

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

16:00

Il cacioricotta cilentano, percorso virtuoso verso un marchio di qualità

a cura di Confagricoltura

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 Napolia 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 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

Segreteria organizzativa

+39 329 2765685

Assistenza espositori

+39 328 1717011

Ufficio Stampa

+39 3281038018

[Privacy Policy](#)

[Cookie Policy](#)

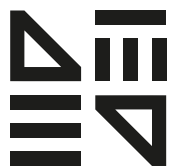
Scopri il
programma

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

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







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](#)

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 viccio 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 Secri 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

Segreteria organizzativa

+39 329 2765685

Assistenza espositori

+39 328 1717011

Ufficio Stampa

+39 3281038018

[Privacy Policy](#)

[Cookie Policy](#)

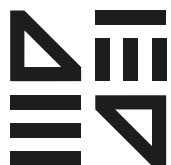
Scopri il
programma

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

Segreteria organizzativa

+39 329 2765685

Assistenza espositori

+39 328 1717011

Ufficio Stampa

+39 3281038018

[Privacy Policy](#)

[Cookie Policy](#)

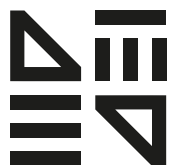
Scopri il
programma

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

Segreteria organizzativa

+39 329 2765685

Assistenza espositori

+39 328 1717011

Ufficio Stampa

+39 3281038018

[Privacy Policy](#)

[Cookie Policy](#)

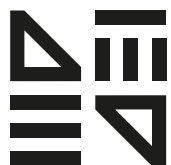
Scopri il programma

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

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



