



FISM
FEDERAZIONE
ITALIANA
SCUOLE
MATERNE

| **Area Cultura
e Futuro**

SCUOLE PARITARIE D'INFANZIA NON PROFIT FISM

GIOVEDÌ 21 MARZO 2024

DALLE ORE 18.00 ALLE 20.00

LA SCELTA DI CIBI SOSTENIBILI PER IL BENESSERE E LA SALVAGUARDIA DELLA CULTURA LOCALE

PROF. RAFFAELE SACCHI

ORDINARIO DI INDUSTRIE AGRARIE, COORDINATORE DEL CORSO DI LAUREA
IN SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE, RESPONSABILE SEZIONE DI
SCIENZA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI DIPARTIMENTO DI AGRARIA
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II

Scegliere il cibo, decidere il menù, selezionare gli ingredienti, applicare tecniche gastronomiche tradizionali o innovative può portare alla produzione di pasti più o meno salutistici, appetitosi e sostenibili.

Verranno brevemente discussi i principali criteri che possono guidare le nostre scelte e delineati i legami tra cultura gastronomica moderna, consapevolezza e necessità di salvaguardare le nostre radici, la biodiversità alimentare e il benessere dell'uomo e dell'ambiente.

**CLICCA SUL PULSANTE PER
ACCEDERE AL FORM
DI ISCRIZIONE AL WEBINAR**

**Per seguire il webinar è
assolutamente necessario iscriversi.**

ISCRIVITI