



Progetto “Vivere il mare: esperienze e sapori di Punta Secca”

31 maggio 2025

Piazza Faro – Punta Secca

Ore 19.00 Workshop Tematico

La pesca Tradizionale ed il valore delle specie neglette

- **Tema:** promozione delle specie neglette e del territorio, della pesca tradizionale e valore del pescato.

Intervengono:

Maria Rita Schembari – Presidente del Libero Consorzio comunale di Ragusa

Giuseppe Dimartino – Sindaco di Santa Croce Camerina

Gaetano Gaglio – Logos Società Cooperativa

Francesca Cerami – Esperta Educazione alimentare

Mauro Agolino - Legacoop Sicilia

Francesco Zago – Pro Loco Santa Croce Camerina

1 Giugno 2025

Piazza Faro – Punta Secca

Ore 19.00 Show Cooking

- **Tema:** ricette creative con specie neglette stagionali.

Chef:

Dario Di Liberto – Taberna 5 sensi

Andrea Cascone – Boga

A seguire degustazione a cura della Scuola dei Mestieri Logos

2 Giugno 2025

Piazza Faro

Ore 18.30 Talk Informativo

- **Tema:** Specie neglette, pesca tradizionale e sostenibilità.

Intervengono:

Giuseppe Dimartino – Sindaco di Santa Croce Camerina

Giuseppe Lo Bianco – Presidente Irssat

Dario Di Liberto – Chef Taberna dei 5 sensi.

Tutti i giorni

10.00 – 12.00 Laboratori Didattici

- **Tema:** educazione alimentare e ambientale.



Partner

