioni proponendo degustazione dei prodotti caseari artigianali protagonisti del progetto.

“Questa importante manifestazione – ha detto il Sindaco Leoluca Orlando - è n notevole contributo ad un cambio culturale con riferimento all’alimentazione che costituisce un punto di riferimento di grandissimo valore e un incoraggiamento a tutti i produttori per il definitivo rilancio del settore”

“Un valore aggiunto che si aggiunge agli altri progetti cui l’amministrazione comunale dà il suo sostegno – sottolinea l’assessore all’Ambiente Francesco Raimondo – che coinvolge il Parco della Favorita, ponendosi come occasione importante per la promozione agricola siciliana”.

Source

http://www.provincia.palermo.it/turismo/in_primo_piano/00013121_Settimana_dei_Formaggi_tradizionali_e_dei_dolci_tipici_a_base_di_ricotta_Slow_Food.html

Valguarnera.com <small>Bollettino informativo per i valguarneresi nel mondo</small> Notizie	Web
	May 24, 2014

Settimana dedicata ai formaggi tipici locali e dolci a base di ricotta

Da oggi e fino all'1 giugno si svolgerà a Palermo, Enna e Milazzo, la manifestazione "Settimana dei formaggi tradizionali e dei dolci tipici a base di ricotta", organizzata da Slow Food, nell'ambito del progetto europeo Lactimed.

"Questa importante manifestazione – ha detto il presidente dell'AnciSicilia, Leoluca Orlando – costituisce non solo un notevole contributo per un cambiamento culturale nell'alimentazione, ma anche un incoraggiamento e un punto di riferimento di grandissimo valore per tutti i nostri produttori per il definitivo rilancio del settore.

Si tratta, inoltre, di una iniziativa propedeutica all'evento che si svolgerà ad Enna il prossimo 29 maggio, che segnerà la prima tappa di una serie di manifestazioni che l'AnciSicilia organizzerà in occasione dell'Expo 2015 con l'obiettivo di valorizzare tutte le peculiarità dell'Isola, promuovendo e trasformando prodotti agro-alimentari, beni culturali e tradizioni in volano per lo sviluppo della Sicilia"

Source : <http://valguarneracom.blogspot.fr/2014/05/settimana-dedicata-ai-formaggi-tipici.html>

Slowfood, da domani fino all'1 giugno 'Settimana dei formaggi tradizionali'

Da domani e fino all'1 giugno si svolgerà a Palermo, Enna e Milazzo, la manifestazione "Settimana dei formaggi tradizionali e dei dolci tipici a base di ricotta", organizzata da Slow Food, nell'ambito del progetto europeo Lactimed.

"Questa importante manifestazione – ha detto il presidente dell'AnciSicilia, Leoluca Orlando – costituisce non solo un notevole contributo per un cambiamento culturale nell'alimentazione, ma anche un incoraggiamento e un punto di riferimento di grandissimo valore per tutti i nostri produttori per il definitivo rilancio del settore".

"Si tratta – ha aggiunto – di una iniziativa propedeutica all'evento che si svolgerà a Enna il prossimo 29 maggio, che segnerà la prima tappa di una serie di manifestazioni che l'AnciSicilia organizzerà in occasione dell'Expo 2015 con l'obiettivo di valorizzare tutte le peculiarità dell'Isola, promuovendo e trasformando prodotti agro-alimentari, beni culturali e tradizioni in volano per lo sviluppo della Sicilia".

Source : <http://enna.blogsicilia.it/slowfood-da-domani-fino-all1-giugno-settimana-dei-formaggi-tradizionali/256297/>



La CCIFM punta sui formaggi tipici siciliani

È in programma dal 24 maggio al 1° giugno la Settimana di promozione dei prodotti lattiero-caseari tipici della Regione, realizzata nell'ambito del Progetto europeo Lactimed

Palermo, Enna e Milazzo. Tre città della Sicilia e quasi, si potrebbe dire, tre Sicilie diverse quelle scelte per la Settimana di promozione dei prodotti lattiero-caseari tipici della Regione, in programma da sabato 24 maggio a domenica 1° giugno 2014.

L'iniziativa si svolge nell'ambito del Progetto europeo Lactimed e vede impegnati la Camera di Commercio Italiana per la Francia di Marsiglia (CCIFM) e SlowFood, con l'obiettivo di migliorare la rete distributiva dei formaggi tipici siciliani, inserendoli in un mercatino di prodotti tipici durante il quale saranno organizzati degli incontri d'affari BtoB tra produttori e buyers che favoriranno una maggiore conoscenza dell'alta qualità tipica dei prodotti lattiero-caseari della regione Sicilia.

Il primo appuntamento sarà un mercatino di prodotti locali che si svolgerà sabato 24 maggio, in occasione dello SlowFood Day, nel parco di Villa Favorita a Palermo. Il secondo appuntamento consisterà in un itinerario turistico da percorrere in bus granturismo alla scoperta dell'offerta enogastronomica e turistica della zona di Enna ed è previsto per domenica 25 maggio. Il terzo appuntamento si articolerà in due serate, sabato 31 maggio e domenica 1° giugno, al Castello di Milazzo e sarà dedicato all'utilizzo dei formaggi siciliani (in particolare la ricotta) nella tradizione pasticceria dell'Isola.

Per organizzare al meglio l'agenda degli incontri d'affari con le imprese, è sufficiente compilare in pochi click il questionario online. Una settimana prima dell'evento i partecipanti riceveranno un'agenda di incontri personalizzata con la conferma degli appuntamenti. La partecipazione è completamente gratuita.

Il progetto Lactimed - realizzato nell'ambito del programma ENPI CBC MED e co-finanziato dall'Unione Europea - punta a rafforzare la conoscenza e la distribuzione dei prodotti lattiero-caseari tipici siciliani attraverso l'organizzazione delle filiere locali, l'accompagnamento dei produttori nei loro progetti di sviluppo e la creazione di nuovi partenariati commerciali.

Da novembre 2012 a maggio 2015, ANIMA e i suoi 11 partners, fra cui la CCIFM, organizzeranno più di 100 attività mirate per la valorizzazione dei prodotti lattiero-caseari di Alessandria (Egitto), La Beeka (Libano), Bizerte (Tunisia), Sicilia (Italia) e Tessalia (Grecia).

Source : <http://www.eccellenzeitaliane.tv/news.asp?idnews=2310&cat=13&page1=La-CCIFM-punta-sui-formaggi-tipici-siciliani>


 <i>notizie e cronaca da Madonie e Valle del Torto</i>	Web
	May 24, 2014

Slow Food. Oggi degustazioni al Parco della Favorita e a Villa Niscemi

Parte oggi, sabato 24 maggio, la manifestazione “Settimana dei formaggi tradizionali e dei dolci tipici a base di ricotta”, in programma fino a domenica 1 giugno a Palermo, Enna e Milazzo e organizzata da Slow Food nell’ambito del progetto europeo Lactimed.

In particolare, il programma della settimana prevede una prima tappa a Palermo. A partire dalle ore 10 di oggi e fino alle ore 19, nel Parco della Favorita e nei viali all’interno di Villa Niscemi, i produttori, circa 60, presenteranno le loro produzioni proponendo degustazione dei prodotti caseari artigianali protagonisti del progetto.

Source : <http://www.madonieweb.com/2014/05/24/slow-food-oggi-degustazioni-parco-favorita-villa-niscemi/>

 <p>Assocamerestero Associazione delle Camere di Commercio Italiane all'Estero</p>	Web
	May 24, 2014

I formaggi tipici siciliani si promuovono con il Progetto LACTIMED

Palermo, Enna e Milazzo. Tre città della Sicilia e quasi, si potrebbe dire, tre Sicilie diverse quelle scelte per la Settimana di promozione dei prodotti lattiero-caseari tipici della Regione, in programma da sabato 24 maggio a domenica 1° giugno 2014.

L'iniziativa si svolge nell'ambito del Progetto europeo LACTIMED e vede impegnati la Camera di Commercio Italiana per la Francia di Marsiglia (CCIFM) e SLOWFOOD, con l'obiettivo di migliorare la rete distributiva dei formaggi tipici siciliani, inserendoli in un mercatino di prodotti tipici durante il quale saranno organizzati degli incontri d'affari BtoB tra produttori e buyers che favoriranno una maggiore conoscenza dell'alta qualità tipica dei prodotti lattiero-caseari della regione Sicilia.

Il primo appuntamento sarà un mercatino di prodotti locali che si svolgerà sabato 24 maggio, in occasione dello SLOWFOOD DAY, nel parco di Villa Favorita a Palermo. Il secondo appuntamento consisterà in un itinerario turistico da percorrere in bus granturismo alla scoperta dell'offerta enogastronomica e turistica della zona di Enna ed è previsto per domenica 25 maggio. Il terzo appuntamento si articolerà in due serate, sabato 31 maggio e domenica 1° giugno, al Castello di Milazzo e sarà dedicato all'utilizzo dei formaggi siciliani (in particolare la ricotta) nella tradizione pasticceria dell'Isola.

Per organizzare al meglio l'agenda degli incontri d'affari con le imprese, è sufficiente compilare in pochi click il questionario online. Una settimana prima dell'evento i partecipanti riceveranno un'agenda di incontri personalizzata con la conferma degli appuntamenti. La partecipazione è completamente gratuita.

Il progetto LACTIMED - realizzato nell'ambito del programma ENPI CBC MED ed è co-finanziato dall'Unione europea - punta a rafforzare la conoscenza e la distribuzione dei prodotti lattiero-caseari tipici siciliani attraverso l'organizzazione delle filiere locali, l'accompagnamento dei produttori nei loro progetti di sviluppo e la creazione di nuovi partenariati commerciali.

Da novembre 2012 a maggio 2015, ANIMA e i suoi 11 partners, fra cui la CCIFM, organizzeranno più di 100 attività mirate per la valorizzazione dei prodotti lattiero-caseari di Alessandria (Egitto), La Beeka (Libano), Bizerte (Tunisia), Sicilia (Italia) e Tessalia (Grecia).

Source

<http://www.assocamerestero.it/default.asp?idtema=3&idtemacat=1&page=news&action=read&idnews=120>

Sicilia: al via 'Settimana formaggi tradizionali', nell'Isola laboratori e teatri del gusto

Palermo, 25 mag. - (Adnkronos) - Appuntamento con il gusto. Con i sapori tipici siciliani, un patrimonio spesso sconosciuto oltre i confini della Regione. Da ieri e fino a domenica 1 giugno l'Isola è protagonista della 'Settimana dei formaggi tradizionali e dei dolci tipici a base di ricotta, organizzata da Slow Food nell'ambito del progetto Lactimed, finanziato per 4,32 milioni di euro (90%) dall'Unione europea. Il progetto Lactimed è finalizzato alla promozione della produzione e distribuzione di prodotti lattiero caseari tipici del Mediterraneo, attraverso il sostegno ai produttori nei loro progetti di sviluppo e nella creazione di nuovi mercati. Tre città siciliane, Palermo, Enna e Milazzo, Mercatini, ospitano laboratori e teatri del gusto, cene tematiche, visite ai produttori e camminate alla scoperta dei pascoli. Nonostante la tradizione casearia siciliana sia antichissima, forse la più antica d'Europa, il suo patrimonio è poco conosciuto. I formaggi siciliani sono consumati soprattutto localmente ed è difficile trovarli sul mercato nazionale e internazionale. Eppure la Sicilia è la terza regione italiana per estensione di pascolo, moltissimi piccoli produttori lavorano ancora il latte crudo, spesso prodotto da razze locali rustiche, adatte ai pascoli difficili delle montagne e oggi a rischio di estinzione, non impiegano fermenti industriali e seguono pratiche produttive tramandate da generazioni. Un patrimonio alimentare di grande valore che può diventare anche una grande risorsa per lo sviluppo locale. (segue)

Source : <http://palermo.repubblica.it/dettaglio-news/-/4504495>

Anche tre produttori della provincia nissena alla Settimana dei formaggi tradizionali in Sicilia del progetto internazionale Lactimed

CALTANISSETTA – A dimostrazione di come stia crescendo la qualità della produzione agroalimentare del territorio della provincia di Caltanissetta, tre produttori di formaggi e ricotta a latte crudo della provincia di Caltanissetta sono stati selezionati da Slow Food, per partecipare al progetto internazionale Lactimed, che si propone di promuovere le produzioni casearie del Mediterraneo, in partenariato con Marsiglia in Francia, il Libano, l'Egitto, la Tunisia e la Turchia.

Sabato 24 maggio a Palermo alla Villa Niscemi nel Parco della Favorita si svolgerà il primo evento dal titolo "Piccoli, tradizionali e custodi di razze locali". Nei viali del Parco di Villa Niscemi i produttori Lactimed e i Presidi Slow Food espongono le loro produzioni e pongono in degustazione i prodotti caseari artigianali protagonisti del progetto Lactimed. Insieme ai formaggi tradizionali, esporranno anche produttori di vini, confetture, mieli e pani tradizionali siciliani.

Il progetto Lactimed coinvolge in Sicilia una quarantina di piccoli produttori artigianali che lavorano il latte crudo, non usano fermenti industriali, allevano i loro animali al pascolo buona parte dell'anno, custodiscono razze autoctone e conservano saperi tradizionali tramandati da generazioni.

I produttori del territorio di Caltanissetta che sono stati selezionati dopo un panel test di esperti di Slow Food e dell'Assessorato Regionale alle Risorse Agricole ed Alimentari sono l'azienda agricola di Luca Cammarata di San Cataldo che produce in biologico ricotta, formaggi e yogurt di latte crudo di capre maltesi, l'azienda agricola di Filippo Sorce di San Cataldo che produce ricotta e formaggi di latte crudo di pecore comisane, ed il caseificio Gadduzzu della famiglia Piazza di Mussomeli, che produce ricotta e formaggi di latte crudo pecore di razza belicina.

Il 31 Maggio e l'1 Giugno i produttori di ricotta della provincia saranno coinvolti anche nell'appuntamento conclusivo di questa iniziativa, al Castello di Milazzo, dove saranno protagonisti insieme a pasticceri del territorio, che porteranno i dolci tradizionali del territorio, preparati con la ricotta dei produttori selezionati della provincia di Caltanissetta.

Source : <http://www.ilfattonisseno.it/2014/05/anche-tre-produttori-della-provincia-nissena-alla-settimana-dei-formaggi-tradizionali-in-sicilia-del-progetto-internazionale-lactimed/>

Sicilia: al via 'Settimana formaggi tradizionali', nell'Isola laboratori e teatri del gusto

Palermo, 25 mag. - (Adnkronos) - Appuntamento con il gusto. Con i sapori tipici siciliani, un patrimonio spesso sconosciuto oltre i confini della Regione. Da ieri e fino a domenica 1 giugno l'Isola è protagonista della 'Settimana dei formaggi tradizionali e dei dolci tipici a base di ricotta, organizzata da Slow Food nell'ambito del progetto Lactimed, finanziato per 4,32 milioni di euro (90%) dall'Unione europea.

Il progetto Lactimed è finalizzato alla promozione della produzione e distribuzione di prodotti lattiero caseari tipici del Mediterraneo, attraverso il sostegno ai produttori nei loro progetti di sviluppo e nella creazione di nuovi mercati. Tre città siciliane, Palermo, Enna e Milazzo, Mercatini, ospitano laboratori e teatri del gusto, cene tematiche, visite ai produttori e camminate alla scoperta dei pascoli.

Nonostante la tradizione casearia siciliana sia antichissima, forse la più antica d'Europa, il suo patrimonio è poco conosciuto. I formaggi siciliani sono consumati soprattutto localmente ed è difficile trovarli sul mercato nazionale e internazionale. Eppure la Sicilia è la terza regione italiana per estensione di pascolo, moltissimi piccoli produttori lavorano ancora il latte crudo, spesso prodotto da razze locali rustiche, adatte ai pascoli difficili delle montagne e oggi a rischio di estinzione, non impiegano fermenti industriali e seguono pratiche produttive tramandate da generazioni. Un patrimonio alimentare di grande valore che può diventare anche una grande risorsa per lo sviluppo locale. (segue)


Source : <http://www.liberoquotidiano.it/news/cronaca/11621629/Sicilia--al-via--Settimana.html>

Milazzo, i latticini in mostra al Castello con "Sweet Sicily"

Si terrà sabato 31 maggio e domenica 1 giugno al castello "Sweet Sicily", evento dedicato alla pasticceria siciliana a base di ricotta. Laboratori e Teatri del Gusto, degustazioni ma anche un mercato dedicato alla scoperta dei formaggi e della migliore pasticceria regionale a base di ricotta.

L'evento si inserisce nell'ambito della Settimana dei formaggi tradizionali e dei dolci tipici a base di ricotta in fase di svolgimento in Sicilia. Mercatini, Laboratori e Teatri del Gusto, cene tematiche, visite ai produttori e camminate alla scoperta dei pascoli, oltre che a Milazzo, a Palermo ed Enna. Il tutto organizzato da Slow Food.

Source : <http://laprovinciamessina.it/tirrenica/4886-milazzo-i-latticini-in-mostra-al-castello-con-sweet-sicily.html>

	Web
	May 28, 2014

Support to Mediterranean dairy producers and promotion of innovation: EU project launches regional competition

To encourage companies in the dairy chain to innovate, develop their business and improve the quality of their production, the EU-funded project LACTIMED, implemented under the Cross-Border Programme in the Mediterranean (CBCMed), will be organising a regional competition of innovative projects for the enhancement of Mediterranean typical dairy products.

The Sicilian edition of the contest was launched on 24 May 2014 in Palermo on the occasion of the Week of traditional Sicilian cheeses, officially opening the call for proposals phase. The next launch conferences will be held in June 2014 in the regions of the Bekaa and Baalbeck-Hermel (Lebanon), Thessaly (Greece), Alexandria and El-Beheira (Egypt), Bizerte and Beja (Tunisia). These will include educating potential participants in the implementation of effective methods, traditional and sustainable production, needs for improvement of the quality and management of the customer relationship.

Following the conference, interested persons will be invited to submit an application form presenting their business, the objectives of their project and a draft business plan. The competition will also be available via the project website.

Candidates pre-selected by a jury of international experts and local partners will then participate in a local training and coaching workshop to develop their business plan. They will benefit from the technical assistance of an executive of local organisation supporting the dairy sector, and from the economic and financial expertise of the manager of a bank or another financial institution.

Each candidate will present their business plan at the end of the training. In each territory, the jury will select the two best projects of dairy product enhancement based on a technological, organisational or social innovation while using local resources and traditional know-how. The winners will receive a seed grant to finance the filing or acquisition of patents, the services of inspection or certification bodies, the purchase of machinery, etc. They will also be liaised with local and national organisations that could boost the development of their project by a financial, technological or commercial contribution.

The competition is open to micro, small and medium enterprises (SMEs), companies, associations or professional associations, students, laboratories or research centre.

The LACTIMED project aims to strengthen the production and distribution of typical dairy products in the Mediterranean region through the coordination of local industries, the support to dairy producers and the promotion of their products on local and international markets. In order to reach these goals, a Mediterranean network will be created to increase the commercial value of these products, to foster the integration of local value chains as well as to strengthen the production and promotion on national and international markets.

The ENPI CBC Mediterranean Sea Basin Programme 2007/2013 is a multilateral cross-border cooperation programme funded by the European Union under the European Neighbourhood and Partnership Instrument. It aims at reinforcing cooperation between the EU and partner countries' regions located along the shores of the Mediterranean Sea.

Source : <http://www.enpi-info.eu/medportal/news/latest/37424/Support-to-Mediterranean-dairy-producers-and-promotion-of-innovation:-EU-project-launches-regional-competition>

	Web
	May 28, 2014

Sicilia, formaggi in vetrina

La Sicilia in vetrina per una Settimana dedicata alla conoscenza dei formaggi tradizionali e dei dolci tipici a base di ricotta. Mercatini, Laboratori e Teatri del Gusto, cene tematiche, visite ai produttori e camminate alla scoperta dei pascoli a Palermo, Enna e Milazzo, organizzate da Slow Food nell'ambito del progetto europeo Lactimed.

Nonostante la tradizione casearia siciliana sia antichissima, forse la più antica d'Europa, il suo straordinario patrimonio è poco conosciuto, i formaggi siciliani sono consumati soprattutto localmente ed è difficile trovarli sul mercato nazionale e internazionale. Eppure la Sicilia è la terza regione italiana per estensione di pascolo, moltissimi piccoli produttori lavorano ancora il latte crudo – spesso prodotto da razze locali rustiche, adatte ai pascoli difficili delle montagne e oggi a rischio di estinzione - non impiegano fermenti industriali e seguono pratiche produttive tramandate da generazioni. Un patrimonio alimentare di grande valore che può diventare anche una grande risorsa per lo sviluppo locale. Il progetto europeo Lactimed promuove la produzione e la distribuzione di prodotti lattiero caseari tipici del Mediterraneo, sostenendo i produttori nei loro progetti di sviluppo e nella creazione di nuovi mercati (www.lactimed.eu).

Domenica scorsa a Enna il programma ha previsto una giornata alla scoperta dei pascoli della Riserva Naturale Orientata di Monte Altesina con degustazioni, narrazioni e trekking. Appuntamenti conclusivi fissati per sabato 31 e domenica 1 nella cornice splendida del castello di Milazzo (Me) con Sweet Sicily: un evento dedicato alla pasticceria siciliana a base di ricotta. Laboratori e Teatri del Gusto, degustazioni ma anche un mercato dedicato alla scoperta dei formaggi e della migliore pasticceria regionale a base di ricotta.

Durante le 4 giornate, i professionisti del settore hanno dato vita ad incontri BtoB con i produttori siciliani, organizzati dalla Camera di Commercio Italiana per la Francia di Marsiglia.

Il progetto LACTIMED è finanziato per un ammontare di 4.32 milioni di euro (90%) dall'Unione Europea nell'ambito del Programma ENPI CBC Bacino del Mediterraneo.

I contenuti e le opinioni espresse in questa pubblicazione sono sotto l'esclusiva responsabilità di Slow Food e in nessun caso sono da considerarsi espressione della posizione dell'Unione Europea o delle strutture di gestione del programma.

Source

http://www.siciliaparchi.com/_newsArchivio.asp?voce=notizia&idNews=6603&back=yes&titolo=sicilia-formaggi-in-vetrina

	Web
	May 25, 2014

EU contest for Med dairy firms rewards innovative ideas

(ANSAméd) - BRUSSELS, MAY 29 - To encourage companies in the dairy chain to innovate, develop their business and improve the quality of their production, the EU-funded project LACTIMED is organising a regional competition of innovative projects for the enhancement of Mediterranean typical dairy products.

The competition is open to micro, small and medium enterprises (SMEs), companies, associations or professional associations, students, laboratories or research centre. The Sicilian edition of the contest was launched on May in Palermo and the next launch conferences will be held in June 2014 in the regions of the Bekaa and Baalbeck-Hermel (Lebanon), Thessaly (Greece), Alexandria and El-Beheira (Egypt), Bizerte and Beja (Tunisia). Following the conference, interested persons will be invited to submit an application form presenting their business, the objectives of their project and a draft business plan. The competition will also be available via the project website (www.lactimed.eu/en).

In each territory, the jury will select the two best projects of dairy product enhancement based on a technological, organisational or social innovation while using local resources and traditional know-how. The winners will receive a seed grant to finance the filing or acquisition of patents, the services of inspection or certification bodies, the purchase of machinery, etc. They will also be liaised with local and national organisations that could boost the development of their project by a financial, technological or commercial contribution.

The LACTIMED project, implemented under the EU funded Cross-Border Programme in the Mediterranean (CBCMed), aims to strengthen the production and distribution of typical dairy products in the Mediterranean region. (ANSAméd)

Source : http://www.ansamed.info/ansamed/en/news/sections/enpi/2014/05/29/eu-contest-for-med-dairy-firms-rewards-innovative-ideas_f5d9f1ec-41fc-4593-81aa-c89c14fd59f8.html

	Web
	May 29, 2014

Concorso Ue per aziende casearie premia idee innovative

(ANSAméd) - BRUXELLES, 29 MAG - Incoraggiare le aziende della filiera lattiero-casearia ad innovare, sviluppare il giro d'affari e migliorare la qualità della produzione: questo lo scopo del concorso organizzato dal progetto europeo Lactimed, che premia progetti innovativi su base regionale per promuovere i prodotti tipici del Mediterraneo.

La gara è aperta a micro, piccole e medie imprese, aziende, associazioni e organizzazioni professionali, studenti, laboratori o centri di ricerca. Dopo il lancio dell'edizione siciliana a Palermo a maggio, a giugno sarà la volta delle regioni di Bekaa e Baalbeck-Hermel in Libano, della Tessaglia in Grecia, di Alessandria e El-Beheira in Egitto e di Bizerte e Beja in Tunisia. Dopo le conferenze, le persone interessate possono candidarsi presentando la propria impresa, gli obiettivi del progetto e una bozza di business plan. Informazioni sugli eventi e il bando di concorso saranno pubblicati sul sito web del progetto (www.lactimed.eu/en).

In ciascun territorio la giuria selezionerà i due progetti migliori dal punto di vista dell'innovazione nel campo della tecnologia e dell'organizzazione, impiegando risorse locali e conoscenze tradizionali. I vincitori del concorso europeo si aggiudicheranno dei fondi per finanziare l'acquisto di un brevetto, oppure servizi di certificazione, l'acquisto di macchinari o altro. Saranno inoltre messi in contatto con organizzazioni locali e nazionali che potrebbero contribuire allo sviluppo del loro progetto dal punto di vista finanziario, tecnologico o della distribuzione commerciale.

Il progetto Lactimed, realizzato nell'ambito del programma europeo di cooperazione transfrontaliera nel Mediterraneo (CBCMed), cerca di rafforzare la produzione e distribuzione di prodotti tipici lattiero-caseari in tutta la regione. (ANSAméd)

Source : http://ansamed.ansa.it/ansamed/it/notizie/rubriche/enpi/2014/05/29/concorso-ue-per-aziende-casearie-premia-idee-innovative_2df7c33a-5024-46c7-a105-415524af7a3a.html



Πρόσκληση εκδήλωσης ενδιαφέροντος για συναντήσεις B2B

Πρόσκληση εκδήλωσης ενδιαφέροντος για συναντήσεις B2B

Η Κεντρική Ένωση Επιμελητηρίων Ελλάδος και το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, διοργανώνουν στο πλαίσιο του προγράμματος LACTIMED επιχειρηματικές συναντήσεις (B2B) μεταξύ επιχειρήσεων της αλυσίδας του γάλακτος και γαλακτομικών προϊόντων της Θεσσαλίας και επιχειρήσεων αγροτικής βιομηχανίας, παροχής υπηρεσιών κλπ. για την περαιτέρω διερεύνηση συνεργασιών. Στις συναντήσεις μπορούν να συμμετάσχουν τυροκομικές μονάδες, Αγροτικοί & Κτηνοτροφικοί Συνεταιρισμοί, Σημεία Πώλησης – Super Markets, Γυναικείοι Συνεταιρισμοί, Συμβουλευτικές εταιρείες κ.α.

Οι ανάγκες, όπως έχουν διαγνωστεί από την πλευρά των τυροκομικών και αγροκτηνοτροφικών επιχειρήσεων, συνοψίζονται στα εξής:

- Διεύρυνση των συνεργασιών για προώθηση τυροκομικών προϊόντων σε Ελλάδα και εξωτερικό
- Υποστήριξη σε θέματα παραγωγικής διαδικασίας και ανάπτυξης νέων προϊόντων
- Υποστήριξη σε θέματα marketing

Οι επιχειρηματικές συναντήσεις θα πραγματοποιηθούν στις 24 Ιουνίου 2014 από 17.00 ως 21.00 στην πόλη της Λάρισας.

Για την καλύτερη οργάνωση των επιχειρηματικών συναντήσεων παρακαλούμε συμπληρώστε την φόρμα εκδήλωσης ενδιαφέροντος, μέχρι τις 10 Ιουνίου 2014 στο:

https://docs.google.com/forms/d/1_IJgOk_KVD0qafLR2aUOM-fgbCZuHqhW7CBJtVhO3iA/viewform .

Η συμμετοχή είναι ΔΩΡΕΑΝ.

Στοιχεία Επικοινωνίας:

Κεντρική Ένωση Επιμελητηρίων Ελλάδος: Γιώργος Ασωνίτης, Ράνια Θεοδοσοπούλου, Ακαδημίας 6, 10671 ΑΘΗΝΑ, τηλ 210 3387104

Ινστιτούτο Ανάπτυξης Επιχειρηματικότητας, Ηρώων Πολυτεχνείου 60, Τ.Κ. 41335, Λάρισα

Υπεύθυνος επικοινωνίας: Αλεξάνδρου Θεόδωρος, Τηλέφωνο/Φαξ: 2410-626943, mail: info@entre.gr

Source

<http://arcadianet.gr/%CF%80%CF%81%CF%8C%CF%83%CE%BA%CE%BB%CE%B7%CF%83%CE%B7-%CE%B5%CE%BA%CE%B4%CE%AE%CE%BB%CF%89%CF%83%CE%B7%CF%82-%CE%B5%CE%BD%CE%B4%CE%B9%CE%B1%CF%86%CE%AD%CF%81%CE%BF%CE%BD%CF%84%CE%BF%CF%82-%CE%B3/>



Web

May 30, 2014

Πρόσκληση επιχειρηματικών συναντήσεων B2B στη Λάρισα

Οι επιχειρηματικές συναντήσεις θα πραγματοποιηθούν στις 24 Ιουνίου 2014 από 17.00 ως 21.00 στην πόλη της Λάρισας. Η Κεντρική Ένωση Επιμελητηρίων Ελλάδος και το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, διοργανώνουν στο πλαίσιο του προγράμματος LACTIMED επιχειρηματικές συναντήσεις (B2B) μεταξύ επιχειρήσεων της αλυσίδας του γάλακτος και γαλακτομικών προϊόντων της Θεσσαλίας και επιχειρήσεων αγροτικής βιομηχανίας, παροχής υπηρεσιών κλπ. για την περαιτέρω διερεύνηση συνεργασιών. Στις συναντήσεις μπορο...

Source : <http://www.axortagos.gr/prosklisi-epixeirimatikon-sinantiseon-v2v-sti-larisa.html>

Slow Food. Domenica i prodotti tipici del Nisseno a “Sweet Sicily”. In vetrina rollò, torroni e formaggi

Ci saranno anche i produttori del territorio di Caltanissetta all'evento Sweet Sicily, che si terrà Sabato 31 Maggio e Domenica 1 Giugno, nella splendida cornice del Castello di Milazzo. Un evento organizzato da Slow Food Sicilia, dedicato alla pasticceria siciliana a base di ricotta. Laboratori e Teatri del Gusto, degustazioni ma anche un mercato dedicato alla scoperta dei formaggi e della migliore pasticceria regionale a base di ricotta.

I produttori presenti saranno Filippo Sorce, produttore di ricotta e formaggi a latte crudo di San Cataldo, azienda selezionata dal progetto Lactimed, Il Forno Santa Rita di Maurizio Spinello, produttore di scorze di cannoli siciliani biologiche cotte nel forno a pietra alimentato a legna, e lo storico Torronificio Geraci, che presenteranno rispettivamente i cannoli ed i rollò farciti con la ricotta dell'azienda agricola di Filippo Sorce. Saranno anche presenti i produttori dei Presidi della Cuddrireddra di Delia, della Lenticchia di Villaba e del Pomodoro Siccagno della Valle del Bilici.

L'evento si inserisce nell'ambito della settimana dei formaggi tradizionali e dei dolci tipici a base di ricotta che si svolge fino a domenica in Sicilia. Mercatini, laboratori e teatri del gusto, cene tematiche, visite ai produttori e camminate alla scoperta dei pascoli, oltre che a Milazzo, a Palermo ed Enna. Il tutto organizzato da Slow Food nell'ambito del progetto europeo Lactimed.

Nonostante la tradizione casearia siciliana sia antichissima, forse la più antica d'Europa, il suo straordinario patrimonio è poco conosciuto, i formaggi siciliani sono consumati soprattutto localmente ed è difficile trovarli sul mercato nazionale e internazionale. Eppure la Sicilia è la terza regione italiana per estensione di pascolo, moltissimi piccoli produttori lavorano ancora il latte crudo – spesso prodotto da razze locali rustiche, adatte ai pascoli difficili delle montagne e oggi a rischio di estinzione – non impiegano fermenti industriali e seguono pratiche produttive tramandate da generazioni. Un patrimonio alimentare di grande valore che può diventare anche una grande risorsa per lo sviluppo locale. Il progetto europeo Lactimed promuove la produzione e la distribuzione di prodotti lattiero caseari tipici del Mediterraneo, sostenendo i produttori nei loro progetti di sviluppo e nella creazione di nuovi mercati (www.lactimed.eu).

Source : <http://www.seguonews.it/cronaca/slow-food-domenica-i-prodotti-tipici-del-nisseno-a-sweet-sicily-in-ve-trina-rollo-torroni-e-formaggi/>

Slow Food Day, "Settimana dei formaggi tradizionali e di dolci a base di ricotta"

Dal 24 maggio fino all'1 giugno Palermo, Enna e Milazzo, celebreranno la manifestazione "Settimana dei formaggi tradizionali e dei dolci tipici a base di ricotta", organizzata da Slow Food, nell'ambito del progetto europeo Lactimed.

Non mancheranno le cene tematiche, visite ai produttori coinvolti nel progetto Lactimed e camminate alla scoperta dei pascoli nel cuore della Sicilia.

"Questa importante manifestazione – ha detto il presidente dell'AnciSicilia, Leoluca Orlando - costituisce non solo un notevole contributo per un cambiamento culturale nell'alimentazione, ma anche un incoraggiamento e un punto di riferimento di grandissimo valore per tutti i nostri produttori per il definitivo rilancio del settore. L' iniziativa è propedeutica all'evento che si è svolto ieri ad Enna, prima tappa di una serie di manifestazioni che l'AnciSicilia organizzerà in occasione dell'Expo 2015 con l'obiettivo di valorizzare tutte le peculiarità dell'Isola, promuovendo e trasformando prodotti agro-alimentari, beni culturali e tradizioni in volano per lo sviluppo della Sicilia".

Lo scorso 24 maggio 2014 per il primo giorno dello Slow Food, a Palermo, a Villa Niscemi, confinante con il Parco di Villa Favorita, si sono svolte una serie di Conferenze, degustazioni, esposizioni e promozione di formaggi, di vini, confetture, mieli e pani tradizionali siciliani. Presenti circa 40 produttori.

Source : <http://www.approdonews.it/index.php/italia/34-italia/45296-slow-food-day-qsettimana-dei-formaggi-tradizionali-e-di-dolci-a-base-di-ricottaq.html>

Domenica 1 giugno 2014 Milazzo Sweet Sicily Cannoli - ricotta - mieli & formaggi, org. da Slow Food

Sicily WEEKLY EVENTS GUIDE • Travel for Food • Festival slow food Milazzo
domenica 1 giugno al castello di Milazzo (Messina tirrenica) Sweet Sicily

Evento dedicato alla Pasticceria Siciliana a base di ricotta.

Laboratori e Teatri del Gusto, degustazioni ma anche mercato dedicato alla scoperta dei FORMAGGI e della migliore pasticceria regionale a base di ricotta.

Evento in ambito della Settimana dei formaggi tradizionali e dei dolci tipici a base di ricotta in fase di svolgimento in Sicilia.

Mercatini, Laboratori e Teatri del Gusto, cene tematiche, visite ai produttori e camminate alla scoperta dei pascoli, oltre che a Milazzo, a Palermo ed Enna.

Il tutto organizzato da Slow Food.

Castello di Milazzo (Messina tirrenica) Sweet Sicily

Grandi pasticceri, chef e grandi produttori caseari siciliani si incontrano con laboratori, teatro del gusto, degustazioni e mercato alla scoperta della migliore pasticceria regionale a base di ricotta.

h 18-24 Corte del Mastio LACTIMED

Mercato dei produttori del progetto Lactimed e dei Presìdi Slow Food: formaggi, ricotte, mieli, confetture e dolci di grandi artigiani e pasticceri siciliani.

Ingresso gratis !

LABORATORI DEL GUSTO

Sale interne del Castello h 19
W VIVA VIVA i cannoli !

Il CANNOLO, insieme alla cassata, il dolce siciliano maggiormente conosciuto.

Nato come dolce di Carnevale, oggi si trova tutto l'anno, anche se la ricotta buona in Sicilia si produce da DICEMBRE a MAGGIO, quando i pascoli sono verdi e ricchi di essenze.

Di cannoli ce ne sono infinite varianti.

Da quello di Piana degli Albanesi

(i giganti canojèt, in lingua arbreshe) a quelli di Troina, fatti con la cialda di grano antico timilia, passando per i cannoli di Dattilo, in provincia di Trapani, e altri ancora.

La ricotta è importantissima, ma anche la cialda che la avvolge fa la sua parte.

Si fa con la farina di frumento.

I grani siciliani antichi sono tanti, nel laboratorio parleremo anche di questo.

La RICOTTA di pecora esiste sull'isola da tempi remotissimi.

Source : <http://www.sicilydistrict.eu/eventi/domenica-1-giugno-2014-milazzo-sweet-sicily-cannoli-ricotta-mieli-formaggi-org-da-slow-food/11124>