

HEALTHY

Food

TRA I BANCHI DI SCUOLA

**Nella Giornata
Mondiale Dell'Obesità
6 MARZO 2025**

Istituto Istruzione Superiore Statale "Mauro Perrone"

- 09:00** Benvenuto
Fabio GRIMALDI - Dirigente scolastico Istituto Istruzione Superiore Statale "Mauro Perrone"
"Videomessaggio"
On. Marcello Gemmato - Sottosegretario di Stato alla Salute
Saluti istituzionali con:
Giovanni DI PIPPA - Sindaco di Castellaneta
Gianfranco LOPANE - Assessore al Turismo Regionale Puglia
Vito Gregorio COLACCICO - Direttore Generale ASL TARANTO
Massimo Mancini - Direttore Amministrativo presidi
Dott.ssa Maria Vittoria VINCI - Direttore Sanitario P.O. San Pio da Pietrelcina
Vita Maria SURICO - Ex Dirigente Scolastico Istituto Istruzione Superiore Statale "Mauro Perrone"
Maria Cristina BELLELLI - Ricercatrice e Divulgatrice Enogastronomica
Daniele DI FRONZO - Tipica Puglia
- 09:15** Moderatrice dell'evento
Dott.ssa Iolanda CHINELLATO - Responsabile SSD Pediatria P.O. San Pio da Pietrelcina
- 09:30** "Nutrition game: regole del gioco" - Inizio GARA CULINARIA alunni I.I.S.S. "M. Perrone"
Dott.ssa Mary LISTA - Dietista Nutrizionista - P.O. San Pio da Pietrelcina
- 09:45** "Video saluto"
Prof. Vassilios FANOS - Professore Ordinario di Pediatria dell'Università degli Studi di Cagliari- Presidente della Società Italiana Psicologia Pediatrica
- 09:50** "Cibo e obesità: la prevenzione inizia nei primi 1000 giorni di vita"
Prof Angelica DESSI' - Professore Associato di Pediatria dell'Università degli Studi di Cagliari
- 10:05** "Le nuove frontiere nella produzione del latte"
Dott. Domenico ROMEO - Referente Scientifico progetti della Comunità Europea
- 10:20** "Alla scoperta del Parmigiano Reggiano BioNoP"
Enrica MONTAURO - Direttrice Caseificio Montauro
- 10:35** "Oli essenziali in cucina: come utilizzarli e quando"
Dott.ssa Roberta TARDUGNO - Ricercatrice in Chimica degli Alimenti. Dipartimento di Farmacia Scienze del Farmaco, Università degli Studi Aldo Moro di Bari
- 10:50** "L'importanza dei vegetali per uno stile sano e sostenibile"
Chef Valerio Massimo MANCO - Food Service Consultant Orogel
- 11:10** "Un modello come modello"
Fabio MANCINI - Top model di fama Internazionale, volto storico della moda maschile nel mondo e della maison Giorgio Armani, ambasciatore italiano in Europa per Friend Of Europe e della Fabio Mancini European School Project
Angelo INGLESE - Rinomato sarto pugliese delle celebrities
- 11:40** Cooking Demo con lo **Excutive Chef DANIELE CALDARULO**
- 12:00** **Presentazione dei piatti alla giuria e premiazione squadra vincente**

In Giuria:



FABIO MANCINI
EUROPEAN SCHOOL PROJECT




Chef Valerio Massimo Manco



Maria Cristina Bellelli



Enrica Pezzoni



Chef Daniele Caldarulo



Angelo Inglese



Fabio Grimaldi