



## Dieta Mediterranea è Sviluppo Sostenibile

25 febbraio 2020 ore 11,00

Sala conferenze, Expocook presso Fiera del Mediterraneo, Palermo

Saluti a cura degli organizzatori di Expocook.

Apertura e presentazione dell'evento - Maestro Giuseppe Giuliano.

### Interventi programmati

**Chef Giacomo Perna**, Presidente Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri Palermo;

**Chef Domenico Privitera**, Presidente Unione Regionale Cuochi Siciliani;

**Chef Rocco Cristiano Pozzulo**, Presidente Federazione Italiana Cuochi (FIC);

**Chef Alessandro Circiello**, Chef esperto di cucina basata sulla sana alimentazione;

**Vito Pecoraro**, Dirigente I.P.S.S.E.O.A. Pietro Piazza di Palermo;

**Biagio Agostara**, Oncologo, Presidente Idimed - Istituto Dieta Mediterranea

### Esperienze e buone pratiche

**Accoglienza e Colazione ai profumi di Sicilia**, laboratorio ABACUS a cura di Luigi Rotondo, Giulia Cosimi, Roberta Meatelli, Francesco Giuliano, Andrea De Tommasi

**Il ruolo dell'associazionismo**, a cura di Rosario Seidita, Segretario dell'A.P.C.P.PA.

**La pasticceria, il riciclo e l'antispreco**, Chef Mario Puccio, vice presidente A.P.C.P.PA.

**National Prides in a European Context**, prof. Domenica Marino - I.P.S.A.R. "P.Borsellino"

**Presentazione del progetto "New Farmers, un viaggio tra i nuovi agricoltori"**

(AGRI.2019 - 0194) a cura dei protagonisti siciliani - I.P.S.S.E.O.A. "P.Piazza", Aziende Feudo Mondello e Maria Cupane, Università di Palermo.



AZIONE COFINANZIATA  
DALLA COMMISSIONE  
EUROPEA



**Modera i lavori, Francesca Cerami**, direttore Idimed.

Degustazione guidata di **mandarino di Ciaculli**, coltivato con il metodo bio naturale anti spreco.

*L'evento riporta al centro dell'attenzione la Dieta Mediterranea.*

*Nel 2020 si celebra infatti il decennale del riconoscimento dell'Unesco come patrimonio immateriale dell'Umanità. Un modello di sviluppo sostenibile attento all'identità/ biodiversità siciliana, alla riduzione dello spreco e alla cultura del riciclo e riutilizzo.*

*Tema scelto dalla squadra siciliana della FIC, Culinary Team, alle Olimpiadi di Cucina di Stoccarda 2020.*

*Sarà una occasione per riflettere sullo "Stile di vita mediterraneo: identità gastronomica, biodiversità alimentare, sostenibilità ambientale, economica e sociale".*

Prenotazione e informazioni - **+39 3316031130** - **apcppa@gmail.com**