

SALONE  
DIETA  
MEDITERRANEA

[Home](#)
[L'evento](#)
[Programma](#)
[Iscrizione masterclass](#)

# Quel legame fortissimo tra cibo, identità e salute, da Parmenide ad Ancel Keys

**Dal 26 al 29 Maggio 2022**, presso il polo fieristico dell'Ex Tabacchificio Cafasso di Capaccio Paestum, **DMed - Salone della Dieta Mediterranea**.

Un evento dedicato alla "Dieta Mediterranea" come stile di vita e come metodo di sviluppo territoriale sano e sostenibile. Una magia che ha dato vita a ricette intramontabili della tradizione, specchio dello stretto legame tra produzione delle materie prime e cultura locale. Il Salone della Dieta Mediterranea cercherà di rappresentare tutto questo.

Qui troverà visibilità un patrimonio gastronomico unico, fatto di specie vegetali ed eccellenze gastronomiche fortemente identitarie, con la partecipazione di esponenti del mondo della ricerca scientifica, aziende di settore, chef, produttori, con performance, workshop e showcooking.

L'evento rappresenta una delle tappe salienti della **EU Agrifood Week** promosso dalla Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, a sottolineare l'importanza dello stile di vita "Dieta Mediterranea" esempio concreto di un modello di sviluppo capace di interpretare un vero concetto di "One Health".

## Programma Generale

**cliccare sulle varie categorie di evento**

### Giovedì 26 Maggio

[SHOWCOOKING](#)
[TALK](#)
[MASTERCLASS](#)
[CONVERSAZIONI MEDITERRANEE](#)
[CONVIVIO MEDITERRANEO](#)
[FOOD AREA](#)

*Gli eventi di questa sezione prenderanno il via a partire da venerdì pomeriggio*



## Venerdì 27 Maggio

SHOWCOOKING

TALK

MASTERCLASS

CONVERSAZIONI MEDITERRANEE

CONVIVIO MEDITERRANEO

FOOD AREA

11:00

### Il territorio in relazione alle produzioni di qualità

a cura di Confagricoltura e Gal Terra è Vita

### Premiazione HACKATHON "One Health"

**Antonio Parenti** Capo della Rappresentanza in Italia della Commissione Europea

**Gennarino Masiello** Presidente di Coldiretti Campania

**Sergio Roncelli** Presidente del CONI Campania

**Stefano Pisani** Sindaco di Pollica, membro dell'Osservatorio Nazionale per il Patrimonio Immateriale UNESCO

14:30

### Consorzi di tutela, costruire reti

Un imperativo per la crescita delle produzioni a cura di Confagricoltura e Gal Terra è Vita

### Il cacioricotta cilentano, percorso virtuoso verso un marchio di qualità

a cura di Confagricoltura

16:00

17:00

### 50 TOP PIZZA

con Luciano Pignataro, Albert Sapere e Barbara Guerra

18:00

### Dalle zolle alle stelle

Le risorse per alimentare il territorio. Le opportunità per il turismo dal PNRR

a cura del **Gruppo Bancario Iccrea** e delle BCC di:

19:00

**Banca 2021; Buccino e Comuni Cilentani; Campania****Centro;****Capaccio Paestum e Serino;**

Intervergono:

**Fabio Carrarini**, Resp. UO Turismo Iccrea Banca**Alessandro Ghezzi** Resp. Centro Imprese Sud Ovest di

Iccrea Banca

Dibattito con:

**Cosimo Puglia**, Direttore Generale BANCA 2021**Salvatore Angione**, Direttore Generale BCC Buccino

Comuni Cilentani

**Fausto Salvati**, Direttore Generale BCC Campania

Centro

**Giancarlo Manzi**, Direttore Generale BCC Capaccio

Paestum Serino

**On. Antonio Pentangelo**, Commissione Trasporti

e Commissione Attività Produttive Camera dei

Deputati

Modera: **Stefania Cavaliere**, giornalista**Sabato 28 Maggio****SHOWCOOKING****TALK****MASTERCLASS****CONVERSAZIONI MEDITERRANEE****CONVIVIO MEDITERRANEO****FOOD AREA**

10:30

**Verso l'IGP del pomodoro pelato di Napoli**a cura di **Giovanni De Angelis**, direttore ANICAV**Il futuro della Dieta Mediterranea  
La sostenibilità: tra Agritech e  
valorizzazione della biodiversità e del  
territorio**Con **Alfonso Iaccarino** Chef Don Alfonso 1890e **Alex Giordano** Università Federico II di NapoliConducono del format **Be Green, Be Smart, Be a****Farmer**In onda ogni sabato su **Gambero Rosso SKY TV**

11:30



16:00

## Consulta nazionale dei Distretti del cibo

Confronto sui distretti agroalimentari della Campania

Intervengono:

**Emilio Ferrara** presidente Consorzio EDAMUS

e **Roberto Mazzei**, Presidente Consulta nazionale

Distretti del cibo

**Nicola Caputo**, Assessore Regionale Agricoltura

Regione Campania

Interverranno i rappresentanti dei **Distretti del Cibo** della Campania

## V Bando Contratti di Filiera: opportunità per le produzioni mediterranee

a cura di **Italia Ortofrutta**

Intervengono:

**Emilio Ferrara**, Presidente Consorzio Edamus

**Roberto Mazzei**, Capo Area Economica Coldiretti  
Campania

**Gennaro Velardo**, presidente Italia Ortofrutta

**Vito Busillo**, Presidente Coldiretti Salerno

**Guglielmo Vaccaro**, presidente OI Pomodoro

**Oreste Gerini**, Direttore generale per la promozione  
della qualità agroalimentare del MIPAAF (in  
collegamento)

**Nicola Caputo**, Assessore Regionale Agricoltura  
Regione Campania

17:00

## Dieta Mediterranea 4.0: il Cilento Oltre il Metaverso

Un'esperienza virtuale di territorio con **Alex Giordano**

e **Eugenio Pisani**

a cura di **PIDMed Punto Impresa Digitale** CCIAA

Salerno e UniNa

18:00

## Il sistema industriale e logistico per le produzioni di eccellenza della Dieta Mediterranea

19:00

a cura di **Consorzio ASI Salerno**

Intervengono:

**Franco Alfieri**, Sindaco di Capaccio Paestum

**Stefano Pisani**, Sindaco di Pollica

**Antonio Visconti**, Presidente Consorzio Asi Salerno

**Ettore Bellelli** Vicepresidente Consorzio Mozzarella di

Bufala Campana DOP

**Rosario Rago** Presidente OP Rago

## Domenica 29 Maggio

SHOWCOOKING

TALK

MASTERCLASS

CONVERSAZIONI MEDITERRANEE

CONVIVIO MEDITERRANEO

FOOD AREA

12:00

### Dal Suolo alla Vita

**Vincenzo Michele Sellitto** agronomo Università di Timisoara

**Maria Manuela Russo** Vicepresidente Ordine Tecnologi Alimentari Campania e Lazio

**Michele Buonomo** Delegato Legambiente nazionale

### La Dieta Mediterranea da Ancel Keys a Jeremiah Stamler: passato, presente e futuro

**Valerio Calabrese** Direttore Museo Vivente Dieta Mediterranea

**Maria La Gloria** Presidente Associazione Dieta Mediterranea Ancel Keys Pioppi

**Pasquale Strazzullo** Past President SINU Società Italiana Nutrizione Umana

12:00

### Innovazione, digitalizzazione, conoscenza ed Agritech 4.0: fare rete nei territori della Dieta Mediterranea

17:00

**Giorgio Scala** Presidente Fondazione Saccone

**Alex Giordano** Direttore scientifico del progetto

PIDMed

Ne discutono con:

**Giuseppe Pagano** San Salvatore 1988

**Luca Iovine**, Amministratore Gruppo Iovine

## Franco Pepe

18:00

Presenta il **Menù della Pizza Mediterranea**  
con la dott.ssa **Michelina Petrazzuolo**, biologa  
nutrionista



**SALON DIET MEDITERRANEA**

**cibo cultura**

**2**  
**M**

**ex Tabacchificio  
Località Cafasso di Capaccio Paestum**

[Scarica il programma](#)



## // PROMOTORI



In collaborazione con la Rappresentanza  
in Italia della Commissione Europea



## // PATROCINI



## // PARTNER



## // MEDIA PARTNER



## Contatti

## Email

[info@salonedietamediterranea.it](mailto:info@salonedietamediterranea.it)

## Segreteria organizzativa

+39 329 2765685

## Assistenza espositori

+39 328 1717011

## Ufficio Stampa

+39 3281038018

[Privacy Policy](#)

[Cookie Policy](#)

Scopri il  
programma

Iscriviti alla  
masterclass

- Home
- L'evento
- Programma
- Iscrizione masterclass







S A L O N E  
D I E T A  
M E D I T E R R A N E A

[Home](#)
[L'evento](#)
[Programma](#)
[Iscrizione masterclass](#)

# Quel legame fortissimo tra cibo, identità e salute, da Parmenide ad Ancel Keys

**Dal 26 al 29 Maggio 2022**, presso il polo fieristico dell'Ex Tabacchificio Cafasso di Capaccio Paestum, **DMed - Salone della Dieta Mediterranea**.

Un evento dedicato alla "Dieta Mediterranea" come stile di vita e come metodo di sviluppo territoriale sano e sostenibile. Una magia che ha dato vita a ricette intramontabili della tradizione, specchio dello stretto legame tra produzione delle materie prime e cultura locale. Il Salone della Dieta Mediterranea cercherà di rappresentare tutto questo.

Qui troverà visibilità un patrimonio gastronomico unico, fatto di specie vegetali ed eccellenze gastronomiche fortemente identitarie, con la partecipazione di esponenti del mondo della ricerca scientifica, aziende di settore, chef, produttori, con performance, workshop e showcooking.

L'evento rappresenta una delle tappe salienti della **EU Agrifood Week** promosso dalla Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, a sottolineare l'importanza dello stile di vita "Dieta Mediterranea" esempio concreto di un modello di sviluppo capace di interpretare un vero concetto di "One Health".

## Programma Generale

**clickare sulle varie categorie di evento**

**Giovedì 26 Maggio**

**SHOWCOOKING**

**TALK**

**MASTERCLASS**

**CONVERSAZIONI MEDITERRANEE**

**CONVIVIO MEDITERRANEO**

**FOOD AREA**



10:00

## Cerimonia di apertura DMED Salone della Dieta Mediterranea

Saluti istituzionali

**Franco Alfieri** Sindaco di Capaccio Paestum**Stefano Pisani** Sindaco di Pollica**Nicola Caputo** Assessore all'Agricoltura Regione  
Campania**Michele Cammarano** Presidente Commissione Aree  
Interne Regione Campania**Tommaso Pellegrino** Commissario Parco Nazionale  
Cilento, Vallo di Diano e Alburni**Tiziana D'Angelo** Direttrice Parco Archeologico Paestum  
e Velia**Alfonso Andria** Presidente Centro Universitario Europeo  
per i Beni Culturali di Ravello

Presentazione dell'evento

**Ciro Romano** CNR IRISS**Valerio Calabrese** Direttore Museo Vivente della Dieta  
Mediterranea**Sara Roversi** Presidente Future Food Institute**Emilio Ferrara** Presidente Consorzio Edamus**Alex Giordano** Direttore Rural Hack e professore  
Federico II

Contributi scientifici

**Danilo Ercolini** Direttore Dipartimento di Agraria  
Università degli Studi di Napoli "Federico II"**Massimo Clemente** Direttore CNR IRISS**Stefania De Pascale** Vice Presidente CREA**Alessio Fasano** Presidente Fondazione Ebris, professore  
della Harvard Medical School di Boston USA

11:30

## Dieta Mediterranea e salute dell'uomo e del pianeta

Convegno a cura del Dipartimento di Agraria –  
Università degli Studi di Napoli "Federico II"**Paola Vitaglione** Dipartimento di Agraria

Dieta mediterranea e prevenzione rischio malattie

**Francesca De Filippis** Dipartimento di Agraria

Il microbioma intestinale e la dieta mediterranea

**Francesco Caracciolo** Dipartimento di Agraria

La dieta mediterranea, la scelta per uno sviluppo più  
sostenibile

**Raffaele Sacchi** Dipartimento di Agraria

Dieta mediterranea e gastronomia

Modera

**Daniilo Ercolini** Direttore Dipartimento di Agraria

15:30

## Servizi ecosistemici per il bilanciamento territoriale: filiere Agri-Food nelle aree interne

Convegno a cura del CNR-IRISS

**Francesco Domenico Moccia** Professore Emerito di Urbanistica, Università di Napoli

**Antonio Elia Sica** Architetto

I borghi del Parco del Cilento

Ne discutono:

**Pasquale Persico** Professore Emerito di Economia Politica

**Stefania Oppido** CNR-IRISS

**Katia Fabbicatti** CNR-IRISS

**Giovanni Carlo Bruno** CNR-IRISS

**Stefania De Pascale** DiA UniNa

Conclusioni

**Massimo Clemente** CNR-IRISS

Introduce e modera

**Gabriella Esposito** CNR-IRISS

17:00

## Prodotti apistici e salute nella Dieta Mediterranea

Convegno a cura di CNR-IPSP in collaborazione con Associazione Apicoltori della Provincia di Salerno e il

CeRVeNE

**Gennaro Di Prisco** CNR-IPSP

I prodotti delle Api: miele, polline e pappa reale

**Carlo D'Ascenzi** Università di Pisa

Sicurezza alimentare nel miele

**Giovanni Formato** FAO, IZS

Pollini allergenici e tossici

**Adriana Sacco** CNR-IPSP

Microbiologia nociva negli alimenti apistici

**Agostino Macrì** già Direttore Istituto Superiore di Sanità

Aspetti nutrizionali dei prodotti apistici e Dieta  
mediterranea

**Antonio De Cristofaro** Università del Molise  
Pre-Pro biotici in apidologia e conclusioni finali

## Venerdì 27 Maggio

SHOWCOOKING

TALK

MASTERCLASS

CONVERSAZIONI MEDITERRANEE

CONVIVIO MEDITERRANEO

FOOD AREA

10:00

### Valorizzazione dei prodotti locali alla base della Dieta Mediterranea attraverso la ricerca

Convegno a cura del CNR-ISA

Intervengono

**Stefania Moccia** CNR-ISA

La Dieta Mediterranea, uno stile di vita sano per la prevenzione di malattie

**Carmen Cervellera** CNR-ISA

I principali componenti della Dieta Mediterranea

**Valentina Spada** CNR-ISA

L'olio extra vergine di oliva, un pilastro della Dieta Mediterranea

**Carmela Spagnuolo** CNR-ISA

Valorizzazione della biodiversità delle leguminose locali: progetto PANPRO

**Daniela Evangelista** CNR-ISA

Vini autoctoni, come differenziarli e riconoscerne l'autenticità attraverso metodi innovativi

### Grani Antichi nella Dieta Mediterranea

Convegno a cura di DiA UniNa -Proff. **Mauro Mori** e

**Raffaele Romano**

11:30

Intervengono

**Mauro Mori** DiA UniNa – ABC

I Grani dall'antichità ad oggi

**Annalisa Romano** DiA UniNa

Proprietà e parametri tecnologici delle farine

**Ida Di Mola** DiA UniNa BIOeBIO

Mix tra grani diversi per contrastare i cambiamenti  
climatici

**Domenico Pontillo** Slow Food – POIGA

Studio di 4 grani antichi per migliorare la qualità

**Catello Pane** CREA-OF – LEGUBIOCER

Tecniche di spaziatura per combattere infestanti

Modera

**Raffaele Romano**

Prof. Scienze e Tecnologie Alimentari

16:00

## Cultura e Dieta Mediterranea, la via innovativa per far crescere un territorio

Ne discutono:

**Benvenuto Gaeta** D.G. PR SALUTE startup innovativa

**Vincenzo Iaffaioli** Primario Emerito Istituto Nazionale Tumori Pascale di Napoli

**Giovanna Voria** Ambasciatrice Dieta Mediterranea

**Angelo Marciano** Presidente Istituto di Credito Complementare

**Alessandra Moia** Ministero dell'Economia e delle Finanze

**On. Fucsia Nissoli** (in collegamento da New York)

**Gianfranco Sorrentino** Presidente Ristoratori New York

**Gennaro D'Alessio** Presidente C&D Food Import New York

**Josephine Buscaglia Maietta** Presidente AIAE (Association of Italian American Education) di New York

**Sabato 28 Maggio**



10:00

## Nutrire il corpo, nutrire lo spirito: dalla protostoria all'età romana

Convegno a cura di **Flaminia Arcuri** su NUTRIZIONE IN ANTICHITÀ

Relatori:

**Claude Albore Livadie** Direttrice di ricerca emerita presso il CNRS

Comunità agricole della Campania protostorica: i dati archeologici di Nola-Croce del Papa e Poggiomarino

**Flaminia Arcuri** Archeologa

Risorse alimentari e spiritualità nel Cilento antico

**Giovanna Scarano** Archeologa

Alimentazione, non solo necessità fisiologica, ma Cultura e Tradizione di un popolo

**Fabio Astone** Archeologo

Archeogastronomia nel territorio di Paestum

**Luigi Mariani** Museo di Storia dell'agricoltura di Milano

Dalla triade alla dieta mediterranea

**Giuseppe Bertoni** Università cattolica del Sacro Cuore

Principi fondanti della Dieta Mediterranea e sue maggiori variazioni (da remoto)

**Oswaldo Failla** Università degli studi di Milano

Dieta mediterranea e traiettorie di domesticazione di piante e animali (da remoto)

**Antonio Ferrante** Università degli studi di Milano

Dieta mediterranea e orticoltura (da remoto)

Modera

**Giovanna Scarano** già Direttrice del Museo

Archeologico Nazionale di Eboli e della media Valle del Sele



## Seminario di presentazione del progetto **ABC: Agro Biodiversità Campania e l'Accordo di Rete**

Convegno a cura di **Rosa Pepe**, CREA Pontecagnano

Relatori:

**Massimo Zaccardelli** CREA OF

Il progetto ABC e l'accordo di rete

**Gianluca Francese** CREA OF

Il valore nutrizionale e funzionale della biodiversità

orticola campana

**Catello Pane e Loredana Sigillo** CREA OF

Tecniche di difesa sostenibile per la gestione e la

moltiplicazione delle RGV locali

**Nikita Trotta** CREA DC

Caratterizzazione morfo-fisiologica delle RGV

campane, dalla programmazione all'attuazione

11:30

15:00

## Progetto **RULAB** Rural Living Labs per l'innovazione dei territori rurali interni della Campania

Convegno a cura di **Giovanni Quaranta**, Presidente

**Fondazione Medes**

## La Dieta Mediterranea, una scelta ecocompatibile per la promozione della salute

Convegno a cura di **CNR-ISA**

Intervengono **Annarita Formisano** CNR-ISA

Dieta Mediterranea ieri e oggi

**Rosalba Giacco** CNR-ISA

Meccanismi protettivi della Dieta Mediterranea.

Risultati di studi di intervento

**Fabio Lauria** CNR-ISA

Dieta Mediterranea e nutrizione personalizzata

(Progetto Stance4Health)

**Marika Dello Russo** CNR-ISA

Dalla teoria alla pratica: linee guida per una sana

alimentazione

15:30

16:30

## Dieta Mediterranea e prevenzione delle malattie cardiovascolari

Convegno a cura di **Giovanni Esposito** Direttore UOC di Cardiologia – Policlinico Unina

Moderano

**Giovanni Esposito** e **Carminè Morisco** UOC di Cardiologia – Policlinico Unina

Relatori **Giancarlo Sarnelli** Professore di Gastroenterologia Unina

Dieta Mediterranea e Microbiota

**Raffaele Piccolo** Professore di Cardiologia Unina

Gli elementi della dieta ed il rischio cardiovascolare

**Raffaele Izzo** Professore di Medicina Interna Unina

Il ruolo della dieta nel controllo dei valori pressori

**Giuseppe Giugliano** Professore di Scienze tecniche mediche applicate Unina

Stili di vita e patologie vascolari

## Domenica 29 Maggio

SHOWCOOKING

TALK

MASTERCLASS

CONVERSAZIONI MEDITERRANEE

CONVIVIO MEDITERRANEO

FOOD AREA

10:00

## Dieta Mediterranea: I prodotti di origine animale per la salute dell'uomo

Convegno a cura del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali DMVPA UniNa (prof. Federico Infascelli)

Saluti istituzionali

**Aniello Anastasio** Direttore DMVPA UniNa

**Orlando Paciello** Presidente Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno

**Fiorella Sarubbi** CNR-ISPAM

## Il Programma

Modera

**Federico Infascelli** DMVPA UniNa

Relatori:

**Luigi Zicarelli** Emerito di Zootechnia del bufalino

Burro, mozzarella di bufala e cicoria selvatica

**Franco Consalvo** Dirigente Medico Veterinario ASL

Salerno

Etichettatura e composizione chimica della

Mozzarella di Bufala

**Ettore Bellelli** Vicepresidente Consorzio Mozzarella di

Bufala Campana DOP

Allevamento bufalino e il latte per la produzione della mozzarella DOP

**Giuseppe Morese** Azienda Agricola Giuseppe Morese

Allevamento bufalino e il latte per la caseificazione di formaggi stagionati ed affumicati

**Lucia Sepe** CREA ZA Bella (PZ)

Il formaggio pecorino e caprino, fra tradizione, territorio e biodiversità

**Vincenzo De Feo** UniSA

La flora mediterranea, tesoro di biomolecole per alimenti funzionali

**Luigi Montano** ASL Salerno

EcoFoodFertility: un nuovo paradigma della Dieta Mediterranea per ridurre gli effetti degli inquinanti ambientali sull'uomo

**Pietro Forte** Fattoria del Gelso bianco

I formaggi caprini, tra tradizione e innovazione.

**Gerardo De Bartolomeis** Elody

Le erbe aromatiche per l'alimentazione umana ed animale





ΣΑΛΩΠΣ  
ΔΙΣΤΑ  
ΜΕΔΙΤΕΡΡΑΠΣΑ

cibo cultu



2  
M

ex Tabacchificio  
Località Cafasso di Capaccio Paestum

[Scarica il programma](#)



## // PROMOTORI



In collaborazione con la Rappresentanza  
in Italia della Commissione Europea



## // PATROCINI



## // PARTNER



## // MEDIA PARTNER



## Contatti

## Email

[info@salonedietamediterranea.it](mailto:info@salonedietamediterranea.it)

## Segreteria organizzativa

+39 329 2765685

## Assistenza espositori

+39 328 1717011

## Ufficio Stampa

+39 3281038018

[Privacy Policy](#)

[Cookie Policy](#)

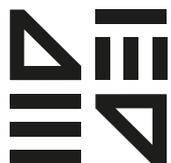
Scopri il  
programma

Iscriviti alla  
masterclass

- Home
- L'evento
- Programma
- Iscrizione masterclass







S A L O N E  
D I E T A  
M E D I T E R R A N E A

[Home](#)
[L'evento](#)
[Programma](#)
[Iscrizione masterclass](#)

# Quel legame fortissimo tra cibo, identità e salute, da Parmenide ad Ancel Keys

**Dal 26 al 29 Maggio 2022**, presso il polo fieristico dell'Ex Tabacchificio Cafasso di Capaccio Paestum, **DMed - Salone della Dieta Mediterranea**.

Un evento dedicato alla "Dieta Mediterranea" come stile di vita e come metodo di sviluppo territoriale sano e sostenibile. Una magia che ha dato vita a ricette intramontabili della tradizione, specchio dello stretto legame tra produzione delle materie prime e cultura locale. Il Salone della Dieta Mediterranea cercherà di rappresentare tutto questo.

Qui troverà visibilità un patrimonio gastronomico unico, fatto di specie vegetali ed eccellenze gastronomiche fortemente identitarie, con la partecipazione di esponenti del mondo della ricerca scientifica, aziende di settore, chef, produttori, con performance, workshop e showcooking.

L'evento rappresenta una delle tappe salienti della **EU Agrifood Week** promosso dalla Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, a sottolineare l'importanza dello stile di vita "Dieta Mediterranea" esempio concreto di un modello di sviluppo capace di interpretare un vero concetto di "One Health".

## Programma Generale

**cliccare sulle varie categorie di evento**

**Giovedì 26 Maggio**

**SHOWCOOKING**

**TALK**

**MASTERCLASS**

**CONVERSAZIONI MEDITERRANEE**

**CONVIVIO MEDITERRANEO**

**FOOD AREA**

13:00

**Marco Cefalo**



## Venerdì 27 Maggio

SHOWCOOKING

TALK

MASTERCLASS

CONVERSAZIONI MEDITERRANEE

CONVIVIO MEDITERRANEO

FOOD AREA

16:00

### Nausica Ronca

Osteria Nonna Nannina, Cava dè Tirreni

Speciale PizzaGirls,

format de La5 con Carlo Fumo

### La Mozzarella di Bufala Campana DOP

Laboratorio di filatura e mozzatura con il casaro

Marco Gentile

a cura del Consorzio di Tutela

16:30

17:00

### Giovanni Solofra

Chef Tre Olivi\*\* Paestum

Connubio di carciofo di Paestum IGP e Mozzarella di

Bufala campana DOP

### Maurizio Casagrande

Ciak si cucina

18:00

18:30

### La Mozzarella di Bufala Campana DOP

Laboratorio di filatura e mozzatura con il casaro

Marco Gentile

a cura del Consorzio di Tutela

### Francesco Forte

a cura di Azienda OP Rago

18:45

19:15

## Francesco Forte

Tiramisù di fragola e menta a cura di Assofruit

## Francesco Forte

Purea di finocchi e chips croccanti  
a cura di Azienda Agr. Paolillo

19:45

20:15

## Geppino Croce

Il vicio cilentano con Rucola IGP  
a cura della OP Altamura

### Sabato 28 Maggio

SHOWCOOKING

TALK

MASTERCLASS

CONVERSAZIONI MEDITERRANEE

CONVIVIO MEDITERRANEO

FOOD AREA

10:30

## I Sapori del Sole

con le chef Elena Secrii e Michela Festa

## Vincenzo Carola

Ristorante Vecchio Saracino di Agropoli  
Alleanza dei Cuochi Slow Food

12:00

12:30

## La Mozzarella di Bufala Campana DOP

Laboratorio di filatura e mozzatura con il casaro  
Marco Gentile  
a cura del Consorzio di Tutela

## Costabile Guariglia

Hortus di Castellabate

13:00

14:00

## Helga Liberto e i suoi lievitati

PizzArt Battipaglia  
Panettone d'estate

## Paolo Conticini

Pasta con le zucchine, a modo mio

15:00

16:00

## I Fornelli di Max

Social Chef Massimiliano Costa  
Pasta di Gragnano IGP con ceci neri di Cicerale e  
cozze,  
con Datterino Giallo in acqua di mare Così Com'è

## Agostino Landi

La pizza speciale di Ago

17:00

18:00

## Enzo Crivella

Gelateria Crivella, Sapri  
Il Cilento nel gelato  
con Alessandra Sansone,  
Gelateria Acquagelata di Vallo Della Lucania  
in collaborazione con Consorzio di Tutela della Mela  
Annurca Campana IGP

## Massimo Bonetti

La pasta di Gragnano IGP e i fagioli di Controne

19:00

20:00

## I fusilli di Felitto

di Rosi Di Stasi

**Domenica 29 Maggio**



SHOWCOOKING

TALK

MASTERCLASS

CONVERSAZIONI MEDITERRANEE

CONVIVIO MEDITERRANEO

FOOD AREA

10:30

## Emanuele Alfano

In Cucina con il Biologo Nutrizionista

a cura di **OP Terra Orti**

## Cristina Bowerman

Chef Glass Hostaria\*

11:30

12:30

## Così Com'è la Dieta mediterranea

con lo chef **Massimiliano Contegiacomo****Lidia Benincasa**, Resp. Marketing Così Com'èe i biologi nutrizionisti **Emanuele Alfano** e **Maria****Colomba Di Sarno**

## Pasquale Tarallo

Chef Paisà, Agnone

Crema di finocchi e carote

con alici di menaica, triglia rossa di Licosa e cipolla di

Vatolla

16:00

## Christian Torsiello

Chef Osteria Arbustico\* Paestum

Coordinatore didattico InCibum

17:00





ΣΑΛΩΠΣ  
ΔΙΣΤΑ  
ΜΕΔΙΤΕΡΡΑΠΣΑ

cibo cultu



2  
M

ex Tabacchificio  
Località Cafasso di Capaccio Paestum

[Scarica il programma](#)



## // PROMOTORI



In collaborazione con la Rappresentanza  
in Italia della Commissione Europea



## // PATROCINI



## // PARTNER



## // MEDIA PARTNER



## Contatti

## Email

[info@salonedietamediterranea.it](mailto:info@salonedietamediterranea.it)

## Segreteria organizzativa

+39 329 2765685

## Assistenza espositori

+39 328 1717011

## Ufficio Stampa

+39 3281038018

[Privacy Policy](#)

[Cookie Policy](#)

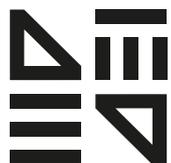
Scopri il  
programma

Iscriviti alla  
masterclass

- Home
- L'evento
- Programma
- Iscrizione masterclass







S A L O N E  
D I E T A  
M E D I T E R R A N E A

[Home](#)
[L'evento](#)
[Programma](#)
[Iscrizione masterclass](#)

# Quel legame fortissimo tra cibo, identità e salute, da Parmenide ad Ancel Keys

**Dal 26 al 29 Maggio 2022**, presso il polo fieristico dell'Ex Tabacchificio Cafasso di Capaccio Paestum, **DMed - Salone della Dieta Mediterranea**.

Un evento dedicato alla "Dieta Mediterranea" come stile di vita e come metodo di sviluppo territoriale sano e sostenibile. Una magia che ha dato vita a ricette intramontabili della tradizione, specchio dello stretto legame tra produzione delle materie prime e cultura locale. Il Salone della Dieta Mediterranea cercherà di rappresentare tutto questo.

Qui troverà visibilità un patrimonio gastronomico unico, fatto di specie vegetali ed eccellenze gastronomiche fortemente identitarie, con la partecipazione di esponenti del mondo della ricerca scientifica, aziende di settore, chef, produttori, con performance, workshop e showcooking.

L'evento rappresenta una delle tappe salienti della **EU Agrifood Week** promosso dalla Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, a sottolineare l'importanza dello stile di vita "Dieta Mediterranea" esempio concreto di un modello di sviluppo capace di interpretare un vero concetto di "One Health".

## Programma Generale

**cliccare sulle varie categorie di evento**

### Giovedì 26 Maggio

[SHOWCOOKING](#)
[TALK](#)
[MASTERCLASS](#)
[CONVERSAZIONI MEDITERRANEE](#)
[CONVIVIO MEDITERRANEO](#)
[FOOD AREA](#)

*Gli eventi di questa sezione prenderanno il via a partire da venerdì pomeriggio*



## Venerdì 27 Maggio

SHOWCOOKING

TALK

MASTERCLASS

CONVERSAZIONI MEDITERRANEE

CONVIVIO MEDITERRANEO

FOOD AREA

19:30

### Humanoma, il virus siamo noi

Presentazione del libro di **Carlo Fumo**, Presidente Italian Movie Award Festival del cinema italiano all'estero. Ne discute l'autore con il prof. **Antonio Giordano**, genetista e oncologo, direttore del Centro di ricerche sul Cancro di Philadelphia

### Scrivenno Magnanno

Presentazione del libro di Nausica Ronca e Tonino Scala

20:30

## Sabato 28 Maggio

SHOWCOOKING

TALK

MASTERCLASS

CONVERSAZIONI MEDITERRANEE

CONVIVIO MEDITERRANEO

FOOD AREA

20:00

### Pablo Neruda, la cipolla e le lacrime di Alicata

Presentazione del libro di **Andrea De Simone** e **Tonino Scala**. Ne discutono con gli autori: **Mauro Gnazzo**, **Carmelo Conte**, **Enzo Landolfi**, **Vincenzo Paolillo**, **Girolamo Giaquinto** A seguire, showcooking e degustazione con la **Cipolla ramata di Montoro** e la **Cipolla di Vatolla**

Vurria

20:00

Viaggio nel corpo di Napoli con **Piedomenico Di Benedetto** pianoforte, **Peppe Visconti** voce e **Francesco Langone** chitarra

## Domenica 29 Maggio

SHOWCOOKING

TALK

MASTERCLASS

CONVERSAZIONI MEDITERRANEE

CONVIVIO MEDITERRANEO

FOOD AREA

18:00

### "Slow Wine - Un viaggio tra filari, botti e cantine"

Presentazione della guida Slow Wine 2022

Conduce: Maurizio Paolillo, collaboratore guida Slow Wine e relatore Fisar

Maria Manuela Russo, Scuola Europea Sommelier

20:00

### "Nelle terre di Bacco. Dieci vignaioli che hanno cambiato il vino in campania"

Presentazione del libro di Bruno De Conciliis

### Amedeo Colella

**Comme se magna nella Magna Graecia**

Un dissacrante racconto in 60 minuti della gastronomia mediterranea, dagli antichi greci ai tempi nostri.

21:00



ΣΑΛΩΠΣ  
ΔΙΣΤΑ  
ΜΕΔΙΤΕΡΡΑΠΣΑ

cibo cultu



2  
M

ex Tabacchificio  
Località Cafasso di Capaccio Paestum

[Scarica il programma](#)



## // PROMOTORI



In collaborazione con la Rappresentanza  
in Italia della Commissione Europea



## // PATROCINI



## // PARTNER



## // MEDIA PARTNER



## Contatti

## Email

[info@salonedietamediterranea.it](mailto:info@salonedietamediterranea.it)

## Segreteria organizzativa

+39 329 2765685

## Assistenza espositori

+39 328 1717011

## Ufficio Stampa

+39 3281038018

[Privacy Policy](#)

[Cookie Policy](#)

Scopri il programma

Iscriviti alla masterclass

- Home
- L'evento
- Programma
- Iscrizione masterclass







S A L O N E  
D I E T A  
M E D I T E R R A N E A

[Home](#)
[L'evento](#)
[Programma](#)
[Iscrizione masterclass](#)

# Quel legame fortissimo tra cibo, identità e salute, da Parmenide ad Ancel Keys

**Dal 26 al 29 Maggio 2022**, presso il polo fieristico dell'Ex Tabacchificio Cafasso di Capaccio Paestum, **DMed - Salone della Dieta Mediterranea**.

Un evento dedicato alla "Dieta Mediterranea" come stile di vita e come metodo di sviluppo territoriale sano e sostenibile. Una magia che ha dato vita a ricette intramontabili della tradizione, specchio dello stretto legame tra produzione delle materie prime e cultura locale. Il Salone della Dieta Mediterranea cercherà di rappresentare tutto questo.

Qui troverà visibilità un patrimonio gastronomico unico, fatto di specie vegetali ed eccellenze gastronomiche fortemente identitarie, con la partecipazione di esponenti del mondo della ricerca scientifica, aziende di settore, chef, produttori, con performance, workshop e showcooking.

L'evento rappresenta una delle tappe salienti della **EU Agrifood Week** promosso dalla Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, a sottolineare l'importanza dello stile di vita "Dieta Mediterranea" esempio concreto di un modello di sviluppo capace di interpretare un vero concetto di "One Health".

## Programma Generale

**cliccare sulle varie categorie di evento**

### Giovedì 26 Maggio

[SHOWCOOKING](#)
[TALK](#)
[MASTERCLASS](#)
[CONVERSAZIONI MEDITERRANEE](#)
[CONVIVIO MEDITERRANEO](#)
[FOOD AREA](#)

*Gli eventi di questa sezione prenderanno il via a partire da venerdì pomeriggio*



## Venerdì 27 Maggio

SHOWCOOKING

TALK

MASTERCLASS

CONVERSAZIONI MEDITERRANEE

CONVIVIO MEDITERRANEO

FOOD AREA

16:00

### Degustazione guidata Olio EVO Colline Salernitane Dop

conduce Domenico Cosimato, Presidente Oleum  
a cura del Consorzio di Tutela

### Presentazione Premio ExtraBio2022 sugli Oli biologici della Campania

conduce Maria Luisa Ambrosino, capo panel CCIAA  
Napoli  
a cura del Consorzio di Tutela

17:00

19:00

### I vini biologici nella Dieta mediterranea

a cura di Luciano Pignataro con Scuola Europea  
Sommelier

## Sabato 28 Maggio

SHOWCOOKING

TALK

MASTERCLASS

CONVERSAZIONI MEDITERRANEE

CONVIVIO MEDITERRANEO

FOOD AREA

18:00

### I salumi nella Dieta Mediterranea a cura di Marco Contursi, Slow Food Campania

## Domenica 29 Maggio

SHOWCOOKING

TALK

MASTERCLASS

CONVERSAZIONI MEDITERRANEE

CONVIVIO MEDITERRANEO

FOOD AREA

11:00

### I fusilli di Felitto con Rosa di Stasi

a cura di Slow Food Campania

### Degustazione tartufo

a cura di Manifattura Agricola Stagioni Picentine  
e Slow Food Campania

12:00

19.00

### Flysch e Lapilli: Cilento e Vesuvio a confronto

Degustazione guidata con Yuri Buono, Bruno De  
Conciliis, Maria Manuela Russo





ΣΑΛΩΠΣ  
ΔΙΣΤΑ  
ΜΕΔΙΤΕΡΡΑΠΣΑ

cibo cultu



2  
M

ex Tabacchificio  
Località Cafasso di Capaccio Paestum

[Scarica il programma](#)



## // PROMOTORI



In collaborazione con la Rappresentanza  
in Italia della Commissione Europea



## // PATROCINI



## // PARTNER



## // MEDIA PARTNER



## Contatti

## Email

[info@salonedietamediterranea.it](mailto:info@salonedietamediterranea.it)

## Segreteria organizzativa

+39 329 2765685

## Assistenza espositori

+39 328 1717011

## Ufficio Stampa

+39 3281038018

[Privacy Policy](#)

[Cookie Policy](#)

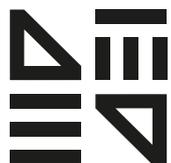
Scopri il programma

Iscriviti alla masterclass

- Home
- L'evento
- Programma
- Iscrizione masterclass







S A L O N E  
D I E T A  
M E D I T E R R A N E A

[Home](#)
[L'evento](#)
[Programma](#)
[Iscrizione masterclass](#)

# Quel legame fortissimo tra cibo, identità e salute, da Parmenide ad Ancel Keys

**Dal 26 al 29 Maggio 2022**, presso il polo fieristico dell'Ex Tabacchificio Cafasso di Capaccio Paestum, **DMed - Salone della Dieta Mediterranea**.

Un evento dedicato alla "Dieta Mediterranea" come stile di vita e come metodo di sviluppo territoriale sano e sostenibile. Una magia che ha dato vita a ricette intramontabili della tradizione, specchio dello stretto legame tra produzione delle materie prime e cultura locale. Il Salone della Dieta Mediterranea cercherà di rappresentare tutto questo.

Qui troverà visibilità un patrimonio gastronomico unico, fatto di specie vegetali ed eccellenze gastronomiche fortemente identitarie, con la partecipazione di esponenti del mondo della ricerca scientifica, aziende di settore, chef, produttori, con performance, workshop e showcooking.

L'evento rappresenta una delle tappe salienti della **EU Agrifood Week** promosso dalla Rappresentanza della Commissione Europea in Italia, a sottolineare l'importanza dello stile di vita "Dieta Mediterranea" esempio concreto di un modello di sviluppo capace di interpretare un vero concetto di "One Health".

## Programma Generale

**cliccare sulle varie categorie di evento**

### Giovedì 26 Maggio

[SHOWCOOKING](#)
[TALK](#)
[MASTERCLASS](#)
[CONVERSAZIONI MEDITERRANEE](#)
[CONVIVIO MEDITERRANEO](#)
[FOOD AREA](#)

*Gli eventi di questa sezione prenderanno il via a partire da venerdì pomeriggio*



## Venerdì 27 Maggio

SHOWCOOKING

TALK

MASTERCLASS

CONVERSAZIONI MEDITERRANEE

CONVIVIO MEDITERRANEO

FOOD AREA

*dalle 20.00*

### L'Antica Ammaccata Cilentana

di Christian Santomauro

La pizza antica del Cilento

### Il carciofo di Paestum

a cura di Festa del Carciofi di Gromola

*dalle 20.00**dalle 20.00*

### Lagane e Ceci di Cicerale

con Giovanna Voria

### La Maracucciata

di Ciccio Fiore

La Taverna del Marchese

*dalle 20.00**dalle 20.00*

### Le delizie cilentane

de La Cuoca Strapazzata

### I Cicci maritati

a cura della Pro Loco di Stio

*dalle 20.00**dalle 20.00*

### Il Pane di Trentinara

a cura della Pro Loco di Trentinara

### Frutta fresca e gelato

a cura di Terra Orti

*dalle 20.00*

## Sabato 28 Maggio

SHOWCOOKING

TALK

MASTERCLASS

CONVERSAZIONI MEDITERRANEE

CONVIVIO MEDITERRANEO

FOOD AREA

*dalle 20.00*

### L'Antica Ammaccata Cilentana

di Christian Santomauro

La pizza antica del Cilento

### Il carciofo di Paestum

a cura di Festa del Carciofi di Gromola

*dalle 20.00**dalle 20.00*

### I Fusilli di Felitto

con Rosi Di Stasi

### La Maracucciata

di Ciccio Fiore

La Taverna del Marchese

*dalle 20.00**dalle 20.00*

### Le delizie cilentane

de La Cuoca Strapazzata

### I Cicci maritati

a cura della Pro Loco di Stio

*dalle 20.00**dalle 20.00*

### Il Pane di Trentinara

a cura della Pro Loco di Trentinara

### Frutta fresca e gelato

a cura di Terra Orti

*dalle 20.00*

## Domenica 29 Maggio

SHOWCOOKING

TALK

MASTERCLASS

CONVERSAZIONI MEDITERRANEE

CONVIVIO MEDITERRANEO

FOOD AREA

*dalle 20.00*

### L'Antica Ammaccata Cilentana

di Christian Santomauro La pizza delle nonne del Cilento

### Il carciofo di Paestum

a cura di Festa del Carciofo di Gromola

*dalle 20.00**dalle 20.00*

### I Fusilli di Felitto

con Rosi Di Stasi

### La Maracucciata

di Ciccio Fiore La Taverna del Marchese

*dalle 20.00**dalle 20.00*

### Le delizie cilentane

de La Cuoca Strapazzata

### I Cicci maritati

a cura della Pro Loco di Stio

*dalle 20.00**dalle 20.00*

### Il Pane di Trentinara

a cura della Pro Loco di Trentinara

### Frutta fresca e gelato

a cura di Terra Orti

*dalle 20.00*



ΣΑΛΩΠΣ  
ΔΙΣΤΑ  
ΜΕΔΙΤΕΡΡΑΠΣΑ

cibo cultu



2  
M

ex Tabacchificio  
Località Cafasso di Capaccio Paestum

[Scarica il programma](#)



## // PROMOTORI



In collaborazione con la Rappresentanza  
in Italia della Commissione Europea



## // PATROCINI



## // PARTNER



## // MEDIA PARTNER



## Contatti

## Email

[info@salonedietamediterranea.it](mailto:info@salonedietamediterranea.it)

## Segreteria organizzativa

+39 329 2765685

## Assistenza espositori

+39 328 1717011

## Ufficio Stampa

+39 3281038018

[Privacy Policy](#)

[Cookie Policy](#)

Scopri il  
programma

Iscriviti alla  
masterclass

- Home
- L'evento
- Programma
- Iscrizione masterclass



