







## IL FUTURO HA UN CUORE ANTICO

# IGRANO nella TERRA IBLEA

# SCICLI 5/6/7 APRILE 2013

### **VENERDÌ 5 APRILE / CONVEGNO**

Palazzo Spadaro, via F.M.Penna - ore 18,00/20,00 Moderatrice: Prof.ssa M. Vittoria Ini

SALUTI E INTRODUZIONE AI LAVORI.

Dott. Gaetano Mormina

PRODUZIONE DEL GRANO NELLA SICILIA SUD ORIENTALE DALLA PREISTORIA ALL'ETÀ CLASSICA.

Dott. Giovanni Di Stefano

PRODUZIONE ED ESTRAZIONE DEL GRANO NELLA CONTEA DI MODICA, NEL BASSO MEDIOEVO.

Arch. Marcello Vindigni

TECNICHE DI MOLITURA E FUNZIONAMENTO DEL MULINO AD ACQUA IERI E OGGI.

Sig. Francesco Di Stefano

LA ROCCIA DELLA CAVA DI SAN BIAGIO.

Geol. Rosario Zaccaria

I FRUMENTI SICILIANI. PATRIMONIO GENETICO E RISORSE PER UN'AGRICOLTURA SOSTENIBILE.

Dott. Sebastiano Blangiforti

CAVE, MULINI ETURISMO.

Sign. Salvo Arena

CONCLUSIONI ED EVENTUALE DIBATTITO.

PROIEZIONI DI FOTO di Vincenzo Giompaolo

#### SABATO 6 APRILE / VISITE GUIDATE

su richiesta

Al MUSEO DELLA PIETRA

C.da Trippatore - SAMPIERI - ore 09,00/13,00

Al MULINO del Sig. DI STEFANO

nei pressi di Comiso - C.da Cifali - ore 15,00/17,00

#### DOMENICA 7 APRILE

#### **ESCURSIONE GUIDATA**

dall'Ass. Esplorambiente

AL SITO S. BIAGIO, cava di estrazione della pietra per la costruzione delle macine e luogo di una necropoli.

#### ORE 9,00 - ISCRIZIONE E PARTENZA,

con mezzo proprio, presso la macina di Piazzale Aleardi, inizio di via F.M.Penna. Quota di partecipazione € 3,00. Fine della visita prevista alle ore 12,30.

DEGUSTAZIONE DI CATURRO PRESSO II. MUSEO DELLA PIETRA. QUOTA DI PARTECIPAZIONE € 3,00 solo su prenotazione. Il CATURRO è una polenta di grano servita con almeno 4 condimenti: pomodoro, ricotta, lenticchie, verdure.

INFO E CONTATTI: esplorambiente@gmail.com
ASS. ESPLORAMBIENTE cell. 338 3610389
ASS. TANO MORMINA cell. 338 2362104





