

Napoli: Food in Campania, eccellenze in vetrina, Da domani a domenica alla Stazione Marittima di Napoli

Da domani a domenica alla Stazione Marittima di Napoli c'è FOOD IN CAMPANIA. Le eccellenze della regione in vetrina, per dare scacco a chi vuole speculare sui prodotti meridionali.

Tanti focus ed approfondimenti per sfatare miti e problematiche. Si parte con il convegno sul Kasher ospitato dall'Abside nella giornata di venerdì 13 a partire dalle ore 11.

Previsti interventi del professore Alberto Ritieni Food Chemistry Professor dipartimento di farmacia, professoressa Annamaria Colao dipartimento di medicina clinica e chirurgia, professore Ettore Novellino direttore del dipartimento di farmacia, Rav Shalom (Mino) Bahbout - Rabbino capo di Napoli e del Mezzogiorno. Modera: Roberto Esse (direttore Radio Club 91). SABATO ORE 11 SALA ABISDE. La dieta mediterranea e le produzioni di eccellenza della Regione Campania al tempo della Terra dei Fuochi.

Le frodi alimentari che mettono a repentaglio l'economia della regione. Queste le tematiche alla base dell'incontro ospitato sabato alle ore 11 dalla sala Abside della Galleria del Mare nella Stazione Marittima di Napoli. L'evento rappresenta il piatto forte della tarda mattinata del 14 dicembre ed è incastonato nel bel mezzo della kermesse FOOD IN CAMPANIA, in programma nella stessa sede dal 13 al 15 dicembre. Con l'aiuto di grandi esperti del settore si cercherà di fare chiarezza sui numerosi attacchi subiti quotidianamente dalle eccellenze della Campania. Fra i prodotti più imitati c'è sicuramente la Mozzarella di Bufala Campana Dop ed il Provolone del Monaco Dop, ma anche mille altri.

Ad aprire l'incontro ci sarà Vito Amendolara, presidente dell'osservatorio sulla Dieta Mediterranea, pronto a sottolineare le linee guida di quella che dal 2010 è inclusa nel patrimonio dell'Unesco.

Le innovazioni dei prodotti tradizionali che attraverso la loro tipicità raccontano il territorio saranno al centro delle considerazioni del professore Vincenzo Peretti del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università Federico II. Le tematiche relative all'attività del Corpo Forestale dello Stato saranno approfondite dall'intervento del dottor Vincenzo Stabile mentre la voce di Coldiretti sarà portata da Prisco Sorbo.

Tenere alta la guardia sui prodotti da consumare e la garanzia delle procedure di lavorazione da anni è compito delle denominazioni di origine. L'intervento della dottoressa Laura Marisa La Torre del Ministero delle politiche agricole e forestali sarà proprio improntato sull'attività di controllo svolta ogni anno per garantire che dietro i marchi Dop, Igp ed Stg ci siano eccellenze realizzate secondo i disciplinari che regolamentano la produzione. Un evento per tenere la guardia alta contro le frodi alimentari e per sottolineare con forza che dietro un prodotto con "la carta di identità" c'è tutta la sicurezza della quale ha bisogno un consumatore.

Domenica ore 11 SALA ABSIDE. L'arte bianca, mestieri e professioni con interventi di Giuseppe Bairo Presidente Associazione Provinciale Libera Panificatori napoletani, Sabatino Sirica Presidente Associazione Pasticcieri napoletani, Sergio Miccù Presidente Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Professore Vincenzo Peretti Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali, Università Federico II e il dottor Antimo Caputo amministratore del Molino Caputo.

Per informazioni

Napoli: Food in Campania, eccellenze in vetrina, Da domani a domenica alla Stazione Marittima di Napoli

Scritto da Roberto Esse

Giovedì 12 Dicembre 2013 15:42 -

Roberto Esse

339.35.96.743

esse.roberto.esse@gmail.com