



ASSOCIAZIONE
SCIENTIFICA
CENTRO DI PORTICI



GIORNATA DIVULGATIVA PROGETTO



5 aprile 2022

18.00

in diretta - pagina Facebook GiàGiù

GIAGIÙ IN CUCINA: TRADIZIONE, SAPORE E PASSIONE.

IL RE SOLE: Crudo di mussillo di baccalà islandese con gazpacho di pomodorino giallo e germogli di tamarindo.

Chef Alfredo Iannaccone
Zen Food Lab

Il Pomodoro incontra il baccalà: aspetti nutrizionali e corretto utilizzo nella dieta mediterranea.

Dott.ssa Gabriella Perrone
Biologa nutrizionista, Dietista Clinica

Modera:

Dr. Agr. Francesco Castelluccio
Ass. Agricoltori per l'Ambiente

La partecipazione dei professionisti iscritti all'Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali comporterà l'attribuzione di Crediti Formativi Professionali, ex. Art. 4. Comma 1, del Regolamento CONAF n.3/2013 per la formazione professionale continua.

Per iscriversi all'evento compilare il modulo dal link:

www.bit.ly/giagiù050422

