

Fondazione ITS Reggio Calabria, opportunità di alta formazione tecnica



Cibo tipico calabrese, la migliore fonte di salute nutrizionale". Se ne discuterà venerdì prossimo, 14 dicembre 2018, durante il convegno organizzato dalla **Fondazione Its** – Istituti tecnici superiori – di Reggio Calabria. Ad ospitare l'evento altamente formativo sarà il **Museo del Bergamotto**.

Produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali, controllo, valorizzazione e marketing delle tipicità regionali, alimentazione, salute e prevenzione sono tra i temi principali al centro dell'incontro. Per l'occasione si terrà anche il **1° concorso Gastronomico Città Metropolitana di Reggio Calabria**.

Sarà presente anche **Pro.Di.Gus**, il nuovo strumento editoriale dello chef imprenditore dell'azienda Fabio Campoli.

Ad aprire i lavori sarà **Vittorio Caminiti**, presidente della Fondazione Its e dell'Accademia internazionale del Bergamotto.

Dopo i saluti istituzionale del sindaco di Reggio Calabria **Giuseppe Falcomatà**, affiancato da **Saverio Anghelone**, assessore comunale allo Sviluppo economico, Politiche giovanili e Lavoro, e **Anna Nucera**, assessore all'Educazione e istruzione e direttore dei corsi Its di Reggio Calabria, avranno inizio le attività formative.

Tra i relatori saranno presenti **Umberto Barreca**, della Redel srl, che affronterà il tema dell'”**Occupabilità dei giovani diplomati Its nelle aziende del territorio reggino**“, e **Stefano Bivone**, presidente della Coldiretti di Reggio Calabria a cui è affidata una relazione sulle “**Contraffazioni alimentari**“.

Saranno presenti anche **Giovanni Aricò**, segretario regionale Casartigianati Calabria e **Alberto Statti**, presidente di **Confagricoltura Calabria**.

Giovanni Laganà, segretario Cna Calabria, relazionerà su “**Artigianato di qualità nel settore agroalimentare**“.

Si parlerà anche di salute e benessere. A **Marco Serrao**, responsabile del reparto di Urologia della clinica Tricarico di Belvedere Marittimo e presidente della Fondazione Totò Morgana onlus, il compito di spiegare l'importanza della “**Prevenzione della malattie urologiche e andrologiche nei giovani**“.

Vincenzo Mollace, presidente della scuola di Farmacia e Nutraceutica dell'Ateneo catanzarese, porrà l'accento su “**Tipicità regionali a supporto della nutraceutica**” come nuovo e antico rimedio curativo.

Antonio Tramontana, presidente della Camera di Commercio di Reggio Calabria, spiegherà “**Il successo del bergamotto e la ricaduta economica sul territorio**“.

Maria Teresa Cauteruccio, del Dipartimento presidenza di Alta formazione e università regione Calabria, illustrerà “**L'utilità degli Its**“.

Le conclusioni sono state affidate a **Pasqualina Maria Zaccheria**, rappresentante Miur e dirigente Atp di Reggio Calabria.

A moderare l'incontro sarà **Alfredo Focà**, ordinario di Microbiologia Scuola di Medicina e Chirurgia dell'Università

Magna Grecia di Catanzaro.

Al termine del dibattito si procederà con la premiazione del 1° **concorso Gastronomico Città Metropolitana di Reggio Calabria**. Sarà possibile degustare gli elaborati del concorso e vari prodotti tipici calabresi.