



Università  
degli Studi  
di Palermo



13 aprile 2022 ore 10:00 - 13:00

**IL PESCE RICCO DI SALUTE**

**Pesce azzurro del nostro mare**

**Aula Nicolosi - Policlinico 'Paolo Giaccone' di Palermo**



INTERNATIONAL YEAR OF  
ARTISANAL FISHERIES  
AND AQUACULTURE  
2022

## Programma dei lavori

### Ore 10,00 - Apertura lavori e saluti istituzionali

Alberto Firenze, Responsabile U.O. Risk Management e Qualità

Leonardo Catagnano, dirigente servizio 4, Dipartimento Regionale della Pesca Mediterranea

### Ore 10:15 – Pesce azzurro del nostro mare

**Focus: i pesci del Mediterraneo, caratteristiche nutrizionali, benefici del pesce, sicurezza e salute**

A cura di Ildegarda Campisi, nutrizionista; Francesca Cerami, psicologa – Comitato Esperti Idimed

Daniela Mainenti, direttore del Dipartimento del Mare della Fondazione Ymca Italia

**Ore 11:00 - Preparazione/de gustazione di Rochè di sardine** in crosta di pistacchi al chutney di frutta tropicale siciliana e **Trancetto di sgombro** in oliocottura con caponata di mele in vasocottura e insalata di arance e finocchi con emulsione di acciuga di Aspra.

**A cura dello chef Mario Puccio** – IPSSEOA P. Piazza - Associazione Cuochi Pasticceri di Palermo

Le pietanze saranno preparate nella cucina adiacente, con spiegazione, in tempo reale, in aula

### Intermezzi durante la preparazione degli assaggi

Il libro, "Sardine e Acciughe di Sicilia" con Franco Andaloro

Il convegno, "Prevenire è meglio che curare" con la partecipazione dell'oncologa Anna Russo

L'Istituto IPSSEOA P. Piazza di Palermo – indirizzo di Cucina Salutistica - con il dirigente Vito Pecoraro

L'azienda, Macaluso Srl – L'autentico gusto siciliano - con Claudia Pellitteri

Main Partner: Dipartimento Pesca Mediterranea della Regione Siciliana

Sponsor: L'arcipelago srl

### Ore 13.00 Chiusura dei lavori

*Ospiti speciali*

Prenotazioni entro il 12 aprile 2022

**hospitalchef@policlinico.pa.it**

Ingresso principale Dip.Oncologia, Aula Nicolosi, 1° piano  
esclusivamente muniti di greenpass

