

# DIETA MEDITERRANEA E PESCATO NOSTRANO: SOSTENIBILITÀ E QUALITÀ PER IL FUTURO DEL SETTORE

Lunedì 19 novembre 2018, ore 12.00

GUSTUS - Napoli, Mostra d'Oltremare (sala Mediterraneo)



*A otto anni dal prestigioso riconoscimento Unesco, un momento di approfondimento sul valore del pescato campano negli equilibri nutrizionali dello stile di vita più apprezzato al mondo.*



Introduce **Filippo Diasco** | Direttore generale Politiche Agricole, Alimentari e Forestali - Regione Campania

Intervengono **Maria Passari** | Dirigente AdG FEAMP Campania 2014 - 2020 - Regione Campania  
***Il Feamp Campania per la pesca, l'acquacoltura e lo sviluppo locale***

**Antonio Limone** | Direttore generale Istituto Sperimentale Zooprofilattico del Mezzogiorno  
***La Dieta Mediterranea tra biodiversità e sicurezza alimentare***

**Gaetano Pascale** | Past president Slow Food Italia  
***Pescato locale e sostenibile: alle origini del cibo***

**Aniello Anastasio** | Ordinario di Igiene e Tecnologia alimentare Università Federico II di Napoli  
***Aspetti salutistici connessi al consumo dei prodotti della pesca***

Conclude **Franco Alfieri** | Capo della segreteria del Presidente della Regione Campania

Modera **Luciano Pignataro** | Giornalista

A seguire degustazione con prodotti del pescato campano