

PAESTUM: PROMOZIONE DELLA DIETA MEDITERRANEA

CERIMONIA DI PREMIAZIONE PREMIO NAZIONALE PABULUM

V EDIZIONE 13-10-2024

CON IL PATROCINIO DI



CITTÀ DI
CAPACCIO
PAESTUM



ORDINE DEI
TECNOLOGI ALIMENTARI
CAMPANIA E LAZIO



Associazione
Pabulum

L'Associazione Pabulum ha il piacere di invitarla alla:
Cerimonia di premiazione del
Premio Nazionale Pabulum
V edizione

13 OTTOBRE 2024 - ORE 1800
NEXT - NUOVA ESPOSIZIONE EX TABACCHIFICIO
VIA CAFASSO, 21 - CAFASSO - BORGO NUOVO 84047
CAPACCIO PAESTUM (SA)

EMME²⁴

Irpinia News



SALERNO²⁴
NEWS

CON IL PATROCINIO DI



CITTÀ DI
CAPACCIO
PAESTUM



ORDINE DEI
TECNOLOGI ALIMENTARI
CAMPANIA E LAZIO



MUSEO
DIETA

ORGANIZZATO DA



Cerimonia di premiazione del Premio Nazionale Pabulum V edizione

IL CONCORSO È FINALIZZATO A VALORIZZARE E PROMUOVERE
LA DIETA MEDITERRANEA

13 OTTOBRE 2024 - ORE 1800
NEXT - CAPACCIO PAESTUM

PRESENTANO
CLAUDIA IZZO
DAVIDE CUORVO

IDEATO E CURATO DA KATYA TARANTINO
DIREZIONE ARTISTICA DI DAVIDE CUORVO

IN MEMORIA DEL POETA
SCRITTORE E CRITICO LETTERARIO
ARIANNO SAVIERANO

PARTNER DEGUSTAZIONI



CASE EDITRICE



MEDIA PARTNER



22 COLLOQUI

www.cronachesalerno.it

Cronache
Domenica 13 ottobre 2024

Premio nazionale Pabulum al Next, promuovere la dieta mediterranea



I partecipanti alla serata

Domenica 13 ottobre 2024, Paestum si prepara ad accogliere una giornata di celebrazione e riconoscimento delle eccellenze italiane in vari settori. Il Premio Nazionale Pabulum, evento di grande prestigio, sarà il palcoscenico ideale per coinvolgere personalità che si sono dedicate per il loro impegno nella promozione della cultura, dell'artigianato, della scienza, della manifestazione di qualità e del territorio. L'evento si svolgerà presso il suggestivo scenario di Paestum (nella Sala Conferenze del luogo), una delle località più affascinanti del nostro Paese, rinomata per la sua storia millenaria e per i suoi straordinari tempi greci. Questo evento non solo rappresenta un momento di celebrazione, ma è anche un'importante occasione di incontro tra diverse professionalità che operano per il bene della cultura e del territorio. L'evento di premiazione prevede una cerimonia ricca di emozioni, con interventi di ospiti speciali e momenti di instauramento che renderanno la giornata indimenticabile. Partecipano all'evento come ospiti speciali, portando con sé storie di successo e dedizione, rappresentando l'eccellenza in campo culturale, enogastronomico, scientifico e sociale.

Aldo Balestra, vice presidente capo de "Il Mattino", è una figura di riferimento nel giornalismo italiano. La sua esperienza pluridecennale e il suo impegno costante nella

cerimonia nazionale lo rendono un ambasciatore della buona informazione e della cultura. **Martina Carbone**, docente, impegnata e alla guida del settore, con la sua passione per la formazione, rappresenta un esempio di dedizione e impegno per la cultura e l'educazione. **Adriano Casella**, titolare della "Irpinia", **Claudio Hattler**, S.p.A., è un imprenditore di successo. La sua azienda, leader nel settore delle bottiglie sabbie, è sinonimo di qualità e innovazione nel panorama nazionale. **Carmeda Coroneo**, specialista enogastronomica, ha saputo unire la sua passione per la scrittura con l'amore per il cibo e il suo, diventando una voce autorevole e rispettata nel mondo dell'enogastronomia. **Raffaella D'Andrea**, esperta di comunicazione enogastronomica, si è dedicata al territorio. Con il suo lavoro, contribuisce a valorizzare il patrimonio enogastronomico italiano. **Carlo Di Legge**, figura di spicco nel mondo della ristorazione contemporanea. Le sue opere e le sue critiche sono apprezzate per la profondità e l'esplicità del linguaggio. **Oliver Glowig**, chef del ristorante "Oliv" presso il Savy Hotel di Paestum, è un maestro della cucina gourmet. Il suo stile raffinato e il suo rispetto per la natura e gli ingredienti lo ha reso uno dei chef più apprezzati a livello

internazionale. **Salvatore Grilletto**, fotografo, con il suo stile, ha catturato l'essenza del sole e delle tradizioni, rendendo la fotografia un mezzo potente di narrazione e arte. **Ilaria Innamorata**, presidente dell'Università della Terra (Uta) di Avellino, è una figura centrale nell'educazione permanente. Attraverso la sua leadership, ha promosso l'accesso alla cultura per le persone di ogni età. **Antonio Liguori**, direttore generale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale per il Mezzogiorno, si distingue per il suo impegno nella sicurezza alimentare e nella salute animale, con un occhio attento alle sfide dell'agricoltura sostenibile. **Franco Marino**, chef, è un artista della cucina che coniuga tradizione e innovazione nei suoi piatti, celebrando i sapori autentici del territorio italiano. **Luca Montano**, chef stellato del ristorante "Il Frutto di Paroli", è un maestro che sa unire la tradizione con la sua capacità di trasformare ingredienti semplici in opere d'arte culinarie, con una cucina che esalta i prodotti locali. **Emanuela Sica**, scrittrice e poetessa, è una voce lirica e profonda della letteratura contemporanea. Le sue opere e le sue critiche sono apprezzate per la profondità e l'esplicità del linguaggio. **Giuseppe Sorrentino**, chef dell'hotel "Savy Hotel" di Paestum, è un maestro della cucina gourmet. Il suo stile raffinato e il suo rispetto per la natura e gli ingredienti lo ha reso uno dei chef più apprezzati a livello

internazionale. **Salvatore Grilletto**, fotografo, con il suo stile, ha catturato l'essenza del sole e delle tradizioni, rendendo la fotografia un mezzo potente di narrazione e arte. **Ilaria Innamorata**, presidente dell'Università della Terra (Uta) di Avellino, è una figura centrale nell'educazione permanente. Attraverso la sua leadership, ha promosso l'accesso alla cultura per le persone di ogni età. **Antonio Liguori**, direttore generale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale per il Mezzogiorno, si distingue per il suo impegno nella sicurezza alimentare e nella salute animale, con un occhio attento alle sfide dell'agricoltura sostenibile. **Franco Marino**, chef, è un artista della cucina che coniuga tradizione e innovazione nei suoi piatti, celebrando i sapori autentici del territorio italiano. **Luca Montano**, chef stellato del ristorante "Il Frutto di Paroli", è un maestro che sa unire la tradizione con la sua capacità di trasformare ingredienti semplici in opere d'arte culinarie, con una cucina che esalta i prodotti locali. **Emanuela Sica**, scrittrice e poetessa, è una voce lirica e profonda della letteratura contemporanea. Le sue opere e le sue critiche sono apprezzate per la profondità e l'esplicità del linguaggio. **Giuseppe Sorrentino**, chef dell'hotel "Savy Hotel" di Paestum, è un maestro della cucina gourmet. Il suo stile raffinato e il suo rispetto per la natura e gli ingredienti lo ha reso uno dei chef più apprezzati a livello

internazionale. **Salvatore Grilletto**, fotografo, con il suo stile, ha catturato l'essenza del sole e delle tradizioni, rendendo la fotografia un mezzo potente di narrazione e arte. **Ilaria Innamorata**, presidente dell'Università della Terra (Uta) di Avellino, è una figura centrale nell'educazione permanente. Attraverso la sua leadership, ha promosso l'accesso alla cultura per le persone di ogni età. **Antonio Liguori**, direttore generale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale per il Mezzogiorno, si distingue per il suo impegno nella sicurezza alimentare e nella salute animale, con un occhio attento alle sfide dell'agricoltura sostenibile. **Franco Marino**, chef, è un artista della cucina che coniuga tradizione e innovazione nei suoi piatti, celebrando i sapori autentici del territorio italiano. **Luca Montano**, chef stellato del ristorante "Il Frutto di Paroli", è un maestro che sa unire la tradizione con la sua capacità di trasformare ingredienti semplici in opere d'arte culinarie, con una cucina che esalta i prodotti locali. **Emanuela Sica**, scrittrice e poetessa, è una voce lirica e profonda della letteratura contemporanea. Le sue opere e le sue critiche sono apprezzate per la profondità e l'esplicità del linguaggio. **Giuseppe Sorrentino**, chef dell'hotel "Savy Hotel" di Paestum, è un maestro della cucina gourmet. Il suo stile raffinato e il suo rispetto per la natura e gli ingredienti lo ha reso uno dei chef più apprezzati a livello



attraverso parti innovative e creative. **Giuseppe Vetrone**, presidente del Circolo Letterario Iacopino, è un promotore instancabile della cultura e della poesia. Il suo lavoro nel diffondere la letteratura ha spinto intere generazioni. **Franco Vignola**, chef, è noto per la sua capacità di reinterpretare la cucina tradizionale italiana con un tocco moderno, regalando esperienze gastronomiche indimenticabili. **Giovanna Verità**, ambasciatrice della dieta mediterranea nel mondo, è una figura centrale nel promuovere i valori e i benefici della tradizione culinaria mediterranea, riconosciuta a livello internazionale come patrimonio culturale immateriale dell'umanità. L'obiettivo è creare giorno dopo giorno, e il pubblico è invitato a partecipare a questa festa della cultura, del cibo e della convivialità.





<https://puntomagazine.it/2024/10/15/promozione-della-dieta-mediterranea-a-paestum-successo-per-la-v-edizione-del-premio-nazionale-pabulum/>

<https://www.gazzettadellirpinia.it/2024/10/15/promozione-della-dieta-mediterranea-a-paestum-grande-successo-per-la-cerimonia-della-v-edizione-del-premio-nazionale-pabulum/>