

Chef ed esperti a confronto su turismo e pesca
*Venerdì 5 aprile alle 9 il seminario formativo in collaborazione
con l'Ordine dei Giornalisti e l'Associazione Siciliana della Stampa*

Palermo, 5 aprile 2019 – È dedicato al Turismo Azzurro il convegno “**Comunicare le bellezze dell'Isola. Il turismo azzurro (pescaturismo, ittiturismo, turismo enogastronomico), prospettive economiche della contaminazione tra le due tradizionali attività produttive della Sicilia: turismo e pesca**” che fa da prologo alla XXI edizione di Travelexpo.

Si tratta di un corso di formazione per giornalisti organizzato in collaborazione con l'**Ordine dei Giornalisti** e l'**Associazione Siciliana della Stampa** Sezione di Palermo, in programma venerdì 5 aprile alle 9 a cui interverranno Giuseppe Rizzuto, giornalista; Toti Piscopo, direttore editoriale di Travelnostop.com; Dario Cartabellotta, direttore generale del Dipartimento della Pesca della Regione Siciliana; Vito Pecoraro, dirigente istituto Alberghiero Pietro Piazzi; Mario Puccio, associazione cuochi e pasticceri Palermo; Marco Piraino, chef titolare della prima fattoria urbana “Io.Bio giardino biologico”; e Mario Indovina del Comitato regionale esecutivo di Slow Food.

Dario Cartabellotta, laureato in Scienze agrarie, dal 2006 al 2009 è stato dirigente generale del Dipartimento regionale Interventi infrastrutturali. Dal 2008 al 2009 è stato commissario unico dei Consorzi di bonifica e dal luglio 2009 al febbraio 2012 dirigente generale dell'Istituto regionale della vite e del vino. Ha ricoperto il ruolo di dirigente generale del dipartimento regionale Interventi infrastrutturali per l'agricoltura e di assessore alle Risorse agricole e alimentari. Attualmente è dirigente generale del Dipartimento Pesca Mediterranea.

Vito Pecoraro, dirigente scolastico dell'IPSSOEA "Pietro Piazza" dal 1° settembre 2018, dal 2009 ha ricoperto questo ruolo in altri istituti. Precedentemente è stato docente di Francese all'Istituto Tecnico per il Turismo "Marco Polo" e ha tenuto corsi all'Università di Palermo nei corsi di laurea in Scienze del Turismo culturale e Scienze del Turismo. E' specialista di Lingua francese applicata al turismo e ha pubblicato articoli sulla didattica del francese lingua del turismo. Ha collaborato all'organizzazione di diversi convegni su turismo e formazione.

Mario Puccio, figlio d'arte, inizia da giovanissimo a cimentarsi tra i fornelli in uno dei più antichi ristoranti di Palermo e provincia: il Ristorante Puccio. A 18 anni, appena conseguito il diploma alberghiero, vola in Francia dove si confronta con chef di noti e rinomati alberghi e ristoranti francesi stellati. È qui che apprende i segreti della Nouvelle Cuisine e della cucina francese in generale. Riveste il ruolo di Capitano del Culinary team Palermo, squadra ufficiale dell'Associazione Cuochi e Pasticceri di Palermo ed è vicepresidente dell'associazione provinciale cuochi e pasticceri di Palermo oltre che membro di Euro-Toque.

Marco Piraino, classe '85, è laureato in economia. Comincia a lavorare con il Maestro Giuffrè nel suo ristorante “Casa Giuffrè” presso la Rinascente di Palermo di cui diventa direttore dopo un anno. Quindi inizia a fare esperienze all'estero presso ristoranti blasonati, italiani e non. Ma il richiamo per la propria terra lo riporta in Sicilia, nell'isola di Pantelleria dove lavora presso il ristorante “I giardini dei Rodò”. Dopo l'esperienza pantese si dedica alla scrittura di un libro sulla cucina siciliana, che lo consacra definitivamente come volto emergente della ristorazione nazionale ed internazionale partecipando anche alla prima Settimana della cucina italiana nel mondo in qualità di ambasciatore della cucina siciliana in Oman. Nel novembre 2018 inaugura a Palermo “Io.Bio”, innovativo concept di fattoria urbana.

Mario Indovina, presidente della Condotta Slow Food Palermo dal 2011 e membro del Direttivo di Slow Food Sicilia negli anni 2012/2013, ha una significativa esperienza nel settore “Alimentazione e Biodiversità” maturata con la partecipazione a convegni e fiere. Partecipa al Tavolo tecnico presso l'Assessorato alle Attività produttive del Comune di Palermo su “Itinerario del gusto legato al percorso Arabo/Normanno” (UNESCO). Attualmente è membro del Tavolo tecnico presso l'Assessorato alla Salute per il “Progetto F.E.D. formazione, educazione e dieta”. Docente presso la Scuola Universitaria Europea per il Turismo (UET) del modulo didattico – Food Management.