

Attualità | Ragusa

# Sviluppo filiera carrubo. Venerdì convegno a Ragusa

Nell'ambito del progetto "Go Carrubo"

Redazione Maggio 8, 2024 12:12



Quali possono essere i sistemi innovativi per lo sviluppo della filiera del carrubo? E' l'interrogativo che si cercherà di sciogliere durante il convegno promosso nell'ambito del progetto "Go Carrubo - In side car" in programma venerdì 10 maggio dalle 17 alle 20 nella sede dell'Ordine dei dottori agronomi e dottori forestali di Ragusa, in via Grazia Deledda 76. Il progetto, finanziato dal Psr Sicilia 2014/2022 ai sensi della Sottomisura 16.1 denominata "Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del Pei in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura", è finalizzato a valorizzare la coltivazione del carrubo, agendo su tutte le fasi della filiera, dal campo alla trasformazione del prodotto al reimpiego di scarti e residui sviluppati, ha previsto interventi in grado di apportare innovazioni in una filiera dalle molteplici potenzialità, oggi poco sfruttate.

Dopo i saluti istituzionali (sindaco di Ragusa Giuseppe Cassi; dirigente dell'ispettorato dell'Agricoltura di Ragusa, Giorgio Carpenzano; Giuseppe Dipietro, presidente dell'Ordine dei dottori agronomi e dottori forestali di Ragusa) vi sono in programma una serie di interventi. Il dottore agronomo libero professionista Giuseppe Cicero relazionerà sul tema "Il carrubo nell'areale ibleo"; il dottore agronomo Gaetano Alessandro Guarino, consulente ProSea Srl, partner del gruppo operativo Go Carrubo, parlerà de "Il progetto: sistemi innovativi per lo sviluppo della filiera del carrubo"; il dottore agronomo e imprenditore agricolo Giovanni Maltese, partner del gruppo operativo Go Carrubo, interverrà su "Prove di campo - esperienze dei partner"; il dottore agronomo Leandro Nigro, consulente Sata Srl, concentrerà la propria attenzione sulla "Adozione di procedure di controllo e certificazione"; e, ancora, il primo ricercatore dottore agronomo Antonio Giovino, responsabile scientifico Crea sede di Palermo, interverrà su "Caratterizzazione genetica e morfologica delle accessioni di carrubo siciliano (Ceratonia siliqua L.)" mentre il tecnologo alimentare dottore Luigi Gurrieri, consulente Pro.Se.A. Srl, partner del gruppo operativo Go Carrubo, interverrà su "Prove di trasformazioni e assaggi". Capofila del progetto è Sicilian carob flour srl competente sulle prove di trasformazione, coadiuvato da altri 13 partner rappresentanti la filiera del progetto. Queste innovazioni, anche se riferite in un primo luogo alle aziende agricole dell'altopiano ibleo, possono rappresentare un valido modello per una loro replicazione su tutte le aree di coltivazione del carrubo.

Salva

© Riproduzione riservata

## Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati \*

Scrivi qui...

Nome\* Email\* Sito web

Commento Articolo >

Questo sito usa Akismet per ridurre lo spam. Scopri come i tuoi dati vengono elaborati.



## GR GIORNALE RADIO

dal LUNEDÌ al SABATO  
**NAZIONALE**  
 7:00 - 9:00 - 10:00 - 11:00 - 13:00  
 15:00 - 17:00 - 19:00 - 21:00 - 22:00

Condividi



ARTICOLO PRECEDENTE

Ragusa. Istituzione mercato sperimentale presso ponte vecchio

ARTICOLO SUCCESSIVO

Si potenziano i servizi di pulizia e decoro urbano a Santa Croce

## ARTICOLI CORRELATI

### Nascondeva hashish tra aglio e cipolla. Arrestato

8 Maggio 2024

Leggi Tutto >



### Incendio a Castellammare del Golfo: arrivano i canadair

8 Maggio 2024

Leggi Tutto >



### Si potenziano i servizi di pulizia e decoro urbano a Santa Croce

8 Maggio 2024

Leggi Tutto >



## RTM per il cittadino

Hai qualcosa da segnalare? Invia una segnalazione in maniera completamente anonima alla redazione di RTM

### BASI DI DIGIUNO INTERMITTENTE PER UOMINI

<p><b>ETÀ: 36-45</b></p> <p><b>COLAZIONE</b> Salsa di caviale con formaggio, carciofi</p> <p><b>PRANZO</b> Carciofi con aglio, carciofi con aglio</p> <p><b>CENA</b> Salsa per arrostato di manzo, salsa per aglio</p> <p><b>DIGIUNO</b> Venerdì 12/12</p>	<p><b>ETÀ: 26-35</b></p> <p><b>COLAZIONE</b> Salsa di caviale con formaggio, carciofi</p> <p><b>PRANZO</b> Carciofi con aglio, carciofi con aglio</p> <p><b>CENA</b> Salsa per arrostato di manzo, salsa per aglio</p> <p><b>DIGIUNO</b> Venerdì 12/12</p>	<p><b>ETÀ: 46-55</b></p> <p><b>COLAZIONE</b> Salsa di caviale con formaggio, carciofi</p> <p><b>PRANZO</b> Carciofi con aglio, carciofi con aglio</p> <p><b>CENA</b> Salsa per arrostato di manzo, salsa per aglio</p> <p><b>DIGIUNO</b> Venerdì 12/12</p>	<p><b>ETÀ: 56+</b></p> <p><b>COLAZIONE</b> Salsa di caviale con formaggio, carciofi</p> <p><b>PRANZO</b> Carciofi con aglio, carciofi con aglio</p> <p><b>CENA</b> Salsa per arrostato di manzo, salsa per aglio</p> <p><b>DIGIUNO</b> Venerdì 12/12</p>
--	--	--	--

Scrivici

Cerca...

## SEGUICI

14.260 Fans MI PIACE  
 3.440 Follower SEGUI  
 516 Follower SEGUI

## IL METEO

MODICA

20°

overcast clouds  
62% umidità  
vento: 4m/s SSE  
Max 20 • Min 20

20° MER  
15° GIO  
20° VEN  
20° SAB  
20° DOM



**Agencia Onoranza Funebri San Pietro**  
 di Gino Puglisi  
 www.agenziafunebresanpietro.it

**SERVIZIO AMBULANZA H24**

I TUOI NUOVI INFISSI **OGGI COSTANO LA METÀ** CON LA CESSIONE DEL CREDITO.

Colombo Store

## dal 2 al 13 Maggio



**WINER**  
 PAROLUCHE E PROFESSE

- pagamenti rateali fino a 12 mesi a interessi zero
- bonus parucchia di 300€ per i residenti in Sicilia
- iva agevolata al 4%

340 248 2751  
 @CATANIA\_BROCCA\_GIA  
 www.centromer.it

**ASP RAGUSA**  
 AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

L'ASP di Ragusa ricerca un immobile a Santa Croce per l'allocatione di Guardia Medica e postazione 118

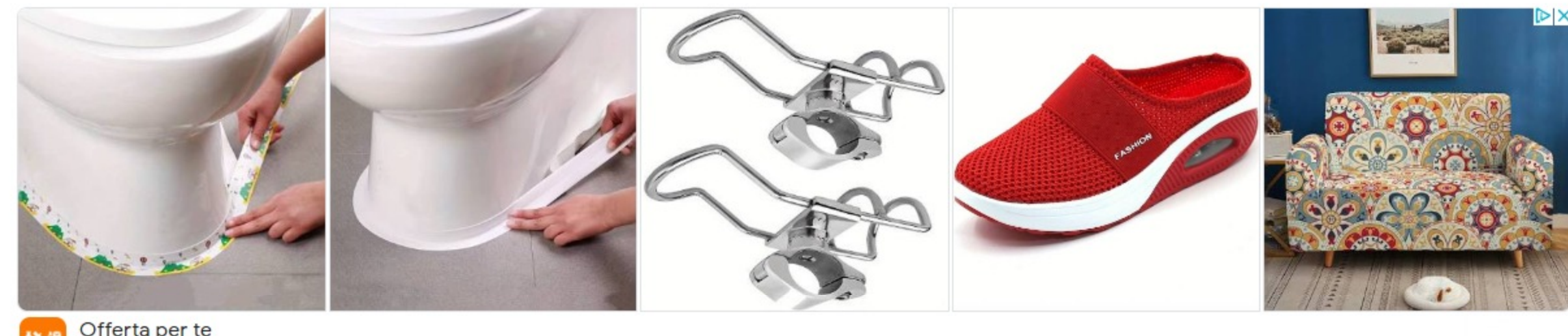
6 Maggio 2024

## UTENTI IN LINEA

3.461 utenti in linea

Google analytics certifica che **radiortm.it** ha raggiunto **5 MILIONI** di visualizzazioni annuali

Google Analytics



Offerta per te

### Vuoi pubblicizzare la tua attività su RTM?

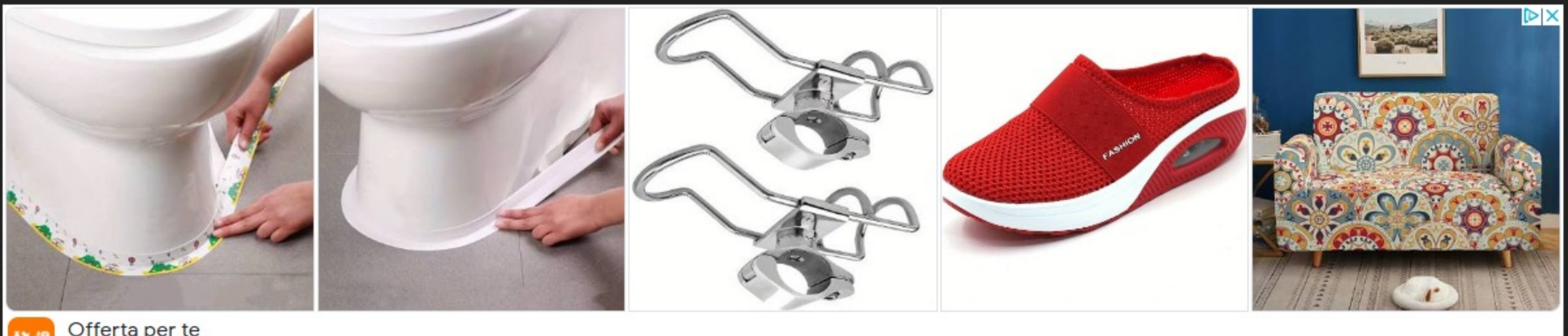
Su questo portale sono disponibili spazi riservati a banner pubblicitari. Ogni banner viene visualizzato su tutte le pagine del portale! Contattaci a: marketing@radiortm.it

### Notizie più commentate

- 28 commenti  
Cinquantuno nuovi parcheggi 'liberi' al quartiere Sorda
- 22 commenti  
"La pace durerà cent'anni ma dobbiamo essere pronti a entrare in guerra domani" J. B. Tito... l'opinione di Rita Faletti
- 16 commenti  
"La Strage di Modica", incontro con l'autore e firma copie
- 8 commenti  
Ideathon, I giovani modicani immaginano e scrivono il futuro della Città
- 7 commenti  
Riqualificazione Piazza e Sagrato Madonna delle Grazie. Interrogazione di Spadaro
- 7 commenti  
Pozzallo. Gatto ucciso e scuoiato

### Contatti

R.T.M. s.r.l. P.IVA:00192480887  
 Via Carlo Papa, 76 - 97015 Modica (RG)  
 0932 944621  
 redazione@radiortm.it



Offerta per te