



FONDAZIONE
*Istituto Tecnico Superiore
per Tecnologie innovative per i Beni
e le Attività Culturali e Turistiche*

Organismo di Diritto Pubblico
(D. Lgs. del 12.04.2006, n.163)



CONVIVIO[®]

MEDITERRANEO

RASSEGNA SULLA CULTURA GASTRONOMICA
DELLA DIETA MEDITERRANEA

XII Edizione

Alleanze e contaminazioni
Napoli, 15 e 16 Novembre 2018



Slow Food[®]



eu
phor
bia

S I R E[®]
ricevimenti d'autore

PROGRAMMA GIOVEDÌ 15 NOVEMBRE VIII Anniversario Riconoscimento UNESCO

Ore 9,30 – Orto Mediterraneo

Esposizione e visita guidata alle specie vegetali fondamentali della Dieta Mediterranea, in collaborazione con Agrocepi, Slow Food Campania e Euphorbia S.r.l. Cultura del Paesaggio

Ore 11,00 – Laboratorio del Gusto: educazione alle famiglie

– Creazione di un Orto Mediterraneo sul balcone/terrazzo/giardino di casa realizzato a cura di Slow Food Campania.

– Proiezione del documentario “*Cucini*” – contenitore di arte culinaria e cultura diretto da Ciro Fabbrocino e prodotto da Slow Food Italia

Ore 12,00 – Presentazione dei Corsi ITS – Annualità 2018–2019

A cura della Dott.ssa Teresa De Felice – Dirigente dell'Unità Operativa Dirigenziale "Istruzione Tecnica Superiore" presso la Direzione Generale per l'Istruzione, la Formazione, il Lavoro e le Politiche Giovanili della Regione Campania.

Ore 13,00 – Presentazione dei Progetti

– **Step 4 SEAs**, svolto in collaborazione con l'Università di Barcellona e condotto dal CREA Community of Research on Excellence for All

– **Web Friend** – Prevenzione e contrasto della dipendenza dal web, promosso e cofinanziato dalla Presidenza del Consiglio – Dipartimento per le Politiche Antidroga insieme con il Dipartimento della Gioventù e del Servizio civile nazionale

A seguire

Proposte di assaggio di alcuni prodotti tipici a cura delle imprese produttrici di Agrocepi – Associazione Nazionale Imprese Agroalimentari e dei produttori aderenti a Slow Food

Ore 15,30 – Dieta Mediterranea: alleanze e contaminazioni

Saluti istituzionali

- **Corrado Matera** • Assessore al Turismo e ai Beni Culturali Regione Campania
- **Luisa Franzese** • Direttrice Scolastica Regionale
- **Salvatore Pace** • Vice Sindaco Città Metropolitana di Napoli
- **Aniello Di Vuolo** • Presidente Fondazione ITS BACT

Focus group

I giovani raccolgono opinioni e consigli al fine di segnare continuità e contribuire alla conservazione del riconoscimento UNESCO per la Dieta Mediterranea

Conduttori: un rappresentante della Fondazione ITS BACT e un allievo dei corsi ITS BACT

Intervistati (in ordine alfabetico):

- Fiorella Colombai** • Dirigente scolastico Istituto G. Fortunato di Napoli
- Maurizio De Stefano** • Presidente ICOMOS ITALIA International Council on Monuments and Sites
- Giuseppe Gaeta** • Direttore Accademia Belle Arti di Napoli
- Corrado Martinangelo** • Presidente Agrocepi Italia

PROGRAMMA GIOVEDÌ 15 NOVEMBRE VIII Anniversario Riconoscimento UNESCO

Giuseppe Mingione • Dirigente Scolastico Istituto E. Pantaleo di Torre del Greco

Lucio Napodano • Rappresentante Slow Food Campania

Ettore Nardi • Rappresentante Associazione Italiana Giovani per l'UNESCO

Ileana Parascandolo • Medico-Chirurgo Onconutrizionista

Olimpia Pasolini • Dirigente Scolastico Istituto V. Veneto di Napoli

Nunzia Petrecca • Rappresentante Euphorbia S.r.l. Cultura del Paesaggio

Giovanna Scala • Dirigente Scolastico Istituto Isabella D'Este – Caracciolo di Napoli

Marianna Vitale • Chef stellato del “Sud Ristorante” di Quarto

Conclusioni

Rosanna Romano • Direttore Generale per le politiche culturali e il turismo della Regione Campania

A seguire

Avvio del processo di costruzione del FOOD ACT CAMPANIA¹

Presidiato dalla Dott.ssa **Mariella Passari** • Vice Direttore • Direzione Generale per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali della Regione Campania

Ore 18,30 – Cerimonia Consegna degli Attestati ai Tecnici della Ristorazione – Chef

L'esaminatrice **Marianna Vitale**, chef stellato, consegna degli attestati di Qualifica ai Tecnici della Ristorazione–Chef che hanno partecipato al Corso di Educazione degli Adulti Dieta Mediterranea nell'alimentazione quotidiana e nella ristorazione nell'ambito POC 2014–2020 della Regione Campania – Direzione Generale Istruzione, Formazione, Lavoro e Politiche Giovanili

A seguire

Proposte di assaggio di alcune pietanze proposte dallo chef **Giovanni Buonanno** e dall'Associazione “Picnic GourMed”

¹ Il Food Act Campania, marchio registrato della Fondazione ITS BACT (n. 302016000022974 del 08.03.2016), sulla scorta delle indicazioni MIPAAFT

PROGRAMMA VENERDI 16 NOVEMBRE VIII Anniversario Riconoscimento UNESCO

Ore 9,30 • Orto Mediterraneo

Esposizione e visita guidata alle specie vegetali fondamentali della Dieta Mediterranea in collaborazione con Agrocepi, Slow Food Campania e Euphorbia S.r.l. Cultura del Paesaggio

Ore 11,00 • Laboratorio del Gusto: educazione alle famiglie

Narrazioni e testimonianze di professionisti della cucina che hanno un orto proprio, realizzato a cura di **Ferdinando Rossi** e dello chef **Lorenzo Principe** di Slow Food Campania

A seguire

Proposte di assaggio di alcuni prodotti tipici a cura delle imprese produttrici di Agrocepi Associazione Nazionale Imprese Agroalimentari e dei produttori aderenti a Slow Food

Ore 16.30 • Tavola rotonda "La scienza insegna"

Conduttori: un rappresentante della Fondazione ITS BACT e un allievo dei corsi ITS BACT

- **Antonino De Lorenzo** • Direttore del Dipartimento di Biomedicina e Prevenzione – Università degli Studi di Roma "Tor Vergata"
- **Carmine Nardone** • Presidente Futuridea Innovazione utile e sostenibile
- **Carmine Guarino** • Docente di Botanica Sistemica • Università degli Studi del Sannio
- **Antonio Limone** • Direttore Istituto Zooproflattico Sperimentale del Mezzogiorno

Ore 18,30 • Conversazione su "Cibo e Cinema"

Conduttori: un rappresentante della Fondazione ITS BACT e un allievo dei corsi ITS BACT

- **Alberto Castellano**, critico cinematografico, presenta il documentario "Lo schermo in tavola", film di montaggio del quale è autore con Carlo Sgambato.
- **Salvatore Piscicelli**, regista, presenta il suo libro "La cucina di Addolorata" (edizioni Intramoenia) un ricettario familiare che è in qualche modo uno spaccato socio-antropologico della Pomigliano anni '50.

Ore 20,30 – Evento "Convivio mediterraneo[©]" (serata a invito)

Evento didattico-conviviale: messa in scena della Dieta Mediterranea stile di vita e di alimentazione con il racconto dei valori fondanti, dei segreti culinari, degli aspetti salutistici con l'ausilio di interpretazioni artistiche.

I servizi di accoglienza e le degustazioni gastronomiche sono interpretate e preparate dagli allievi degli Istituti Scolastici I.S.I.S. "Isabella d'Este-Caracciolo" di Napoli, I.S.I.S. "Vittorio Veneto" di Napoli e I.I.S.S.S. "Eugenio Pantaleo" di Torre del Greco, coordinati dal maestro chef stellato **Antonio Tecchia**.

Accompagnati da performance di:
Pasquale Persico • Scienziato
Roberto Caccioppoli • Attore
The Caponi Brothers • Gruppo Jazz