

Rassegna Stampa



LA GRANDE RICCHEZZA

la Campania regina dell'agroalimentare
italiano con 614 eccellenze

**PRODOTTI AGROALIMENTARI
TRADIZIONALI & GIOVANI
PER LA PROMOZIONE
DEI SANI STILI DI VITA**



APERicena

a cura degli Studenti dell' IPSEOA "R. Virtuoso" di Salerno

MARTEDÌ 9 GIUGNO ORE 17:30

CON LA PARTECIPAZIONE DI:

Maria Carmela Serluca

Assessore all'Agricoltura della Regione Campania

RSVP entro il 3 giugno 2026



presso
IPSEOA "R. Virtuoso"
Salerno - Via Pertini n.6

Dossier

17/06/2026	Corriere della Sera	<i>Redazione online</i>	3
Gli studenti del Virtuoso di Salerno ambasciatori dei prodotti agroalimentari tradizionali			
17/06/2026	Salerno Today		4
Salerno, gli studenti dell'Ipseoa Virtuoso si affermano come Ambasciatori dei PAT			
12/06/2026	Salernonotizie.it		6
Salerno: gli studenti dell'IPSEOA Virtuoso si affermano come Ambasciatori dei PAT			
13/06/2026	Di Testa e Di Gola	<i>Domenico de Vincenzo</i>	8
Salerno, grande successo per 'La Grande Ricchezza'			
17/06/2026	Agen Food		10
Successo per "La Grande Ricchezza", studenti dell'IPSEOA Virtuoso Ambasciatori dei PAT			
12/06/2026	Magazine Pragma	<i>Nicola D'Auria</i>	12
Salerno, studenti protagonisti a 'La Grande Ricchezza': valorizzati i prodotti tradizionali campani			
13/06/2026	Campania Slow	<i>Carlo Scatozza</i>	13
Gli studenti dell'Ipseoa Virtuoso di Salerno diventano ambasciatori dei PAT			
13/06/2026	Ora della Sera	<i>Redazione</i>	15
Gli studenti dell'IPSEOA 'R. Virtuoso' Ambasciatori dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Campania			
12/06/2026	Napoli News 24	<i>Veronica Caprio</i>	17
Salerno, Gli studenti dell'IPSEOA R. Virtuoso Ambasciatori dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Campania			
12/06/2026	Dentro Salerno		19
Salerno: IPSEOA Virtuoso, successo per 'La Grande Ricchezza', studenti Ambasciatori dei PAT Dentro Salerno			
12/06/2026	2A News		21
Salerno, gli studenti dell'IPSEOA Virtuoso si affermano come Ambasciatori dei PAT			
12/06/2026	Giornale di Salerno	<i>Redazione</i>	23
Salerno, successo per l'evento 'La Grande Ricchezza': Gli studenti dell'Ipseoa Virtuoso si affermano come Ambasciatori dei Pat			
12/06/2026	Napoli Sera	<i>redazione</i>	25
Prodotti Agroalimentari Tradizionali, successo a Salerno per l'iniziativa della Regione Campania			
04/06/2026	Cilento.it	<i>redazione</i>	27
Salerno, l'Assessore Regionale Maria Carmela Serluca e l'Aps Moby Dick ETS incontrano i giovani per promuovere sani stili di vita attraverso i PAT della Campania.			
04/06/2026	Il Denaro	<i>ildenaro.it</i>	28
Educazione alimentare e territorio, a Salerno Carmela Serluca e l'Aps Moby Dick Ets incontrano i giovani			
04/06/2026	Magazine Pragma	<i>Ivano Cotticelli</i>	29
A Salerno un apericena per promuovere i prodotti tradizionali campani			
05/06/2026	Campania Slow	<i>Carlo Scatozza</i>	30
La Regione Campania e la Valorizzazione dei PAT, iniziativa a Salerno			
04/06/2026	Ora della Sera	<i>Riccardo Pucciarelli</i>	31
Salerno, giovani protagonisti della valorizzazione dei prodotti tradizionali campani			
04/06/2026	Dentro Salerno		33
Salerno: ass. regionale Serluca -Moby Dick ETS, promozione sani stili di vita con Prodotti Agroalimentari Tradizionali Dentro Salerno			
06/06/2026	Giornaleria		34
La grande ricchezza. All'Istituto Virtuoso di Salerno un'apericena per la valorizzazione delle eccellenze campane			

Gli studenti del Virtuoso di Salerno ambasciatori dei prodotti agroalimentari tradizionali

I ragazzi hanno preparato la degustazione nell'ambito di un incontro sul tema degli stili di vita e dell'alimentazione

Redazione online

I ragazzi hanno preparato la degustazione nell'ambito di un incontro sul tema degli stili di vita e dell'alimentazione. Gli studenti dell'istituto Virtuoso di Salerno si affermano come ambasciatori dei Pat - Prodotti agroalimentari tradizionali. Sono stati loro a curare la serata conclusiva dell'incontro 'La Grande Ricchezza: Prodotti Agroalimentari Tradizionali & Giovani per la promozione dei sani stili di vita' che si è svolto a Salerno per celebrare la Campania quale regione che ha il primato nel settore agroalimentare con 614 eccellenze. Gli studenti hanno curato la preparazione della degustazione trasformandola in una vera e propria esperienza di educazione alimentare e di marketing territoriale. Ad aprire la serata sono stati i saluti della dirigente scolastica Concetta Saviello. Poi si sono susseguiti gli interventi di Vincenzo La Croce, esperto in marketing strategico, Francesco Piemonte, presidente di Moby Dick e Alessandro De Fraia, responsabile Deco e tradizionali della Regione Campania.



Salerno, gli studenti dell'Ipseoa Virtuoso si affermano come Ambasciatori dei PAT

L'incontro, organizzato e promosso dalla Regione Campania, ha permesso di celebrare il primato della regione quale regina dell'agroalimentare italiano, forte delle sue 614 eccellenze

Si è concluso con straordinaria partecipazione e successo l'evento istituzionale 'La Grande Ricchezza: Prodotti Agroalimentari Tradizionali & Giovani per la promozione dei sani stili di vita', svoltosi nella serata di martedì, 9 giugno 2026, a Salerno, presso la sede dell'IPSEOA 'Roberto Virtuoso', in via Pertini. L'incontro, organizzato e promosso dalla Regione Campania, ha permesso di celebrare il primato della regione quale regina dell'agroalimentare italiano, forte delle sue 614 eccellenze. I veri e propri protagonisti dell'incontro sono stati i giovani studenti dell'Istituto Alberghiero 'Roberto Virtuoso', i quali hanno interamente curato l'Apericena servito agli ospiti. Ricoprendo in tutto e per tutto il ruolo di "Ambasciatori dei PAT", i ragazzi hanno trasformato il momento della degustazione in una vera e propria esperienza di educazione alimentare e di marketing territoriale. L'iniziativa Guidati dalla dirigente scolastica Concetta Saviello, che ha aperto l'evento con i saluti istituzionali, gli studenti hanno saputo presentare e valorizzare un ricchissimo menù, strutturato in diverse fasi della serata, per esaltare l'identità e le tradizioni del territorio: · Aperitivo iniziale: aperitivo e cocktail di benvenuto. · Antipasti: crostino con tartufo nero di Colliano, crostino con burro di bufala e alici di Cetara, e il tradizionale cuoppo di alici. · Portate principali: alici inchiappate con provola di bufala; baccalà alla perticatura; salumi e formaggi del Vallo di Diano; caprese con pomodoro di Sorrento e mozzarella di bufala; fusillo di Felitto con ragù di braciola di capra di Siano. · Frutta e dessert: 'Cesto PAT' di frutta, seguito dai classici babà e pastiera. Nel corso dell'evento, coordinato dall'Esperto in Marketing Strategico ed ESG Vincenzo La Croce, sono intervenuti anche Francesco Piemonte, Presidente dell'APS Moby Dick ETS, e Alessandro De Fraia, Responsabile De.Co. e tradizionali della Regione Campania. 'L'obiettivo strategico del progetto - ha affermato Francesco Piemonte - ha trovato piena realizzazione nell'impegno e nella dedizione degli studenti, che ci hanno permesso di promuovere sani stili di vita, riconnettendo le nuove generazioni alle proprie radici e fornendo ai ragazzi validi strumenti per trasformare le tradizioni in future e concrete opportunità professionali e imprenditoriali'. 'L'avvicinamento dei giovani a questo patrimonio - ha aggiunto Alessandro De Fraia - è uno step fondamentale per combattere le cattive abitudini alimentari. Allo stesso tempo, la tutela della biodiversità attraverso i Prodotti Agroalimentari Tradizionali e la promozione di quelli che sono i valori della Dieta Mediterranea, che rappresentano un argine contro l'omologazione alimentare globale e un presidio fondamentale per la tutela dei paesaggi rurali, nonché un utile strumento per lo sviluppo economico delle aree interne'. Tutto questo è stato reso possibile dalla proficua sinergia con i produttori locali. L'evento ha infatti visto

Salerno Today

Cronaca Nazionale, Regionale e Locale

la partecipazione attiva e fondamentale di numerose aziende, esperti e associazioni del territorio, come: Acqua Pazza Gourmet, con la colatura di alici e alici di Cetara; Caseificio Jemma con prodotti caseari e salumi di bufalo; Distillatori Russo 1899; La Dispensa - Azienda Agricola San Salvatore; Associazione Fusillo di Felitto; Azienda Agricola Tenuta Chirico, presente con una dimostrazione della mozzarella in mortella; Caseificio San Leonardo con salumi e formaggi tipici della provincia di Salerno; Giovanna Voria, in qualità di Ambasciatrice della Dieta Mediterranea ed esperta del Cece di Cicerale; La Boutique della carne con la braciola di capra di Siano; Renato Santoro ortofrutta, che ha curato il 'Cesto PAT': Pasticceria Babà Napoli, che ho proposto babà e pastiera con ricotta di bufala; Tartufi Gugliucciello, che ha proposto il Tartufo nero di Colliano.

Salerno: gli studenti dell'IPSEOA Virtuoso si affermano come Ambasciatori dei PAT

Stampa Si è concluso con straordinaria partecipazione e successo l'evento istituzionale 'La Grande Ricchezza: Prodotti Agroalimentari Tradizionali & Giovani per la promozione dei sani stili di vita', svoltosi nella serata di martedì, 9 giugno 2026, a Salerno, presso la sede dell'IPSEOA 'Roberto Virtuoso', in via Pertini.

L'incontro, organizzato e promosso dalla Regione Campania, ha permesso di celebrare il primato della regione quale regina dell'agroalimentare italiano, forte delle sue 614 eccellenze. I veri e

Si è concluso con straordinaria partecipazione e successo l'evento istituzionale 'La Grande Ricchezza: Prodotti Agroalimentari Tradizionali & Giovani per la promozione dei sani stili di vita', svoltosi nella serata di martedì, 9 giugno 2026, a Salerno, presso la sede dell' IPSEOA ' Roberto Virtuoso ', in via Pertini. L'incontro, organizzato e promosso dalla Regione Campania, ha permesso di celebrare il primato della regione quale regina dell'agroalimentare italiano, forte delle sue 614 eccellenze. I veri e propri protagonisti dell'incontro sono stati i giovani studenti dell'Istituto Alberghiero 'Roberto Virtuoso', i quali hanno interamente curato l' Apericena servito agli ospiti. Ricoprendo in tutto e per tutto il ruolo di Ambasciatori dei PAT, i ragazzi hanno trasformato il momento della degustazione in una vera e propria esperienza di educazione alimentare e di marketing territoriale. Guidati dalla Dirigente Scolastica Concetta Saviello, che ha aperto l'evento con i saluti istituzionali, gli studenti hanno saputo presentare e valorizzare un ricchissimo menù, strutturato in diverse fasi della serata, per esaltare l'identità e le tradizioni del territorio: Aperitivo iniziale: aperitivo e cocktail di benvenuto. Antipasti: crostino con tartufo nero di Colliano, crostino con burro di bufala e alici di Cetara, e il tradizionale cuoppo di alici. Portate principali: alici inchiappate con provola di bufala; baccalà alla perticatore; salumi e formaggi del Vallo di Diano; caprese con pomodoro di Sorrento e mozzarella di bufala; fusillo di Felitto con ragù di braciola di capra di Siano. Frutta e dessert: 'Cesto PAT' di frutta, seguito dai classici babà e pastiera. Nel corso dell'evento, coordinato dall'Esperto in Marketing Strategico ed ESG Vincenzo La Croce, sono intervenuti anche Francesco Piemonte, Presidente dell'APS Moby Dick ETS, e Alessandro De Fraia, Responsabile De.Co. e tradizionali della Regione Campania. ' L'obiettivo strategico del progetto - ha affermato Francesco Piemonte ha trovato piena realizzazione nell'impegno e nella dedizione degli studenti, che ci hanno permesso di promuovere sani stili di vita, riconnettendo le nuove generazioni alle proprie radici e fornendo ai ragazzi validi strumenti per trasformare le tradizioni in future e concrete opportunità professionali e imprenditoriali '. ' L'avvicinamento dei giovani a questo patrimonio - ha aggiunto Alessandro De Fraia è uno step fondamentale per combattere le cattive abitudini alimentari. Allo stesso tempo, la tutela della biodiversità attraverso i Prodotti Agroalimentari



Tradizionali e la promozione di quelli che sono i valori della Dieta Mediterranea, che rappresentano un argine contro l'omologazione alimentare globale e un presidio fondamentale per la tutela dei paesaggi rurali, nonché un utile strumento per lo sviluppo economico delle aree interne '. Tutto questo è stato reso possibile dalla proficua sinergia con i produttori locali. L'evento ha infatti visto la partecipazione attiva e fondamentale di numerose aziende, esperti e associazioni del territorio, come: Acqua Pazza Gourmet , con la colatura di alici e alici di Cetara; Caseificio Jemma con prodotti caseari e salumi di bufalo; Distillatori Russo 1899 ; La Dispensa Azienda Agricola San Salvatore ; Associazione Fusillo di Felitto ; Azienda Agricola Tenuta Chirico , presente con una dimostrazione della mozzarella in mortella; Caseificio San Leonardo con salumi e formaggi tipici della provincia di Salerno; Giovanna Voria , in qualità di Ambasciatrice della Dieta Mediterranea ed esperta del Cece di Cicerale; La Boutique della carne con la braciola di capra di Siano; Renato Santoro ortofrutta, che ha curato il 'Cesto PAT' : Pasticceria Babà Napoli , che ho proposto babà e pastiera con ricotta di bufala; Tartufi Gugliucciello , che ha proposto il Tartufo nero di Colliano.

Di Testa e Di Gola

Cronaca Nazionale, Regionale e Locale

Salerno, grande successo per 'La Grande Ricchezza'

Domenico de Vincenzo Data di pubblicazione: 13 Giugno 2026 Condividere

Domenico de Vincenzo

L'evento della Regione Campania celebra le 614 eccellenze agroalimentari regionali e il ruolo dei giovani Ambasciatori dei PAT. Si è concluso con una straordinaria partecipazione l'evento istituzionale 'La Grande Ricchezza: Prodotti Agroalimentari Tradizionali & Giovani per la promozione dei sani stili di vita', svoltosi il 9 giugno 2026 presso l'IPSEOA 'Roberto Virtuoso' di Salerno. L'iniziativa, organizzata e promossa dalla Regione Campania, ha celebrato il primato regionale nel settore agroalimentare, con ben 614 Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT). Queste realtà sono riconosciute, confermando la Campania come una delle principali custodi della biodiversità e delle tradizioni gastronomiche italiane. Gli studenti dell'IPSEOA Virtuoso Ambasciatori dei PAT Protagonisti assoluti della serata sono stati gli studenti dell'Istituto Alberghiero Roberto Virtuoso, che hanno curato integralmente l'apericena servita agli ospiti. Nel ruolo di autentici 'Ambasciatori dei PAT', i giovani hanno trasformato la degustazione in un'esperienza di educazione alimentare, valorizzazione delle tradizioni locali e promozione del territorio. Sotto la guida della Dirigente Scolastica

Concetta Saviello, che ha aperto l'incontro con i saluti istituzionali, gli studenti hanno presentato un percorso gastronomico studiato per raccontare l'identità culturale e culinaria della Campania attraverso i suoi prodotti tipici. Promozione della Dieta Mediterranea e valorizzazione delle aree interne. L'evento, coordinato dall'esperto di Marketing Strategico ed ESG Vincenzo La Croce, ha visto la partecipazione di Francesco Piemonte, Presidente dell'APS Moby Dick ETS, e di Alessandro De Fraia, Responsabile De.Co. e Prodotti Tradizionali della Regione Campania. 'L'obiettivo strategico del progetto - ha dichiarato Francesco Piemonte - si è concretizzato grazie all'impegno degli studenti, che hanno contribuito a promuovere sani stili di vita e a riconnettere le nuove generazioni alle proprie radici culturali, trasformando le tradizioni in opportunità professionali e imprenditoriali'. Secondo Alessandro De Fraia, il coinvolgimento dei giovani rappresenta uno strumento fondamentale per contrastare le cattive abitudini alimentari e per tutelare la biodiversità locale attraverso i Prodotti Agroalimentari Tradizionali e i valori della Dieta Mediterranea, riconosciuta come modello alimentare sostenibile e patrimonio culturale di straordinaria importanza. Le aziende protagoniste dell'evento a Salerno Fondamentale il contributo delle aziende e delle realtà territoriali che hanno partecipato alla manifestazione, offrendo degustazioni e dimostrazioni dedicate alle eccellenze agroalimentari campane. Tra i protagonisti: Acqua Pazza Gourmet, con colatura di alici e alici di Cetara; Caseificio Jemma, con prodotti caseari e salumi di bufalo; Distillatori Russo 1899; La Dispensa - Azienda Agricola San Salvatore; Associazione Fusillo di Felitto; Azienda Agricola Tenuta Chirico, con una dimostrazione della tradizionale mozzarella in mortella; Caseificio San Leonardo, con formaggi e salumi tipici della provincia



Salerno, grande successo per "La Grande Ricchezza"
CONTINUARE

Di Testa e Di Gola

Cronaca Nazionale, Regionale e Locale

di Salerno; Giovanna Voria, Ambasciatrice della Dieta Mediterranea ed esperta del Cece di Cicerale; La Boutique della Carne, con la tradizionale braciola di capra di Siano; Renato Santoro Ortofrutta, curatore del 'Cesto PAT'; Pasticceria Babà Napoli, con babà e pastiera realizzati con ricotta di bufala; Tartufi Gugliucciello, con il pregiato tartufo nero di Colliano Un modello virtuoso per il futuro dell'agroalimentare campano 'La Grande Ricchezza' si conferma un esempio concreto di collaborazione tra istituzioni, scuola, imprese e associazioni, capace di valorizzare il patrimonio agroalimentare della Campania e di coinvolgere attivamente le nuove generazioni nella tutela delle tradizioni, nella promozione della Dieta Mediterranea e nello sviluppo sostenibile dei territori. Questo articolo è stato visualizzato: 5219 volte.

Successo per "La Grande Ricchezza", studenti dell'IPSEOA Virtuoso Ambasciatori dei PAT

Si Ã concluso con straordinaria partecipazione e successo l'evento istituzionale La Grande Ricchezza: Prodotti Agroalimentari Tradizionali & Giovani per la promozione dei sani stili di vita, svoltosi nella serata di martedÃ, 9 giugno 2026, a Salerno, presso la sede dell'IPSEOA Roberto Virtuoso, in via Pertini. L'incontro, organizzato e promosso dalla Regione Campania, ha permesso di celebrare il primato della regione quale regina dell'agroalimentare italiano, forte delle sue 614 eccellenze. I veri e propri protagonisti dell'incontro sono stati i giovani studenti dell'Istituto Alberghiero Roberto Virtuoso, i quali hanno interamente curato l'Apericena servita agli ospiti. Ricoprendo in tutto e per tutto il ruolo di Ambasciatori dei PAT, i ragazzi hanno trasformato il momento della degustazione in una vera e propria esperienza di educazione alimentare e di marketing territoriale. Guidati dalla Dirigente Scolastica Concetta Saviello, che ha aperto l'evento con i saluti istituzionali, gli studenti hanno saputo presentare e valorizzare un ricchissimo menÃ¹, strutturato in diverse fasi della serata, per esaltare



l'identitÃ e le tradizioni del territorio: Aperitivo iniziale: aperitivo e cocktail di benvenuto. Antipasti: crostino con tartufo nero di Colliano, crostino con burro di bufala e alici di Cetara, e il tradizionale cuoppo di alici. Portate principali: alici inchiappate con provola di bufala; baccalÃ alla perticatura; salumi e formaggi del Vallo di Diano; caprese con pomodoro di Sorrento e mozzarella di bufala; fusillo di Felitto con ragÃ¹ di braciola di capra di Siano. Frutta e dessert: Cesto PAT di frutta, seguito dai classici babÃ e pastiera. Nel corso dell'evento, coordinato dall'Esperto in Marketing Strategico ed ESG Vincenzo La Croce, sono intervenuti anche Francesco Piemonte, Presidente dell'APS Moby Dick ETS, e Alessandro De Fraia, Responsabile De.Co. e tradizionali della Regione Campania. L'obiettivo strategico del progetto â ha affermato Francesco Piemonte ha trovato piena realizzazione nell'impegno e nella dedizione degli studenti, che ci hanno permesso di promuovere sani stili di vita, riconnettendo le nuove generazioni alle proprie radici e fornendo ai ragazzi validi strumenti per trasformare le tradizioni in future e concrete opportunitÃ professionali e imprenditoriali. L'avvicinamento dei giovani a questo patrimonio â ha aggiunto Alessandro De Fraia Ã uno step fondamentale per combattere le cattive abitudini alimentari. Allo stesso tempo, la tutela della biodiversitÃ attraverso i Prodotti Agroalimentari Tradizionali e la promozione di quelli che sono i valori della Dieta Mediterranea, che rappresentano un argine contro l'omologazione alimentare globale e un presidio fondamentale per la tutela dei paesaggi rurali, nonchÃ un utile strumento per lo sviluppo economico delle aree interne. Tutto questo Ã stato reso possibile dalla proficua sinergia con i produttori locali. L'evento ha infatti visto la partecipazione attiva e fondamentale di numerose aziende, esperti e associazioni del territorio, come: Acqua Pazza Gourmet,

Agen Food

Cronaca Nazionale, Regionale e Locale

con la colatura di alici e alici di Cetara; Caseificio Jemma con prodotti caseari e salumi di bufalo; Distillatori Russo 1899; La Dispensa Azienda Agricola San Salvatore; Associazione Fusillo di Felitto; Azienda Agricola Tenuta Chirico, presente con una dimostrazione della mozzarella in mortella; Caseificio San Leonardo con salumi e formaggi tipici della provincia di Salerno; Giovanna Voria, in qualità di Ambasciatrice della Dieta Mediterranea ed esperta del Cece di Cicerale; La Boutique della carne con la braciola di capra di Siano; Renato Santoro ortofrutta, che ha curato il Cesto PAT: Pasticceria Babà Napoli, che ho proposto babà e pastiera con ricotta di bufala; Tartufi Gugliucciello, che ha proposto il Tartufo nero di Colliano.

Salerno, studenti protagonisti a 'La Grande Ricchezza': valorizzati i prodotti tradizionali campani

Grande partecipazione per 'La Grande Ricchezza: Prodotti Agroalimentari Tradizionali & Giovani per la promozione dei sani stili di vita', l'evento

Nicola D'Auria

Grande partecipazione per 'La Grande Ricchezza: Prodotti Agroalimentari Tradizionali & Giovani per la promozione dei sani stili di vita', l'evento promosso dalla Regione Campania e ospitato presso l'IPSEOA 'Roberto Virtuoso' di Salerno. Un'iniziativa che ha acceso i riflettori sulle eccellenze agroalimentari regionali e sul ruolo delle nuove generazioni nella loro valorizzazione. Gli studenti ambasciatori dei PAT Protagonisti della serata sono stati gli studenti dell'istituto alberghiero salernitano, che hanno curato interamente l'apericena servito agli ospiti, trasformando la degustazione in un percorso di scoperta dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) della Campania. Guidati dalla dirigente scolastica Concetta Saviello, i ragazzi hanno illustrato ai partecipanti caratteristiche, tradizioni e peculiarità delle produzioni locali, assumendo il ruolo di veri e propri ambasciatori del patrimonio enogastronomico regionale. Un viaggio nei sapori del territorio. Il menu proposto ha raccontato alcune delle eccellenze più rappresentative della Campania. Dagli antipasti con tartufo nero di Colliano, alici di Cetara e prodotti bufalini, fino ai piatti della tradizione come il fusillo di Felitto con ragù di braciola di capra di Siano. Spazio anche ai dessert simbolo della tradizione campana, tra cui babà e pastiera, affiancati da un percorso dedicato alla frutta e ai prodotti tipici del territorio. Promuovere corretti stili di vita. L'evento, coordinato dall'esperto di marketing strategico ed ESG Vincenzo La Croce, ha visto la partecipazione di rappresentanti del mondo associativo e istituzionale impegnati nella promozione della Dieta Mediterranea e delle produzioni tradizionali. Tra gli interventi, quello di Francesco Piemonte, che ha sottolineato l'importanza di avvicinare i giovani alle tradizioni agroalimentari, trasformandole in opportunità professionali e imprenditoriali. La Campania delle eccellenze. Durante la serata è stato ricordato il primato della Campania nel panorama agroalimentare italiano, con 614 prodotti tradizionali riconosciuti, un patrimonio che rappresenta non solo un valore culturale, ma anche una risorsa per lo sviluppo economico e turistico del territorio. L'iniziativa ha coinvolto numerose aziende, produttori e associazioni locali, confermando il ruolo strategico della collaborazione tra scuola, istituzioni e imprese nella promozione delle eccellenze campane.



Gli studenti dell'Ipseoa Virtuoso di Salerno diventano ambasciatori dei PAT

Carlo Scatozza

Si è concluso con straordinaria partecipazione e successo l'evento istituzionale 'La Grande Ricchezza: Prodotti Agroalimentari Tradizionali & Giovani per la promozione dei sani stili di vita', svoltosi nella serata di martedì, 9 giugno 2026, a Salerno, presso la sede dell'IPSEOA 'Roberto Virtuoso', in via Pertini. L'incontro, organizzato e promosso dalla Regione Campania, ha permesso di celebrare il primato della regione quale regina dell'agroalimentare italiano, forte delle sue 614 eccellenze. I veri e propri protagonisti dell'incontro sono stati i giovani studenti dell'Istituto Alberghiero 'Roberto Virtuoso', i quali hanno interamente curato l'Apericena servito agli ospiti. Ricoprendo in tutto e per tutto il ruolo di Ambasciatori dei PAT, i ragazzi hanno trasformato il momento della degustazione in una vera e propria esperienza di educazione alimentare e di marketing territoriale. Guidati dalla Dirigente Scolastica Concetta Saviello, che ha aperto l'evento con i saluti istituzionali, gli studenti hanno saputo presentare e valorizzare un ricchissimo menù, strutturato in diverse fasi della serata, per esaltare l'identità e le tradizioni del territorio:

- Aperitivo iniziale: aperitivo e cocktail di benvenuto.
- Antipasti: crostino con tartufo nero di Colliano, crostino con burro di bufala e alici di Cetara, e il tradizionale cuoppo di alici.
- Portate principali: alici inchiappate con provola di bufala; baccalà alla perticatore; salumi e formaggi del Vallo di Diano; caprese con pomodoro di Sorrento e mozzarella di bufala; fusillo di Felitto con ragù di braciola di capra di Siano.
- Frutta e dessert: 'Cesto PAT' di frutta, seguito dai classici babà e pastiera.

Nel corso dell'evento, coordinato dall'Esperto in Marketing Strategico ed ESG Vincenzo La Croce, sono intervenuti anche Francesco Piemonte, Presidente dell'APS Moby Dick ETS, e Alessandro De Fraia, Responsabile De.Co. e tradizionali della Regione Campania. 'L'obiettivo strategico del progetto - ha affermato Francesco Piemonte ha trovato piena realizzazione nell'impegno e nella dedizione degli studenti, che ci hanno permesso di promuovere sani stili di vita, riconnettendo le nuove generazioni alle proprie radici e fornendo ai ragazzi validi strumenti per trasformare le tradizioni in future e concrete opportunità professionali e imprenditoriali'. 'L'avvicinamento dei giovani a questo patrimonio - ha aggiunto Alessandro De Fraia è uno step fondamentale per combattere le cattive abitudini alimentari. Allo stesso tempo, la tutela della biodiversità attraverso i Prodotti Agroalimentari Tradizionali e la promozione di quelli che sono i valori della Dieta Mediterranea, che rappresentano un argine contro l'omologazione alimentare globale e un presidio fondamentale per la tutela dei paesaggi rurali, nonché un utile strumento per lo sviluppo economico delle aree interne'. Tutto questo è stato reso possibile dalla proficua sinergia con i produttori locali. L'evento ha infatti visto la partecipazione attiva e fondamentale di numerose aziende, esperti e associazioni del territorio, come: Acqua Pazza Gourmet,



Campania Slow

Cronaca Nazionale, Regionale e Locale

con la colatura di alici e alici di Cetara; Caseificio Jemma con prodotti caseari e salumi di bufalo; Distillatori Russo 1899; La Dispensa Azienda Agricola San Salvatore; Associazione Fusillo di Felitto; Azienda Agricola Tenuta Chirico, presente con una dimostrazione della mozzarella in mortella; Caseificio San Leonardo con salumi e formaggi tipici della provincia di Salerno; Giovanna Voria, in qualità di Ambasciatrice della Dieta Mediterranea ed esperta del Cece di Cicerale; La Boutique della carne con la braciola di capra di Siano; Renato Santoro ortofrutta, che ha curato il 'Cesto PAT': Pasticceria Babà Napoli, che ho proposto babà e pastiera con ricotta di bufala; Tartufi Gugliucciello, che ha proposto il Tartufo nero di Colliano.

Gli studenti dell'IPSEOA 'R. Virtuoso' Ambasciatori dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Campania

Successo per l'evento 'La Grande Ricchezza' Si è concluso con straordinaria partecipazione e successo l'evento istituzionale 'La Grande Ricchezza: Prodotti Agroalimentari Tradizionali & Giovani per la promozione dei sani stili di vita', svoltosi nella serata di martedì, 9 giugno 2026, a Salerno, presso la sede dell'IPSEOA 'Roberto Virtuoso', in via Pertini. L'incontro, organizzato e promosso []

Redazione

Successo per l'evento 'La Grande Ricchezza' Si è concluso con straordinaria partecipazione e successo l'evento istituzionale 'La Grande Ricchezza: Prodotti Agroalimentari Tradizionali & Giovani per la promozione dei sani stili di vita', svoltosi nella serata di martedì, 9 giugno 2026, a Salerno, presso la sede dell'IPSEOA 'Roberto Virtuoso', in via Pertini. L'incontro, organizzato e promosso dalla Regione Campania, ha permesso di celebrare il primato della regione quale regina dell'agroalimentare italiano, forte delle sue 614 eccellenze. I veri e propri protagonisti dell'incontro sono stati i giovani studenti dell'Istituto Alberghiero 'Roberto Virtuoso', i quali hanno interamente curato l'Apericena servito agli ospiti. Ricoprendo in tutto e per tutto il ruolo di 'Ambasciatori dei PAT', i ragazzi hanno trasformato il momento della degustazione in una vera e propria esperienza di educazione alimentare e di marketing territoriale. Guidati dalla Dirigente Scolastica Concetta Saviello, che ha aperto l'evento con i saluti istituzionali, gli studenti hanno saputo presentare e valorizzare un ricchissimo menù, strutturato in diverse fasi della serata, per esaltare l'identità e le tradizioni del territorio: · Aperitivo iniziale:



Gli studenti dell'IPSEOA "R. Virtuoso" Ambasciatori dei Prodotti Agroalimentari



aperitivo e cocktail di benvenuto. · Antipasti: crostino con tartufo nero di Colliano, crostino con burro di bufala e alici di Cetara, e il tradizionale cuoppo di alici. · Portate principali: alici inchiappate con provola di bufala; baccalà alla perticatura; salumi e formaggi del Vallo di Diano; caprese con pomodoro di Sorrento e mozzarella di bufala; fusillo di Felitto con ragù di braciola di capra di Siano. · Frutta e dessert: 'Cesto PAT' di frutta, seguito dai classici babà e pastiera. Nel corso dell'evento, coordinato dall'Esperto in Marketing Strategico ed ESG Vincenzo La Croce, sono intervenuti anche Francesco Piemonte, Presidente dell'APS Moby Dick ETS, e Alessandro De Fraia, Responsabile De.Co. e tradizionali della Regione Campania. 'L'obiettivo strategico del progetto - ha affermato Francesco Piemonte - ha trovato piena realizzazione nell'impegno e nella dedizione degli studenti, che ci hanno permesso di promuovere sani stili di vita, riconnettendo le nuove generazioni alle proprie radici e fornendo ai ragazzi validi strumenti per trasformare le tradizioni in future e concrete opportunità professionali e imprenditoriali'. 'L'avvicinamento dei giovani a questo patrimonio - ha aggiunto Alessandro De Fraia - è uno step fondamentale per combattere le cattive abitudini alimentari. Allo stesso tempo, la tutela della biodiversità attraverso i Prodotti Agroalimentari Tradizionali e la promozione di quelli che sono i valori della Dieta Mediterranea, che rappresentano un argine contro l'omologazione alimentare globale e un presidio fondamentale per la tutela

Ora della Sera

Cronaca Nazionale, Regionale e Locale

dei paesaggi rurali, nonché un utile strumento per lo sviluppo economico delle aree interne'. Tutto questo è stato reso possibile dalla proficua sinergia con i produttori locali. L'evento ha infatti visto la partecipazione attiva e fondamentale di numerose aziende, esperti e associazioni del territorio, come: Acqua Pazza Gourmet, con la colatura di alici e alici di Cetara; Caseificio Jemma con prodotti caseari e salumi di bufalo; Distillatori Russo 1899; La Dispensa - Azienda Agricola San Salvatore; Associazione Fusillo di Felitto; Azienda Agricola Tenuta Chirico, presente con una dimostrazione della mozzarella in mortella; Caseificio San Leonardo con salumi e formaggi tipici della provincia di Salerno; Giovanna Voria, in qualità di Ambasciatrice della Dieta Mediterranea ed esperta del Cece di Cicerale; La Boutique della carne con la braciola di capra di Siano; Renato Santoro ortofrutta, che ha curato il 'Cesto PAT': Pasticceria Babà Napoli, che ho proposto babà e pastiera con ricotta di bufala; Tartufi Gugliucciello, che ha proposto il Tartufo nero di Colliano.

Salerno, Gli studenti dell'IPSEOA R. Virtuoso Ambasciatori dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Campania

Veronica Caprio

Si è concluso con straordinaria partecipazione e successo l'evento istituzionale 'La Grande Ricchezza: Prodotti Agroalimentari Tradizionali & Giovani per la promozione dei sani stili di vita', svoltosi nella serata di martedì, 9 giugno 2026, a Salerno, presso la sede dell'IPSEOA 'Roberto Virtuoso', in via Pertini. L'incontro, organizzato e promosso dalla Regione Campania, ha permesso di celebrare il primato della regione quale regina dell'agroalimentare italiano, forte delle sue 614 eccellenze. I veri e propri protagonisti dell'incontro sono stati i giovani studenti dell'Istituto Alberghiero 'Roberto Virtuoso', i quali hanno interamente curato l'Apericena servita agli ospiti. Ricoprendo in tutto e per tutto il ruolo di Ambasciatori dei PAT, i ragazzi hanno trasformato il momento della degustazione in una vera e propria esperienza di educazione alimentare e di marketing territoriale. Guidati dalla Dirigente Scolastica Concetta Saviello, che ha aperto l'evento con i saluti istituzionali, gli studenti hanno saputo presentare e valorizzare un ricchissimo menù, strutturato in diverse fasi della serata, per esaltare l'identità e le tradizioni del territorio: · Aperitivo iniziale: aperitivo e cocktail di benvenuto. · Antipasti: crostino con tartufo nero di Colliano, crostino con burro di bufala e alici di Cetara, e il tradizionale cuoppo di alici. · Portate principali: alici inchiappate con provola di bufala; baccalà alla perticatore; salumi e formaggi del Vallo di Diano; caprese con pomodoro di Sorrento e mozzarella di bufala; fusillo di Felitto con ragù di braciola di capra di Siano. · Frutta e dessert: 'Cesto PAT' di frutta, seguito dai classici babà e pastiera. Nel corso dell'evento, coordinato dall'Esperto in Marketing Strategico ed ESG Vincenzo La Croce, sono intervenuti anche Francesco Piemonte, Presidente dell'APS Moby Dick ETS, e Alessandro De Fraia, Responsabile De.Co. e tradizionali della Regione Campania. L'obiettivo strategico del progetto - ha affermato Francesco Piemonte - ha trovato piena realizzazione nell'impegno e nella dedizione degli studenti, che ci hanno permesso di promuovere sani stili di vita, riconnettendo le nuove generazioni alle proprie radici e fornendo ai ragazzi validi strumenti per trasformare le tradizioni in future e concrete opportunità professionali e imprenditoriali. L'avvicinamento dei giovani a questo patrimonio - ha aggiunto Alessandro De Fraia - è uno step fondamentale per combattere le cattive abitudini alimentari. Allo stesso tempo, la tutela della biodiversità attraverso i Prodotti Agroalimentari Tradizionali e la promozione di quelli che sono i valori della Dieta Mediterranea, che rappresentano un argine contro l'omologazione alimentare globale e un presidio fondamentale per la tutela dei paesaggi rurali, nonché un utile strumento per lo sviluppo economico delle aree interne. Tutto questo è stato reso possibile dalla proficua sinergia con i produttori locali. L'evento ha infatti visto la partecipazione attiva e fondamentale di numerose aziende, esperti e associazioni del territorio,



Napoli News 24

Cronaca Nazionale, Regionale e Locale

come: Acqua Pazza Gourmet , con la colatura di alici e alici di Cetara; Caseificio Jemma con prodotti caseari e salumi di bufalo; Distillatori Russo 1899 ; La Dispensa Azienda Agricola San Salvatore ; Associazione Fusillo di Felitto ; Azienda Agricola Tenuta Chirico , presente con una dimostrazione della mozzarella in mortella; Caseificio San Leonardo con salumi e formaggi tipici della provincia di Salerno; Giovanna Voria , in qualità di Ambasciatrice della Dieta Mediterranea ed esperta del Cece di Cicerale; La Boutique della carne con la braciola di capra di Siano; Renato Santoro ortofrutta, che ha curato il 'Cesto PAT' : Pasticceria Babà Napoli , che ho proposto babà e pastiera con ricotta di bufala; Tartufi Gugliucciello , che ha proposto il Tartufo nero di Colliano.

Dentro Salerno

Cronaca Nazionale, Regionale e Locale

Salerno: IPSEOA Virtuoso, successo per 'La Grande Ricchezza', studenti Ambasciatori dei PAT Dentro Salerno

Si è concluso con straordinaria partecipazione e successo l'evento istituzionale 'La Grande Ricchezza: Prodotti Agroalimentari Tradizionali & Giovani per la promozione dei sani stili di vita', svoltosi nella serata di martedì, 9 giugno 2026, a Salerno, presso la sede dell' IPSEOA ' Roberto Virtuoso ', in via Pertini. L'incontro, organizzato e promosso dalla Regione Campania, ha permesso di celebrare il primato della regione quale regina dell'agroalimentare italiano, forte delle sue 614 eccellenze. I veri e propri protagonisti dell'incontro sono stati i giovani studenti dell'Istituto Alberghiero 'Roberto Virtuoso', i quali hanno interamente curato l' Apericena servita agli ospiti. Ricoprendo in tutto e per tutto il ruolo di Ambasciatori dei PAT, i ragazzi hanno trasformato il momento della degustazione in una vera e propria esperienza di educazione alimentare e di marketing territoriale. Guidati dalla Dirigente Scolastica Concetta Saviello, che ha aperto l'evento con i saluti istituzionali, gli studenti hanno saputo presentare e valorizzare un ricchissimo menù, strutturato in diverse fasi della serata, per esaltare l'identità e le tradizioni del territorio: Aperitivo iniziale: aperitivo e cocktail di benvenuto. Antipasti: crostino con tartufo nero di Colliano, crostino con burro di bufala e alici di Cetara, e il tradizionale cuoppo di alici. Portate principali: alici inchiappate con provola di bufala; baccalà alla perticatore; salumi e formaggi del Vallo di Diano; caprese con pomodoro di Sorrento e mozzarella di bufala; fusillo di Felitto con ragù di braciola di capra di Siano. Frutta e dessert: 'Cesto PAT' di frutta, seguito dai classici babà e pastiera. Nel corso dell'evento, coordinato dall'Esperto in Marketing Strategico ed ESG Vincenzo La Croce, sono intervenuti anche Francesco Piemonte, Presidente dell'APS Moby Dick ETS, e Alessandro De Fraia, Responsabile De.Co. e tradizionali della Regione Campania. ' L'obiettivo strategico del progetto - ha affermato Francesco Piemonte - ha trovato piena realizzazione nell'impegno e nella dedizione degli studenti, che ci hanno permesso di promuovere sani stili di vita, riconnettendo le nuove generazioni alle proprie radici e fornendo ai ragazzi validi strumenti per trasformare le tradizioni in future e concrete opportunità professionali e imprenditoriali '. ' L'avvicinamento dei giovani a questo patrimonio - ha aggiunto Alessandro De Fraia - è uno step fondamentale per combattere le cattive abitudini alimentari. Allo stesso tempo, la tutela della biodiversità attraverso i Prodotti Agroalimentari Tradizionali e la promozione di quelli che sono i valori della Dieta Mediterranea, che rappresentano un argine contro l'omologazione alimentare globale e un presidio fondamentale per la tutela dei paesaggi rurali, nonché un utile strumento per lo sviluppo economico delle aree interne '. Tutto questo è stato reso possibile dalla proficua sinergia con i produttori locali. L'evento ha infatti visto la partecipazione attiva e fondamentale di numerose aziende, esperti e associazioni del territorio, come: Acqua Pazza



Dentro Salerno

Cronaca Nazionale, Regionale e Locale

Gourmet , con la colatura di alici e alici di Cetara; Caseificio Jemma con prodotti caseari e salumi di bufalo; Distillatori Russo 1899 ; La Dispensa Azienda Agricola San Salvatore ; Associazione Fusillo di Felitto ; Azienda Agricola Tenuta Chirico , presente con una dimostrazione della mozzarella in mortella; Caseificio San Leonardo con salumi e formaggi tipici della provincia di Salerno; Giovanna Voria , in qualità di Ambasciatrice della Dieta Mediterranea ed esperta del Cece di Cicerale; La Boutique della carne con la braciola di capra di Siano; Renato Santoro ortofrutta, che ha curato il 'Cesto PAT' : Pasticceria Babà Napoli , che ho proposto babà e pastiera con ricotta di bufala; Tartufi Gugliucciello , che ha proposto il Tartufo nero di Colliano.

Salerno, gli studenti dell'IPSEOA Virtuoso si affermano come Ambasciatori dei PAT

Si è concluso con straordinaria partecipazione e successo l'evento istituzionale La Grande Ricchezza: Prodotti Agroalimentari Tradizionali & Giovani per

Si è concluso con straordinaria partecipazione e successo l'evento istituzionale La Grande Ricchezza: Prodotti Agroalimentari Tradizionali & Giovani per la promozione dei sani stili di vita, svoltosi nella serata di martedì, 9 giugno 2026, a Salerno, presso la sede dell' IPSEOA Roberto Virtuoso, in via Pertini. L'incontro, organizzato e promosso dalla Regione Campania, ha permesso di celebrare il primato della regione quale regina dell'agroalimentare italiano, forte delle sue 614 eccellenze. I veri e propri protagonisti dell'incontro sono stati i giovani studenti dell'Istituto Alberghiero Roberto Virtuoso, i quali hanno interamente curato l' Apericena servito agli ospiti. Ricoprendo in tutto e per tutto il ruolo di Ambasciatori dei PAT, i ragazzi hanno trasformato il momento della degustazione in una vera e propria esperienza di educazione alimentare e di marketing territoriale. Guidati dalla Dirigente Scolastica Concetta Saviello, che ha aperto l'evento con i saluti istituzionali, gli studenti hanno saputo presentare e valorizzare un ricchissimo menù, strutturato in diverse fasi della serata, per esaltare l'identità e le tradizioni del territorio: Aperitivo iniziale: aperitivo e cocktail di

benvenuto. Antipasti: crostino con tartufo nero di Colliano, crostino con burro di bufala e alici di Cetara, e il tradizionale cuoppo di alici. Portate principali: alici inchiappate con provola di bufala; baccalà alla perticatore; salumi e formaggi del Vallo di Diano; caprese con pomodoro di Sorrento e mozzarella di bufala; fusillo di Felitto con ragù di braciola di capra di Siano. Frutta e dessert: Cesto PAT di frutta, seguito dai classici babà e pastiera. Nel corso dell'evento, coordinato dall'Esperto in Marketing Strategico ed ESG Vincenzo La Croce, sono intervenuti anche Francesco Piemonte, Presidente dell'APS Moby Dick ETS, e Alessandro De Fraia, Responsabile De.Co. e tradizionali della Regione Campania. L'obiettivo strategico del progetto ha affermato Francesco Piemonte ha trovato piena realizzazione nell'impegno e nella dedizione degli studenti, che ci hanno permesso di promuovere sani stili di vita, riconnettendo le nuove generazioni alle proprie radici e fornendo ai ragazzi validi strumenti per trasformare le tradizioni in future e concrete opportunità professionali e imprenditoriali. L'avvicinamento dei giovani a questo patrimonio ha aggiunto Alessandro De Fraia è uno step fondamentale per combattere le cattive abitudini alimentari. Allo stesso tempo, la tutela della biodiversità attraverso i Prodotti Agroalimentari Tradizionali e la promozione di quelli che sono i valori della Dieta Mediterranea, che rappresentano un argine contro l'omologazione alimentare globale e un presidio fondamentale per la tutela dei paesaggi rurali, nonché un utile strumento per lo sviluppo economico delle aree interne. Tutto questo è stato reso possibile dalla proficua sinergia con i produttori locali. L'evento ha infatti visto la partecipazione attiva



2A News

Cronaca Nazionale, Regionale e Locale

e fondamentale di numerose aziende, esperti e associazioni del territorio, come: Acqua Pazza Gourmet , con la colatura di alici e alici di Cetara; Caseificio Jemma con prodotti caseari e salumi di bufalo; Distillatori Russo 1899 ; La Dispensa Azienda Agricola San Salvatore ; Associazione Fusillo di Felitto ; Azienda Agricola Tenuta Chirico , presente con una dimostrazione della mozzarella in mortella; Caseificio San Leonardo con salumi e formaggi tipici della provincia di Salerno; Giovanna Voria , in qualità di Ambasciatrice della Dieta Mediterranea ed esperta del Cece di Cicerale; La Boutique della carne con la braciola di capra di Siano; Renato Santoro ortofrutta, che ha curato il Cesto PAT : Pasticceria Babà Napoli , che ho proposto babà e pastiera con ricotta di bufala; Tartufi Gugliucciello , che ha proposto il Tartufo nero di Colliano.

Salerno, successo per l'evento 'La Grande Ricchezza': Gli studenti dell'Ipseoa Virtuoso si affermano come Ambasciatori dei Pat

Redazione

Si è concluso con straordinaria partecipazione e successo l'evento istituzionale 'La Grande Ricchezza: Prodotti Agroalimentari Tradizionali & Giovani per la promozione dei sani stili di vita', svoltosi nella serata di martedì, 9 giugno 2026, a Salerno, presso la sede dell' IPSEOA ' Roberto Virtuoso ', in via Pertini. L'incontro, organizzato e promosso dalla Regione Campania, ha permesso di celebrare il primato della regione quale regina dell'agroalimentare italiano, forte delle sue 614 eccellenze. I veri e propri protagonisti dell'incontro sono stati i giovani studenti dell'Istituto Alberghiero 'Roberto Virtuoso', i quali hanno interamente curato l' Apericena servita agli ospiti. Ricoprendo in tutto e per tutto il ruolo di Ambasciatori dei PAT, i ragazzi hanno trasformato il momento della degustazione in una vera e propria esperienza di educazione alimentare e di marketing territoriale. Guidati dalla Dirigente Scolastica Concetta Saviello, che ha aperto l'evento con i saluti istituzionali, gli studenti hanno saputo presentare e valorizzare un ricchissimo menù, strutturato in diverse fasi della serata, per esaltare l'identità e le tradizioni del territorio: Aperitivo iniziale: aperitivo e cocktail di benvenuto. Antipasti: crostino con tartufo nero di Colliano, crostino con burro di bufala e alici di Cetara, e il tradizionale cuoppo di alici. Portate principali: alici inchiappate con provola di bufala; baccalà alla perticatore; salumi e formaggi del Vallo di Diano; caprese con pomodoro di Sorrento e mozzarella di bufala; fusillo di Felitto con ragù di braciola di capra di Siano. Frutta e dessert: 'Cesto PAT' di frutta, seguito dai classici babà e pastiera. Nel corso dell'evento, coordinato dall'Esperto in Marketing Strategico ed ESG Vincenzo La Croce, sono intervenuti anche Francesco Piemonte, Presidente dell'APS Moby Dick ETS, e Alessandro De Fraia, Responsabile De.Co. e tradizionali della Regione Campania. ' L'obiettivo strategico del progetto - ha affermato Francesco Piemonte - ha trovato piena realizzazione nell'impegno e nella dedizione degli studenti, che ci hanno permesso di promuovere sani stili di vita, riconnettendo le nuove generazioni alle proprie radici e fornendo ai ragazzi validi strumenti per trasformare le tradizioni in future e concrete opportunità professionali e imprenditoriali '. ' L'avvicinamento dei giovani a questo patrimonio - ha aggiunto Alessandro De Fraia - è uno step fondamentale per combattere le cattive abitudini alimentari. Allo stesso tempo, la tutela della biodiversità attraverso i Prodotti Agroalimentari Tradizionali e la promozione di quelli che sono i valori della Dieta Mediterranea, che rappresentano un argine contro l'omologazione alimentare globale e un presidio fondamentale per la tutela dei paesaggi rurali, nonché un utile strumento per lo sviluppo economico delle aree interne '. Tutto questo è stato reso possibile dalla proficua sinergia con i produttori locali. L'evento ha infatti visto la partecipazione attiva e fondamentale di numerose aziende, esperti e associazioni del territorio, come: Acqua Pazza



Giornale di Salerno

Cronaca Nazionale, Regionale e Locale

Gourmet , con la colatura di alici e alici di Cetara; Caseificio Jemma con prodotti caseari e salumi di bufalo; Distillatori Russo 1899 ; La Dispensa Azienda Agricola San Salvatore ; Associazione Fusillo di Felitto ; Azienda Agricola Tenuta Chirico , presente con una dimostrazione della mozzarella in mortella; Caseificio San Leonardo con salumi e formaggi tipici della provincia di Salerno; Giovanna Voria , in qualità di Ambasciatrice della Dieta Mediterranea ed esperta del Cece di Cicerale; La Boutique della carne con la braciola di capra di Siano; Renato Santoro ortofrutta, che ha curato il 'Cesto PAT' : Pasticceria Babà Napoli , che ho proposto babà e pastiera con ricotta di bufala; Tartufi Gugliucciello , che ha proposto il Tartufo nero di Colliano.

Prodotti Agroalimentari Tradizionali, successo a Salerno per l'iniziativa della Regione Campania

SALERNO - Tradizione, formazione e valorizzazione del territorio si sono incontrate in un evento che ha messo al centro i giovani e il patrimonio agroalimentare campano. Si è conclusa con un'ampia partecipazione la manifestazione 'La Grande Ricchezza: Prodotti Agroalimentari Tradizionali & Giovani per la promozione dei sani stili di vita', ospitata presso l'IPSEOA 'Roberto Virtuoso']

redazione

SALERNO - Tradizione, formazione e valorizzazione del territorio si sono incontrate in un evento che ha messo al centro i giovani e il patrimonio agroalimentare campano. Si è conclusa con un'ampia partecipazione la manifestazione 'La Grande Ricchezza: Prodotti Agroalimentari Tradizionali & Giovani per la promozione dei sani stili di vita', ospitata presso l'IPSEOA 'Roberto Virtuoso' di Salerno. L'iniziativa, promossa dalla Regione Campania, ha rappresentato un'importante occasione per evidenziare il valore delle 614 eccellenze agroalimentari tradizionali che rendono la Campania una delle regioni più ricche d'Italia sotto il profilo gastronomico e culturale. A distinguersi sono stati gli studenti dell'Istituto Alberghiero 'Roberto Virtuoso', che hanno curato ogni aspetto dell'apericena dedicata ai prodotti tradizionali del territorio. I ragazzi hanno assunto il ruolo di autentici Ambasciatori dei PAT, presentando agli ospiti le caratteristiche dei prodotti serviti e illustrandone la storia, il legame con il territorio e il valore nutrizionale. Un'esperienza che ha unito competenze professionali, promozione culturale ed educazione alimentare. Ad aprire la serata è stata la dirigente scolastica, la professoressa Concetta Saviello, che ha sottolineato l'importanza della formazione dei giovani nel settore dell'enogastronomia e dell'accoglienza. Il percorso gastronomico ha accompagnato gli ospiti attraverso alcune delle produzioni più rappresentative del territorio campano. Dall'aperitivo di benvenuto alle specialità a base di alici di Cetara, passando per il tartufo nero di Colliano, la mozzarella di bufala, i salumi tipici del Vallo di Diano e il celebre fusillo di Felitto con ragù di braciola di capra di Siano. La serata si è conclusa con un omaggio alla tradizione dolciaria regionale grazie a babà e pastiera, simboli della pasticceria campana. Durante l'incontro si è parlato anche del ruolo delle nuove generazioni nella tutela del patrimonio agroalimentare e nella diffusione di corretti stili di vita. Gli interventi dei relatori hanno evidenziato come la conoscenza dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali rappresenti uno strumento concreto per promuovere la dieta mediterranea, contrastare l'omologazione alimentare e sostenere le economie locali. Particolare attenzione è stata dedicata al legame tra alimentazione, biodiversità e sviluppo sostenibile delle aree interne della Campania. Il successo dell'evento è stato possibile grazie alla collaborazione tra istituzioni scolastiche, associazioni, produttori e realtà imprenditoriali del territorio. Numerose aziende hanno partecipato attivamente alla manifestazione mettendo a disposizione prodotti, competenze e testimonianze dirette, contribuendo a creare un momento di incontro tra formazione e mondo produttivo. L'iniziativa



Napoli Sera

Cronaca Nazionale, Regionale e Locale

ha confermato come il dialogo tra scuola e imprese possa rappresentare una leva strategica per valorizzare le tradizioni locali e offrire ai giovani nuove opportunità professionali legate all'agroalimentare e al turismo enogastronomico. 'La Grande Ricchezza' si è affermata come un esempio concreto di come cultura gastronomica, educazione alimentare e formazione possano lavorare insieme per promuovere il territorio. La partecipazione degli studenti dell'IPSEOA Virtuoso ha dimostrato che le nuove generazioni possono diventare protagoniste nella tutela e nella diffusione delle eccellenze campane, trasformando il patrimonio tradizionale in una risorsa per il futuro.

Salerno, l'Assessore Regionale Maria Carmela Serluca e l'Aps Moby Dick ETS incontrano i giovani per promuovere sani stili di vita attraverso i PAT della Campania.

redazione

Salerno , 4 giugno 2026 - Martedì, 9 giugno 2026 , alle ore 17:30 , a Salerno, presso la sede dell' IPSEOA R. Virtuoso , in Via Pertini n. 6 , è in programma l' Apericena sul tema La Grande Ricchezza: Prodotti Agroalimentari Tradizionali & Giovani per la promozione dei sani stili di vita , evento organizzato e promosso dalla Regione Campania . L'iniziativa intende celebrare La Grande Ricchezza , che vede la Campania affermarsi come regina dell'agroalimentare italiano contando ben 614 eccellenze . L'obiettivo strategico del progetto è promuovere sani stili di vita tra i giovani attraverso la valorizzazione dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della regione, riconnettendo le nuove generazioni alle proprie radici. L'appuntamento prevede un Apericena interamente a cura degli studenti dell'IPSEOA R. Virtuoso di Salerno , che per l'occasione saranno a tutti gli effetti Ambasciatori dei PAT , trasformando la degustazione in una vera e propria esperienza immersiva di educazione alimentare e marketing territoriale. Nel corso dell'incontro, coordinato da Vincenzo La Croce , Esperto in Marketing Strategico/ESG, sono previsti gli interventi di: Concetta Saviello , Dirigente Scolastico IPSEOA R. Virtuoso; Francesco Piemonte , Presidente dell'APS Moby Dick ETS; Alessandro De Fraia , Responsabile De.Co. e tradizionali della Regione Campania; Produttori di PAT locali. Le conclusioni sono affidate a Maria Carmela Serluca, Assessore all'Agricoltura della Regione Campania . Come APS Moby Dick ETS - afferma il Presidente Francesco Piemonte la nostra missione è sostenere i giovani talenti. Questo incontro rappresenta l'ennesimo passo in questa direzione: promuovere sani stili di vita significa, infatti, riconnettere i giovani alle proprie radici, offrendo loro gli strumenti per contrastare le cattive abitudini alimentari e spronandoli a trasformare il nostro patrimonio agroalimentare in concrete opportunità di auto-imprenditorialità . Valorizzare i P.A.T. della Campania rappresenta infatti un'azione fondamentale non solo per la tutela della biodiversità, ma anche per contrastare le cattive abitudini alimentari e l'obesità giovanile, offrendo allo stesso tempo l'opportunità di trasformare la tradizione in auto-imprenditorialità. Screenshot at INVITO Evento PAT Salerno .pdf



Educazione alimentare e territorio, a Salerno Carmela Serluca e l'Aps Moby Dick Ets incontrano i giovani

Un incontro tra formazione, cultura agroalimentare e promozione dei sani stili di vita. È questo il senso dell'iniziativa in programma martedì 9 giugno 2026 alle 17,30 a Salerno, presso la sede dell'Ipseoa 'R. Virtuoso' in via Pertini 6, dove si terrà l'apericena dal titolo 'La Grande Ricchezza: Prodotti agroalimentari tradizionali e giovani per la promozione []

ildenaro.it

Un incontro tra formazione, cultura agroalimentare e promozione dei sani stili di vita. È questo il senso dell'iniziativa in programma martedì 9 giugno 2026 alle 17,30 a Salerno, presso la sede dell' Ipseoa 'R. Virtuoso' in via Pertini 6, dove si terrà l'apericena dal titolo 'La Grande Ricchezza: Prodotti agroalimentari tradizionali e giovani per la promozione dei sani stili di vita', promossa dalla Regione Campania. Al centro dell'evento c'è il patrimonio dei Prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) campani, che con 614 eccellenze fanno della regione una delle realtà più ricche d'Italia in termini di biodiversità e identità gastronomica. Un capitale che l'iniziativa punta a trasformare in leva educativa e opportunità di sviluppo per le nuove generazioni. Studenti protagonisti e ambasciatori del territorio L'apericena sarà interamente realizzato dagli studenti dell'Ipseoa 'R. Virtuoso', che per l'occasione vestiranno i panni di 'Ambasciatori dei PAT' . L'esperienza sarà pensata come un percorso immersivo tra degustazione, educazione alimentare e valorizzazione del territorio, con un forte taglio formativo e di marketing territoriale. Il programma e gli interventi L'incontro sarà coordinato da

Vincenzo La Croce , esperto di marketing strategico ed ESG. Previsti gli interventi di Concetta Saviello , dirigente scolastico dell'Ipseoa 'R. Virtuoso'; Francesco Piemonte , presidente dell' APS Moby Dick ETS ; Alessandro De Fraia , responsabile De.Co. e prodotti tradizionali della Regione Campania; oltre ai produttori locali di PAT. Le conclusioni saranno affidate a Maria Carmela Serluca , assessore all'Agricoltura della Regione Campania. Giovani, cibo e identità 'Promuovere sani stili di vita significa riconnettere i giovani alle proprie radici e offrire strumenti concreti per trasformare il patrimonio agroalimentare in opportunità di auto-imprenditorialità', ha sottolineato Francesco Piemonte , presidente di APS Moby Dick ETS, promotrice dell'iniziativa. L'evento punta infatti a rafforzare il legame tra giovani, alimentazione consapevole e territorio, con un'attenzione particolare alla prevenzione delle cattive abitudini alimentari e alla valorizzazione della tradizione come risorsa economica e culturale.



A Salerno un apericena per promuovere i prodotti tradizionali campani

Promuovere una corretta alimentazione partendo dalle eccellenze del territorio. È questo l'obiettivo dell'iniziativa 'La Grande Ricchezza: Prodotti

Ivano Cotticelli

Promuovere una corretta alimentazione partendo dalle eccellenze del territorio. È questo l'obiettivo dell'iniziativa 'La Grande Ricchezza: Prodotti Agroalimentari Tradizionali & Giovani per la promozione dei sani stili di vita', in programma martedì 9 giugno alle ore 17:30 presso l'IPSEOA 'R. Virtuoso' di Salerno. L'evento è organizzato e promosso dalla Regione Campania e punta a coinvolgere le nuove generazioni nella valorizzazione del patrimonio agroalimentare regionale. La Campania delle eccellenze La Campania si conferma tra le regioni più ricche d'Italia dal punto di vista enogastronomico, con 614 Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) riconosciuti. L'iniziativa nasce proprio con l'obiettivo di far conoscere ai giovani questo patrimonio, promuovendo al tempo stesso stili di vita sani e una maggiore consapevolezza alimentare. Gli studenti diventano ambasciatori dei PAT. Uno dei momenti centrali dell'incontro sarà l'apericena realizzata dagli studenti dell'IPSEOA 'R. Virtuoso', che per l'occasione vestiranno i panni di veri e propri 'Ambasciatori dei PAT'. La degustazione sarà trasformata in un'esperienza di educazione alimentare e marketing territoriale, finalizzata a valorizzare le produzioni tradizionali della Campania. Gli interventi in programma L'incontro sarà coordinato da Vincenzo La Croce, esperto in Marketing Strategico ed ESG. Previsti gli interventi della dirigente scolastica Concetta Saviello, del presidente dell'APS Moby Dick ETS Francesco Piemonte, del responsabile De.Co. e Tradizionali della Regione Campania Alessandro De Fraia e di alcuni produttori locali dei PAT. Le conclusioni saranno affidate all'assessore all'Agricoltura della Regione Campania Maria Carmela Serluca. Tradizione e opportunità per i giovani «Promuovere sani stili di vita significa riconnettere i giovani alle proprie radici e offrire loro strumenti per contrastare le cattive abitudini alimentari» ha sottolineato Francesco Piemonte, presidente dell'APS Moby Dick ETS. L'obiettivo è anche quello di mostrare come il patrimonio agroalimentare tradizionale possa diventare una concreta opportunità di crescita professionale e di autoimprenditorialità per le nuove generazioni. Progetto contro obesità e cattive abitudini La valorizzazione dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali rappresenta inoltre uno strumento importante per la tutela della biodiversità e per la promozione di modelli alimentari più equilibrati. Un percorso che punta a contrastare fenomeni come l'obesità giovanile e a rafforzare il legame tra territorio, salute e sviluppo economico.



La Regione Campania e la Valorizzazione dei PAT, iniziativa a Salerno

Carlo Scatozza

Martedì, 9 giugno 2026, alle ore 17:30, a Salerno, presso la sede dell'IPSEOA 'R. Virtuoso', in Via Pertini n. 6, è in programma l'Apericena sul tema 'La Grande Ricchezza: Prodotti Agroalimentari Tradizionali & Giovani per la promozione dei sani stili di vita', evento organizzato e promosso dalla Regione Campania. L'iniziativa intende celebrare 'La Grande Ricchezza', che vede la Campania affermarsi come regina dell'agroalimentare italiano contando ben 614 eccellenze. L'obiettivo strategico del progetto è promuovere sani stili di vita tra i giovani attraverso la valorizzazione dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della regione, riconnettendo le nuove generazioni alle proprie radici. L'appuntamento prevede un Apericena interamente a cura degli studenti dell'IPSEOA 'R. Virtuoso' di Salerno, che per l'occasione saranno a tutti gli effetti Ambasciatori dei PAT, trasformando la degustazione in una vera e propria esperienza immersiva di educazione alimentare e marketing territoriale. Nel corso dell'incontro, coordinato da Vincenzo La Croce, Esperto in Marketing Strategico/ESG, sono previsti gli interventi di: Concetta Saviello, Dirigente Scolastico IPSEOA 'R. Virtuoso'; Francesco Piemonte, Presidente dell'APS Moby Dick ETS; Alessandro De Fraia, Responsabile De.Co. e tradizionali della Regione Campania; Produttori di PAT locali. Le conclusioni sono affidate a Maria Carmela Serluca, Assessore all'Agricoltura della Regione Campania. 'Come APS Moby Dick ETS - afferma il Presidente Francesco Piemonte la nostra missione è sostenere i giovani talenti. Questo incontro rappresenta l'ennesimo passo in questa direzione: promuovere sani stili di vita significa, infatti, riconnettere i giovani alle proprie radici, offrendo loro gli strumenti per contrastare le cattive abitudini alimentari e spronandoli a trasformare il nostro patrimonio agroalimentare in concrete opportunità di auto-imprenditorialità'. Valorizzare i P.A.T. della Campania rappresenta infatti un'azione fondamentale non solo per la tutela della biodiversità, ma anche per contrastare le cattive abitudini alimentari e l'obesità giovanile, offrendo allo stesso tempo l'opportunità di trasformare la tradizione in auto-imprenditorialità.



Salerno, giovani protagonisti della valorizzazione dei prodotti tradizionali campani

Riccardo Pucciarelli

Il 9 giugno all'IPSEOA R. Virtuoso l'iniziativa promossa dalla Regione Campania con l'Assessore Maria Carmela Serluca e l'APS Moby Dick ETS di Riccardo Pucciarelli Promuovere sani stili di vita tra le nuove generazioni attraverso la conoscenza e la valorizzazione dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) della Campania. È questo l'obiettivo dell'iniziativa La Grande Ricchezza: Prodotti Agroalimentari Tradizionali & Giovani per la promozione dei sani stili di vita, in programma martedì 9 giugno alle ore 17.30 presso la sede dell'IPSEOA R. Virtuoso di Salerno, in via Pertini 6. L'evento, organizzato e promosso dalla Regione Campania, intende accendere i riflettori sul patrimonio agroalimentare regionale che conta ben 614 prodotti tradizionali riconosciuti, un primato che conferma la Campania tra le realtà più ricche e rappresentative del settore agroalimentare italiano. L'iniziativa punta a sensibilizzare i giovani sull'importanza di una corretta alimentazione e sulla necessità di riscoprire le tradizioni enogastronomiche del territorio, considerate non soltanto un elemento identitario e culturale, ma anche una concreta opportunità di sviluppo economico e professionale. Protagonisti dell'appuntamento saranno gli studenti dell'IPSEOA R. Virtuoso, chiamati a vestire i panni di veri e propri Ambasciatori dei PAT. Saranno infatti loro a curare l'apericena tematica prevista nel programma, trasformando la degustazione dei prodotti tradizionali in un'esperienza di educazione alimentare, promozione territoriale e conoscenza delle eccellenze locali. I lavori saranno coordinati da Vincenzo La Croce, esperto in Marketing Strategico ed ESG, e vedranno la partecipazione della dirigente scolastica dell'istituto, Concetta Saviello, del presidente dell'APS Moby Dick ETS Francesco Piemonte, di Alessandro De Fraia, responsabile De.Co. e Prodotti Tradizionali della Regione Campania, oltre a produttori locali impegnati nella tutela e nella valorizzazione delle eccellenze agroalimentari del territorio. Le conclusioni saranno affidate a Maria Carmela Serluca, Assessore all'Agricoltura della Regione Campania, che illustrerà le strategie regionali finalizzate alla promozione del patrimonio agroalimentare campano e alla diffusione di corretti stili di vita tra i giovani. «Come APS Moby Dick ETS - sottolinea il presidente Francesco Piemonte - la nostra missione è sostenere i giovani talenti. Questo incontro rappresenta un ulteriore passo in questa direzione. Promuovere sani stili di vita significa riconnettere i giovani alle proprie radici, fornendo loro gli strumenti per contrastare le cattive abitudini alimentari e trasformare il patrimonio agroalimentare del territorio in opportunità di auto-imprenditorialità». La valorizzazione dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali rappresenta infatti una sfida che va oltre la semplice promozione delle eccellenze gastronomiche. Significa tutelare la biodiversità, preservare le tradizioni locali, contrastare fenomeni sempre più diffusi come l'obesità giovanile e incentivare percorsi di crescita professionale legati alle filiere agroalimentari. L'appuntamento



Ora della Sera

Cronaca Nazionale, Regionale e Locale

del 9 giugno si propone dunque come un importante momento di confronto tra istituzioni, scuola, associazionismo e mondo produttivo, con i giovani al centro di un progetto che guarda al futuro partendo dalle radici più autentiche della Campania.

Dentro Salerno

Cronaca Nazionale, Regionale e Locale

Salerno: ass. regionale Serluca -Moby Dick ETS, promozione sani stili di vita con Prodotti Agroalimentari Tradizionali Dentro Salerno

Martedì, 9 giugno 2026 , alle ore 17:30 , a Salerno, presso la sede dell' IPSEOA 'R. Virtuoso' , in Via Pertini n. 6 , è in programma l' Apericena sul tema ' La Grande Ricchezza: Prodotti Agroalimentari Tradizionali & Giovani per la promozione dei sani stili di vita ' , evento organizzato e promosso dalla Regione Campania . L'iniziativa intende celebrare 'La Grande Ricchezza' , che vede la Campania affermarsi come regina dell'agroalimentare italiano contando ben 614 eccellenze . L'obiettivo strategico del progetto è promuovere sani stili di vita tra i giovani attraverso la valorizzazione dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della regione, riconnettendo le nuove generazioni alle proprie radici. L'appuntamento prevede un Apericena interamente a cura degli studenti dell'IPSEOA 'R. Virtuoso' di Salerno , che per l'occasione saranno a tutti gli effetti Ambasciatori dei PAT , trasformando la degustazione in una vera e propria esperienza immersiva di educazione alimentare e marketing territoriale. Nel corso dell'incontro, coordinato da Vincenzo La Croce , Esperto in Marketing Strategico/ESG, sono previsti gli interventi di: Concetta Saviello , Dirigente Scolastico IPSEOA 'R. Virtuoso'; Francesco Piemonte , Presidente dell'APS Moby Dick ETS; Alessandro De Fraia , Responsabile De.Co. e tradizionali della Regione Campania; Produttori di PAT locali. Le conclusioni sono affidate a Maria Carmela Serluca, Assessore all'Agricoltura della Regione Campania . ' Come APS Moby Dick ETS - afferma il Presidente Francesco Piemonte la nostra missione è sostenere i giovani talenti. Questo incontro rappresenta l'ennesimo passo in questa direzione: promuovere sani stili di vita significa, infatti, riconnettere i giovani alle proprie radici, offrendo loro gli strumenti per contrastare le cattive abitudini alimentari e spronandoli a trasformare il nostro patrimonio agroalimentare in concrete opportunità di auto-imprenditorialità '. Valorizzare i P.A.T. della Campania rappresenta infatti un'azione fondamentale non solo per la tutela della biodiversità, ma anche per contrastare le cattive abitudini alimentari e l'obesità giovanile, offrendo allo stesso tempo l'opportunità di trasformare la tradizione in auto-imprenditorialità.



La grande ricchezza. All'Istituto Virtuoso di Salerno un'apericena per la valorizzazione delle eccellenze campane

BellEssere 06 Giugno 2026 Martedì, 9 giugno 2026 , alle ore 17:30 , a Salerno, presso la sede dell' IPSEOA 'R. Virtuoso' , in Via Pertini n. 6 , è in programma l' AperiCena sul tema ' La Grande Ricchezza: Prodotti Agroalimentari Tradizionali & Giovani per la promozione dei sani stili di vita' , evento organizzato e promosso dalla Regione Campania . L'iniziativa intende celebrare 'La Grande Ricchezza', che vede la Campania affermarsi come regina dell'agroalimentare italiano contando ben 614 eccellenze . L'obiettivo strategico del progetto è promuovere sani stili di vita tra i giovani attraverso la valorizzazione dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della regione, riconnettendo le nuove generazioni alle proprie radici. L'appuntamento prevede un AperiCena interamente a cura degli studenti dell'IPSEOA 'R. Virtuoso' di Salerno , che per l'occasione saranno a tutti gli effetti "Ambasciatori dei PAT ", trasformando la degustazione in una vera e propria esperienza immersiva di educazione alimentare e marketing territoriale. Nel corso dell'incontro, coordinato da Vincenzo La Croce , Esperto in Marketing Strategico/ESG, sono previsti gli interventi di: Concetta Saviello , Dirigente Scolastico IPSEOA 'R. Virtuoso'; Francesco Piemonte , Presidente dell'APS Moby Dick ETS; Alessandro De Fraia , Responsabile De.Co. e tradizionali della Regione Campania; Produttori di PAT locali. Le conclusioni sono affidate a Maria Carmela Serluca, Assessore all'Agricoltura della Regione Campania . ' Come APS Moby Dick ETS - afferma il Presidente Francesco Piemonte - la nostra missione è sostenere i giovani talenti. Questo incontro rappresenta l'ennesimo passo in questa direzione: promuovere sani stili di vita significa, infatti, riconnettere i giovani alle proprie radici, offrendo loro gli strumenti per contrastare le cattive abitudini alimentari e spronandoli a trasformare il nostro patrimonio agroalimentare in concrete opportunità di auto-imprenditorialità '. Valorizzare i P.A.T. della Campania rappresenta infatti un'azione fondamentale non solo per la tutela della biodiversità, ma anche per contrastare le cattive abitudini alimentari e l'obesità giovanile, offrendo allo stesso tempo l'opportunità di trasformare la tradizione in auto-imprenditorialità.

