



IL SENSO DEL PESCE

Venerdì 27 | Sabato 28 | Domenica 29 | Marzo 2015

COMACCHIO & GORO - RAVENNA - CESENATICO - RIMINI

L'EMILIA-ROMAGNA ED EXPO 2015

L'Emilia-Romagna ospita la penultima tappa de *L'Italia in tutti i sensi*, il lungo tour ANCIperEXPO che avvicina i territori al tema centrale dell'esposizione mondiale: "nutrire il pianeta, energie per la vita". ANCI Emilia-Romagna ha scelto di dedicarla al pesce dell'Alto Adriatico perché è alimento che ha caratteri di "tipicità": una tipicità che può aggiungersi ai 41 prodotti DOP/IGP dell'Emilia-Romagna - il più alto numero d'Europa - e che può dare ulteriore valore aggiunto al suo settore agroalimentare, uno dei 5 settori portanti della propria economia.

L'EQUILIBRIO DEL CONSUMO

Questa "tipicità" può essere valorizzata se vince tre sfide:

- quella della sostenibilità, sviluppando l'acquacoltura, tutelando le varietà sovrassfruttate e valorizzando il "pesce dimenticato"
- quella della qualità e della certificazione di prodotto
- quella dell'evoluzione gastronomica per lo *street food*, la ristorazione di qualità e il consumo abituale oltre le zone costiere.

LABORATORIO ALTO ADRIATICO

Sotto questo profilo il piccolo *Mare Nostrum* costituisce un laboratorio per il mondo. Qui dove gli equilibri ecologici sono più fragili, dove il rapporto tra consumo e tempi di riproduzione è più delicato, dove la qualità e varietà delle specie ittiche è migliore, dove le tradizioni gastronomiche hanno radici antiche e composite, se si supera la sfida di salvaguardare le risorse per il futuro, tutelando la biodiversità, rivitalizzando l'ambiente di riproduzione delle specie e riequilibrando le filiere di produzione e consumo, si potrà contribuire non solo ad accrescere le nostre conoscenze e la competitività del nostro agroalimentare, ma anche a dare più importanza al pesce, cibo salutare, nell'alimentazione del pianeta.

IL SENSO DEL PESCE

Il senso del pesce è il nome scelto da ANCI Emilia-Romagna per l'evento che coinvolge 5 città della costa adriatica: il senso sia come gusto, sia come attitudine della popolazione costiera ad amare il pesce e il mare e farne oggetti di studio e conoscenza.

COMACCHIO & GORO

I PORTI PESCHERECCI PIÙ IMPORTANTI DELLA COSTA

Venerdì 27 Marzo | Ore 15.00/18.00 | Manifattura dei Marinati | Via Mazzini 200 | Comacchio

CONVEGNO REGIONALE

IL PESCE: ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE PER IL PIANETA
Focus sul settore economico e sulla sostenibilità ambientale della pesca e dell'acquacoltura, sul pescato sovrassfruttato e sottosfruttato. Criticità, potenzialità e prospettive socio economiche delle attività di pesca.

Intervengono:

Marco Fabbri (Sindaco di Comacchio), **Diego Viviani** (Sindaco di Goro), **Simona Caselli** (Assessore agricoltura, caccia e pesca - Regione Emilia-Romagna), **Otello Giovanardi** (ISPRA), **Giulio Malorgio** (Professore Straordinario di Economia e Politica della Pesca all'Università di Bologna), **Corrado Piccinetti** (Professore di Ecologia - Università di Bologna), **Denis Fantinuoli** (Assessore alla pesca - Comune di Comacchio).
Promosso insieme al Servizio Economia Ittica - Regione Emilia-Romagna.

RAVENNA

CAPITALE ITALIANA 2015 DELLA CULTURA: IL CIBO COME CULTURA E LA CULTURA DEL CIBO

Sabato 28 Marzo | Ore 10.30/13.00
Palazzo Rasponi/Salone delle Feste | Piazza Kennedy 12

INCONTRO ISTITUZIONALE A 30 GIORNI DA EXPO 2015

La presenza del sistema regionale a EXPO e l'eredità per l'economia e la cultura regionali. Un primo bilancio.

Domenica 29 Marzo | Ore 10.00/19.00 | Piazza Kennedy

MOSTRAMERCATO AGRICOLO DOMENICALE DI RAVENNA MADRA: TRA MARE E... TERRA

Sulla piazza sarà presente il truck ufficiale di ANCIperEXPO

Ore 11.00/12.30 e 18.00/19.30 | Piazza Kennedy
c/o il truck ANCIperEXPO

APERITIVO CON LE TIPICITÀ DELL'ADRIATICO

a cura di *Chef to Chef, Slow Food* (Condotta di Ravenna) e con l'intervento di *Mario Leotti Ghigi* (Azienda agraria sperimentale Mario Marani).

Ore 10.30/11.30 | Palazzo Rasponi/ Salone delle Feste
Piazza Kennedy 12

PRESENTAZIONE LIBRO "LA CANZONE DEL GUARRACINO"

Il testo rappresenta con splendidi disegni la nota canzone di un anonimo del '700 napoletano che narra di amori e liti tra i pesci. Sarà presente l'illustratore *Antonio Della Gaggia*. Introduce *Silvia Manfredini* (Fondazione Vassallo)

Ore 11.30/12.30 e 18.00/19.30 | Piazza Kennedy
c/o il truck ANCIperEXPO

INCONTRO PUBBLICO PRESENTAZIONE FESTA DELLA COZZA DI MARINA DI RAVENNA - GIUGNO 2015

Aspetti scientifico-gastronomici e valorizzazione del territorio, della filiera dei prodotti del mare e dell'offerta della ristorazione locale.

Intervengono:

Giuseppe Prioli (Presidente AMA-Associazione Mediterranea Acquacoltori), **Massimo Cameliari** (Assessore Turismo e attività produttive - Comune di Ravenna), **Mauro Zanarini** (Responsabile regionale settore pesca di Slow Food), **Nevio Ronconi** (Presidente agenzia Tuttifrutti), **Marco Marturano** (Responsabile Comunicazione del progetto ANCIperEXPO), **rappresentanti** delle cooperative dei pescatori e associazioni della ristorazione.

CESENATICO

IL PESCE TIPICO DELL'ALTO ADRIATICO: NUTRIZIONE & GASTRONOMIA

Sabato 28 Marzo | Ore 10.30/12.30
Museo della Marineria | Via Carlo Armellini 18

**INCONTRO CULTURALE
IL PESCE "TIPICO" DELL'ALTO ADRIATICO E DELLA COSTA
ROMAGNOLA: ALIMENTO DI QUALITÀ
PER UNA GASTRONOMIA DI ECCELLENZA**
Analisi sensoriale, componente nutrizionale, etichettatura e filiera del pesce, storia delle peschierie, progetto Città della gastronomia.

Intervengono:

Roberto Buda (Sindaco di Cesenatico), **Stefano Bellolini** (Chef), **Valentina Tepedino** (L'amo italiano), **Massimo Bellavista** (Direttore Mercato Ittico Bellaria-Igea Marina).

APERITIVO CON LE TIPICITÀ DELL'ADRIATICO
a cura di *Chef to Chef*

Ore 9.30/12.30 | Centro Storico

Verrà realizzato un **VIDEO PER EXPO** sul rapporto tra pescatore e cuoco nella valorizzazione del prodotto ittico a filiera corta con **Nevio Torresi** (pescatore) e **Faccani Alberto** (Chef) a cura de *L'amo italiano*.

Venerdì 27 | Sabato 28 | Domenica 29 Marzo
Centro Storico e Colonia D. Bosco
Viale Carducci 183

STAND GASTRONOMICI AZZURRO COME IL PESCE... ANTEPRIMA PER EXPO 2015

Kermesse culinaria dedicata alla valorizzazione del pesce azzurro e alla ristorazione di qualità.

RIMINI

IL PESCE COME FESTA DA CONDIVIDERE

Domenica 29 Marzo
Ore 10.30/23.00 | Porto Canale

**RIMINI VERSO EXPO:
ANTEPRIMA DELLA FESTA DEL PAGANELLO**
Racconti, laboratori di artigianato, show cooking e piatti tipici della cucina marinara romagnola. Percorso didattico tra i pescherecci alla scoperta delle attività e delle tradizioni dei pescatori.

Ore 17 | Spiaggia libera

**FRISBEE DEL PAGANELLO: ESIBIZIONI E AVVICINAMENTO
AL BEACH UPGIMATE**
DIMOSTRAZIONE DELLA PESCA ALLA TRATTA

Dalle ore 18 | Spiaggia libera
APERITIVO CON DJ SET

Istituzioni Sapori Conoscenza

Organizzatori:



In collaborazione e con il contributo della:



Partner:



ASSOCIAZIONE RIMINI PER TUTTI | LIBERA SOCIETÀ DEL FRISBEE | CONSORZIO LINEA AZZURRA

Con la partecipazione di:



Info: www.anciperexpo.it