



NAPOLI, AL DMED 2026 LA PRIMA PRESENTAZIONE DI “MANGIA ITALIANO. MA FALLO BENE”: L’ESPERIENZA DELL’ASP ZACCAGNINO E DEL WELFARE ALIMENTARE

Un lavoro a più voci sulla Dieta Mediterranea: dalla nutrizione alla salute, dalla sostenibilità alla dimensione politica e sociale del cibo.

NAPOLI – La Stazione Marittima di Napoli ospiterà, nell’ambito del DMED 2026 – Salone della Dieta Mediterranea, la prima presentazione ufficiale di “Mangia Italiano. Ma Fallo Bene”, il saggio divulgativo pubblicato da Edizioni Palimpsesto e curato da Michele Pistillo, AM Technoscience e giornalista, e Augusto Orsini, Direttore Scientifico Technoscience.

Realizzato in collaborazione con il Parco Scientifico e Tecnologico Pontino Technoscience, il volume affronta i temi dell’alimentazione, della salute, della sostenibilità e della Dieta Mediterranea attraverso un approccio multidisciplinare che spazia dal marketing alla contraffazione alimentare, dalla medicina alla nutrizione, dai territori ai distretti del cibo, fino alle nuove frontiere della ricerca scientifica e dell’alimentazione di precisione.

Non è un libro di diete, ma un’opera di divulgazione che invita a una maggiore consapevolezza alimentare, affrontando temi come microbiota, prevenzione, sostenibilità e valorizzazione delle eccellenze agroalimentari italiane.

Il valore del progetto sta anche nella sua natura corale: un lavoro a più voci, capace di raccontare la Dieta Mediterranea da molteplici punti di vista, da quello nutrizionale a quello scientifico, da quello culturale a quello economico, fino alla dimensione politica e sociale del cibo. Una trama di competenze diverse che si intrecciano per restituire al lettore una visione ampia, contemporanea e concreta della Dieta Mediterranea, non solo come modello alimentare, ma come stile di vita, presidio di salute, identità dei territori e strumento di responsabilità collettiva.

In questo percorso si inserisce anche l’esperienza dell’ASP “Dr. Vincenzo Zaccagnino”, che negli anni ha sviluppato una riflessione concreta sul sistema alimentare del cibo, cresciuta progressivamente attraverso progetti, relazioni istituzionali, filiere territoriali e azioni di welfare. Un’esperienza che oggi approda all’interno del Salone della Dieta Mediterranea come testimonianza di un modello in cui il cibo non è solo prodotto o consumo, ma diventa cura, prevenzione, educazione, inclusione e politica pubblica.

Alla presentazione sarà presente l’ASP “Dr. Vincenzo Zaccagnino”, attraverso la sua Presidente Patrizia Carolina Lusi, tra le autrici del volume, che porterà il contributo dell’ente sul tema del cibo come atto politico e come strumento concreto di welfare alimentare. Una visione che lega la qualità dell’alimentazione alla giustizia sociale, alla prevenzione, all’inclusione e alla responsabilità delle istituzioni nel garantire accesso a filiere sane, territoriali e consapevoli.



Particolare rilievo avrà anche l'intervento di Angelo Barone, Presidente della Consulta nazionale dei Distretti del Cibo, che sottolineerà il ruolo strategico delle aggregazioni tra produttori, territori, istituzioni e comunità. I distretti del cibo rappresentano infatti uno strumento fondamentale per mettere insieme agricoltura, cultura, economia locale, sostenibilità e identità, costruendo reti capaci di valorizzare le produzioni italiane e rafforzare la competitività dei territori.

Hanno contribuito al progetto Angelo Barone, Lucrezia Cilenti, Salvatore De Cristoforo, Francesco Antonio Di Mauro, Vincenzo Dota, Michele Fini, Domenico Lampedecchia, Patrizia Lusi, Marco Meloni, Delio Palumbo, Pasquale Bonfilio, Matteo Antonio Russo e Salvatore Venosi.

«Non vogliamo dire alle persone cosa mangiare, ma fornire strumenti per scegliere meglio», spiega Michele Pistillo. «La Dieta Mediterranea è cultura, identità e salute», aggiunge Augusto Orsini.

Un ringraziamento particolare va a Technoscience, che ha promosso e accompagnato il progetto con visione scientifica e culturale, e a Edizioni Palimpsesto, che ha creduto in questa pubblicazione e nella possibilità di trasformare un tema quotidiano come il cibo in un'occasione di conoscenza, dialogo e consapevolezza.

La presentazione si inserisce nel programma del DMED 2026, dedicato al tema della Pace, e rappresenta il debutto pubblico di un progetto editoriale che mette in dialogo scienza, cultura, territorio e responsabilità sociale per promuovere una nuova consapevolezza alimentare.

“Mangia Italiano. Ma Fallo Bene” propone così una riflessione ampia e attuale: il cibo non è soltanto nutrimento, ma relazione, scelta, identità, salute pubblica e futuro dei territori.