



Mercoledì 18 Febbraio 2026 ore 09:00 | I.I.S. Antonello

INTRODUZIONE

Carmelo Casano, Consigliere Club per l'UNESCO di Messina

SALUTI ISTITUZIONALI

Daniela Pistorino, Dirigente Scolastica I.I.S. Antonello di Messina

Antonina Sidoti, Presidente Fondazione ITS Academy Albatros
Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema Agroalimentare - Albatros

Santa Schepis, Presidente del Club per l'UNESCO di Messina

PRESENTAZIONE E MODERAZIONE

Domenico Interdonato, Vicepresidente dei giornalisti cattolici UCSI

INTERVENTI

Attilio Borda Bossana, Delegato di Messina dell'Accademia Italiana della Cucina
La cucina italiana patrimonio dell'UNESCO

Francesco Pira, Professore Associato in "Sociologia"
Dipartimento DICAM - Università degli Studi di Messina
Comunicare con il cibo l'identità italiana

Nicola Cicero, Professore Associato in "Chimica degli Alimenti"
Dipartimento BIOMORF - Università degli Studi di Messina
Valore nutrizionale e aspetti salutistici della cucina italiana

Giuseppa Di Bella, Professore Ordinario in "Chimica degli Alimenti"
Dipartimento BIOMORF - Università degli Studi di Messina
Sicurezza alimentare: fondamento invisibile dell'eccellenza della cucina italiana

SHOW-COOKING

Antonio Iannazzo e Giuseppe Porco, docenti dell'I.I.S. Antonello

Mariano Greco, Vice Presidente dei "Discepoli di Auguste Escoffier" Delegazione Sicilia

Santi Vasari, Azienda vitivinicola VASARI di Santa Lucia del Mela

DEGUSTAZIONE

a cura degli studenti dell'I.I.S. Antonello

DIRETTA STREAMING

a cura di INSIDEMESSINA Associazione culturale



ITS AGROALIMENTARE



VASARI 1628

