

**“Le nostre azioni sono il nostro futuro.
Un'alimentazione sana per un mondo #FameZero”.**

E' il tema della **Giornata Mondiale dell'alimentazione (GMA)** promossa dall'ONU e dalla FAO, in linea con gli obiettivi dell'**Agenda 2030** per uno sviluppo sostenibile adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite, il **25 settembre 2015**.

La Dieta Mediterranea è da sempre considerata una delle diete più sane al mondo. Diversi studi internazionali hanno dimostrato nel corso degli anni che l'alimentazione seguita dalle popolazioni che vivono nelle zone del Mediterraneo permette di vivere bene e più a lungo, perché consente di mangiare in modo bilanciato e completo. Alimenti simbolo della dieta mediterranea sono la **pasta** e il **pesce**.

In occasione del **World Pasta Day**, manifestazione, ideata e curata da **Unione Italiana Food** e **IPO – International Pasta Organization** che ogni **25 ottobre** celebra il piatto simbolo della dieta Mediterranea, si intende promuovere la pasta, alimento cardine della Dieta Mediterranea, come cibo buono, sano, accessibile e sostenibile.

Nella Dieta Mediterranea il **pesce** riveste un ruolo fondamentale. Evidenze scientifiche dimostrano che questo alimento, consumato nelle giuste quantità in una dieta equilibrata può contribuire al mantenimento di un buono stato di salute. A tal proposito, al fine di valorizzare i prodotti freschi della pesca costiera artigianale, nello specifico il pesce azzurro, l'Istituto ha aderito al progetto **“Sapere e Sapori di mare”**, finanziato dall'Assessorato Regionale dell'Agricoltura dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea in coerenza con gli obiettivi del PTOF.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
per i Servizi di **Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**
“Giovanni Falcone”
Via Veneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)
Tel. 095/613 6515 - Fax 095/873 0474



mipaft
ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo

FEAMP
2014 | 2020



**Sapere & Sapori
di Mare**



**WORLD
PASTA DAY**

GIARRE

Venerdì 25 Ottobre 2019



Programma

- ◆ **Saluto di benvenuto e introduzione alla giornata**
D. S. Prof.ssa M. Insanguine
- ◆ **Saluti istituzionali**
Dott. G. La Rosa, Dirig. Unità oper. 7 di Riposto—Dip. Pesca Reg. Sicilia
- ◆ **Presentazione della GMA 2019**
T. Distefano e C. Franco (IV acc. Turistica)
- ◆ **“Un'alimentazione sana per un mondo #famezero”**
S. Licciardello e G. Pennisi (5 D eno)
- ◆ **“La dieta Mediterranea ieri e oggi: focus sulle abitudini alimentari dei giovani italiani”**
Dott.ssa L. Torrisi - Nutrizionista Az. Ospedaliera Cannizzaro - Catania
- ◆ **“Qualità del frumento duro in funzione del processo di pastificazione: dalle “varietà locali” siciliane alle moderne cultivar *born in Sicily*”**
Dott. A. Spina- Ricercatore CREA - Acireale (CT)
- ◆ **“Le piramidi alimentari nei diversi paesi “**
E. Pennisi e D. Patanè (III A Prod. Dolciari)
- ◆ **“Gesund essen”**
G. Patanè (V Acc. Turistica)
- ◆ **“Pasta as a Main and Fish for your Brain”**
A. Maegan e G. Patanè (IV Acc. Turistica)
- ◆ **“Les garnitures”**
N. Rughoodoyal (IV A eno) e C. Pomona (IV B eno)
- ◆ **“La stagionalità del pesce azzurro e il matrimonio con i grani antichi”**
Chef stellato F. Patti (ristorante “Coria”
Moderano – Prof.sse C.Avola e E. Vitale - Docenti Sc. degli Alimenti

