

# RASSEGNA STAMPA PRE INCONTRO DIVULGATIVO DOTT. MARIANI 03.06.2025

VIVERE SAN BENEDETTO, 31/05/2025

<https://www.viveresanbenedetto.it/2025/05/31/grottammare-promuove-salute-e-sostenibilit-il-nutrizionista-mauro-mario-mariani-incontra-gli-studenti-del-fazzini-mercantini/86617/>

**vivere** **san benedetto**  
IL QUOTIDIANO DELLA CITTÀ E DEL TERRITORIO

Top News

Ultima Ora



SEI IN > VIVERE SAN BENEDETTO > **CULTURA**

ARTICOLO

## Grottammare promuove salute e sostenibilità: il nutrizionista Mauro Mario Mariani incontra gli studenti del “Fazzini Mercantini”

31.05.2025 - h 15:17

2' di lettura

28



da **Matteo Mattei**

# "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**



Nuova iniziativa dedicata all'educazione alla salute e alla sostenibilità ambientale

Un'importante occasione di educazione alla salute e alla sostenibilità ambientale è in programma per **martedì 3 giugno alle ore 10:00**, presso l'Aula Magna "Rita Levi Montalcini" dell'**Istituto di Istruzione Superiore "Fazzini Mercantini" di Grottammare**. Protagonista dell'incontro sarà il Dott. Mauro Mario Mariani, noto medico nutrizionista, specialista in angiologia e consulente per la Rai, nonché professore a contratto presso le università Niccolò Cusano e Guglielmo Marconi. Il Dott. Mariani terrà una presentazione dal titolo "**PPL – Pesce Pescato Locale**", incentrata sull'importanza della Dieta Mediterranea e sull'introduzione nella dieta quotidiana di pesce fresco, stagionale e a chilometro zero.

L'evento, rivolto agli studenti dell'istituto, è promosso dalla Regione Marche e cofinanziato all'80% dai Fondi Europei FEAMPA 2021-2027, con il contributo del Comune di Grottammare. All'iniziativa interverranno anche le autorità locali: Alessandra Biocca, Assessore all'Ambiente, Sostenibilità, Salute e Benessere, e Lorenzo Rossi, Vice Sindaco e Assessore alla Crescita Culturale e Accoglienza Turistica. L'obiettivo è quello di sensibilizzare le giovani generazioni sull'importanza di adottare uno stile di vita sano, equilibrato e rispettoso dell'ambiente, attraverso la valorizzazione delle risorse locali e delle tradizioni gastronomiche del territorio. Durante l'incontro verranno illustrati i benefici nutrizionali del pesce azzurro e di altre specie locali, evidenziando come il consumo consapevole di prodotti del mare possa avere un impatto positivo non solo sulla salute individuale, ma anche sull'ambiente marino e sull'economia locale. A rendere possibile l'iniziativa anche la preziosa collaborazione della Prof.ssa Sabrina Vallesi, Dirigente dell'Istituto, e della Prof.ssa Manuela Pulcini, Referente per la funzione strumentale Salute e Benessere.

L'appuntamento si inserisce nel progetto finanziato dal programma PN FEAMPA Italia 2021-2027, nell'ambito dell'Azione 4 – Resilienza e trasparenza nei settori della pesca e acquacoltura, e rappresenta un esempio concreto di educazione alla cittadinanza attiva e alla sostenibilità, con un forte legame con il territorio. L'evento è dedicato agli studenti, maggiori informazioni sul sito [www.pissrl.it](http://www.pissrl.it).