

MANEWSPICENO, 29/05/2025

<https://manewspiceno.it/nutrizione-e-sostenibilita-con-ildott-mariani-il-3-giugno-lincontro-ppl-pesce-pescato-locale-al-fazzini-mercantini/>



## Nutrizione e sostenibilità con il dott. Mariani: Il 3 giugno l'incontro "PPL – Pesce Pescato Locale" al Fazzini-Mercantini



**MARTEDI  
3 GIUGNO  
ORE 10.00**

**INCONTRO  
DIVULGATIVO**  
AULA MAGNA  
ISTITUTO FAZZINI MERCANTINI  
GROTTAMMARE

**"PPL PESCE PESCATO LOCALE"**  
A CURA DEL  
**DOTT. MAURO MARIO MARIANI**  
MEDICO CHIRURGO - SPECIALISTA IN ANGIOLOGIA - MANGIOLOGO  
PROFESSORE A CONTRATTO UNIVERSITÀ NICCOLÒ CUSANO  
E UNIVERSITÀ GUGLIELMO MARCONI  
CONSULENTE NUTRIZIONISTA RAI

**#pescasostenibile**

ILLUSTRAZIONE DI  
GABRIELE NINIANI

PIÙ SICUREZZA ITALIA 2021-2027 REG. (UE) 2021/1151 RICERCA E AZIONE 4 - REGIONE MARCHE - CODICE IDENTIFICATIVO 926403  
PRODUZIONE - ANNAIATA 9064 - PRODOTTO CODICE 151998400/9064/PM CIP 811540000/0007 - COMUNE DI GROTTAMMARE

29 Maggio 2025



GROTTAMMARE – Martedì 3 Giugno alle ore 10.00, presso l’Aula Magna “Rita Levi Montalcini” dell’I.I.S. “Fazzini Mercantini” di Grottammare, si terrà un incontro divulgativo rivolto agli studenti, con la partecipazione del Dott. Mauro Mario Mariani, Medico Chirurgo, Specialista in Angiologia e noto nutrizionista, nonché Professore a contratto presso le Università Niccolò Cusano e Guglielmo Marconi e Consulente Nutrizionista per la Rai. Il Dott. Mariani interverrà con una presentazione dal titolo “PPL – Pesce Pescato Locale”, focalizzata sull’importanza della Dieta Mediterranea e sull’introduzione del pesce fresco, stagionale e a chilometro zero nella dieta quotidiana. L’iniziativa è promossa dalla Regione Marche e finanziata all’80% con Fondi Europei FEAMPA 2021-2027 unita allo stanziamento del Comune di Grottammare. Presenti Alessandra Biocca, Assessore Ambiente e alla Sostenibilità, Salute e Benessere e Lorenzo Rossi, vice sindaco e assessore alla crescita cultura e accoglienza turistica Lorenzo Rossi.

L’iniziativa rappresenta un’importante occasione di approfondimento su temi fondamentali come la nutrizione, la sostenibilità alimentare e la valorizzazione delle risorse locali. Durante l’incontro verranno illustrati i benefici del consumo di pesce azzurro e di altre specie locali, evidenziando l’impatto positivo sulla salute e sull’ambiente, oltre al ruolo delle tradizioni gastronomiche nel promuovere scelte alimentari consapevoli.

L’evento si propone di sensibilizzare le giovani generazioni sull’importanza di uno stile di vita sano e responsabile, in armonia con il territorio e le sue eccellenze.

Si ringrazia la Prof.ssa Sabrina Vallesi, Dirigente dell’I.I.S. “Fazzini Mercantini” di Grottammare, e la Prof.ssa Manuela Pulcini, Referente funzione strumentale Salute e Benessere.

Finanziato dalla Regione Marche – PN FEAMPA Italia 2021-2027 Reg.(UE) 2021/1139 – PRIORITÀ 2 – AZIONE 4 Resilienza, stabilità, trasparenza ed equa concorrenza nei settori della commercializzazione e trasformazione e miglioramento dell’organizzazione di mercato dei prodotti della pesca ed acquacoltura – Codice Intervento 222402 – PROMOZIONE – Annualità 2024 – Progetto codice 12/222402/2024/MA – CUP B17F24000070007 – COMUNE DI GROTTAMMARE.

Info e contatti: Partners in Service srl Titolare del CEA “Ambiente e Mare”, R. Marche e R. Abruzzo Sede Legale: via Turati n. 2 San Benedetto del Tronto (AP) cell. 351.8737873

Sito web interattivo <https://www.pissrl.it/>