



IL SENSO DEL PESCE

ANCIperEXPO e ANCI Emilia-Romagna per EXPO 2015

Percorso tematico e itinerante attraverso cinque località
della costa emiliano-romagnola verso EXPO 2015

Venerdì 27, sabato 28 e domenica 29 marzo 2015

GORO e COMACCHIO (FE) - RAVENNA - CESENATICO (FC) - RIMINI

PREMESSA

Nel Nuovo Testamento la moltiplicazione dei pani e dei pesci è uno dei due accadimenti, l'altro è la Resurrezione, riportato da tutti e quattro gli Evangelisti.

Nel cammino che stiamo percorrendo verso EXPO 2015 ci piace collegare lo slogan "Nutrire il pianeta. Energia per la vita" ad una delle narrazioni che è parte rilevante e significativa dei fondamenti della nostra cultura sociale.

In quell'episodio ci sono la sopravvivenza e la solidarietà, che oggi non possono essere pensate senza la sostenibilità, la salute e la tensione verso l'equa diffusione delle condizioni di benessere.

L'Emilia-Romagna ospita la penultima tappa del lungo tour ANCIperEXPO "L'Italia in tutti i sensi".

ANCI Emilia-Romagna ha pensato di chiamarla IL SENSO DEL PESCE.

Nel territorio regionale sono state tantissime le iniziative sviluppate dai territori, dalla Regione, dalle associazioni economiche e culturali per presentare all'EXPO 2015 la regione italiana che ha il più alto numero (41) di prodotti DOP/IGP tra le regioni d'Europa e che considera l'agroalimentare come uno dei 5 settori produttivi portanti della sua economia.

TERRITORIO

In un contesto così vitale e ricco di proposte e progetti la nostra proposta è far conoscere e dare valore anche alla particolare realtà ittica del nostro Alto Adriatico come realtà che ha caratteri simili alla “tipicità”.

L’Alto adriatico dai bassi fondali per il pesce è il sud del nord: acque fredde d’inverno ricche di ossigeno e plancton, ma abbastanza calde per consentire la presenza di numerose specie. In altri termini qualità nutrizionale e gastronomica del pescato coniugata con la varietà.

Questa “tipicità” può essere valorizzata se vince tre sfide:

- quella della sostenibilità tutelando le varietà sovrasfruttate, consumando di più le varietà sottosfruttate (il cosiddetto “pesce dimenticato”), sviluppando l’acquacoltura;
- quella della qualità e della certificazione del prodotto;
- quella dell’evoluzione gastronomica per il “fast food”/“street food”, per la ristorazione e per il consumo abituale casalingo con una diffusione più capillare del “pesce quotidiano” oltre le zone costiere e rivierasche.

OBIETTIVI

Se il pesce è alimento ai vertici della salubrità nutrizionale (come affermato dall’Organizzazione Mondiale Sanità) e se può rappresentare una filiera valida alternativa alle filiere dominanti dell’ovino e del bovino nella nutrizione di massa (tanto più se abbinato a verdure e pasta), allora il companatico evangelico (psaria in Giovanni 6,9) può essere considerato una delle filiere strategiche della nutrizione del futuro?

Sì, a patto che la filiera evolva rivitalizzando l’ambiente, compreso quello di riproduzione delle specie, mentre lo salvi e si punti sul riequilibrio e l’estensione delle varietà consumate, sulla qualità e l’innovazione della gastronomia del pesce e sull’accessibilità (conoscenza, costo, distribuzione) al prodotto.

Sotto questo profilo il piccolo “Mare Nostrum” Mediterraneo costituisce un “laboratorio” per il mondo.

Qui dove gli equilibri ecologici sono più fragili, dove il rapporto tra quantità consumate e tempi di riproduzione delle relative specie è più delicato, dove la qualità e la varietà delle specie ittiche è migliore, dove le tradizioni gastronomiche del pesce hanno radici antiche e composite, storie di cucine che si incrociano e divergono nella varietà dei piatti, l’altezza dell’asticella è più alta e se si supera qui salvaguardando le risorse per il futuro, tutelando la biodiversità e innovando le



filiere della produzione e del consumo, la conoscenza che ne deriva per il mondo si accresce e la competitività del nostro agroalimentare in questo segmento, anche.

In questo senso, e nel suo piccolo, quest'appuntamento può anche seminare suggestioni, ipotesi di progetto e piste di lavoro da sottoporre all'attenzione del World Food Forum, il lodevole appuntamento annuale che la Regione Emilia-Romagna istituirà dal 2015 proprio sul futuro del cibo e della nutrizione.

ANCI Emilia-Romagna, con la collaborazione fattiva e preziosa del Servizio Turismo e della struttura EXPO della Regione Emilia-Romagna, ha concepito un evento della costa emiliano-romagnola dell'Adriatico coinvolgendo 5 città chiamandolo "IL SENSO DEL PESCE" non solo per richiamare il titolo delle presentazioni itineranti promosse da ANCIperEXPO "L'ITALIA IN TUTTI I SENSI", ma anche per richiamare il senso sia come gusto, come percezione e scoperta di un mondo che come attitudine della popolazione costiera della regione ad amare il pesce e il mare, a farne oggetti di studio e conoscenza come se il senso per il pesce fosse un istinto innato che è tipico di chi vive in simbiosi con l'ambiente/ecosistema mare.

EVENTI

COMACCHIO E GORO

I porti pescherecci più importanti della costa

Data:

Venerdì 27 marzo 2015
dalle ore 15.00 alle 18.00

Luogo:

Manifattura dei Marinati
Via Mazzini 200, Comacchio

Evento:

Il pesce: alimentazione sostenibile per il pianeta

Convegno regionale progettato e promosso da Anci Emilia-Romagna e dal Servizio Economia Ittica delle Direzione Agricoltura della Regione Emilia-Romagna.

Il pesce può divenire una filiera agroalimentare di maggiore importanza nell'alimentazione del pianeta? Quali sono i problemi economici, ambientali, culturali che ostacolano questa possibilità? E quali sono le qualità dell'alimento pesce? L'Expo come può contribuire in tal senso? Partendo da queste domande il convegno intende fare un focus sul settore economico della pesca, sulla sostenibilità ambientale della pesca e dell'acquacoltura, sul pescato "sovrasfruttato" e "sottosfruttato". L'alto Adriatico e la costa romagnola verranno presi come riferimenti emblematici per esaminare le criticità e le potenzialità delle attività di pesca e su come esse possano evolvere per acquisire nuove prospettive socio economiche e per ricoprire un ruolo di spicco nel futuro del nostro paese e nella produzione di "tipicità alimentari d'acqua".

Saluti istituzionali:

- **Marco Fabbri**
Sindaco di Comacchio
- **Diego Viviani**
Sindaco di Goro



Presentazione del convegno da parte di Ance Emilia-Romagna e del Servizio di economia Ittica della Regione Emilia-Romagna.

Ne discutono:

- **Simona Caselli**
Assessore all'agricoltura, caccia e pesca della Regione Emilia-Romagna
- **Otello Giovanardi**
ISPRA Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale
- **Giulio Malorgio**
Professore Straordinario di Economia e Politica della Pesca all'Università di Bologna
- **Corrado Piccinetti**
Professore di Ecologia all'Università di Bologna
- **Denis Fantinuoli**
Assessore alla pesca del Comune di Comacchio



CESENATICO

Il pesce “tipico” dell’alto Adriatico:
dalla componente nutrizionale alla gastronomia

Data:

Sabato 28 marzo 2015
dalle ore 10,30 alle 12,30

Luogo:

Museo della Marineria
Via Carlo Armellini, 18 – Cesenatico

Evento:

Il pesce “tipico” dell’alto Adriatico e della costa romagnola: alimento di qualità per una gastronomia di eccellenza.

Un convegno all’interno del quale verrà effettuata l’analisi sensoriale del pesce, si tratteranno gli aspetti della componente nutrizionale e dell’etichettatura, si rifletterà sull’importanza della gastronomia nella filiera che dà valore e “tipicità” al pesce, si ripercorrerà la storia delle pescherie fino ai giorni nostri e verrà presentato il progetto “Città della gastronomia” di cui Cesenatico fa parte.

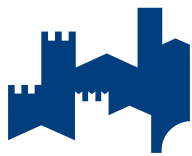
Saluto istituzionale:

- **Roberto Buda**
Sindaco di Cesenatico

Interventi:

- **Massimo Bellavista**
Direttore Mercato Ittico Bellaria-Igea Marina
- **Stefano Bartolini**
Chef
- **Valentina Tepedino**
Direttrice di Eurofishmarket e referente del progetto “L’amo italiano”

A latere dell’incontro aperitivo con le tipicità dell’Adriatico a cura di Chef to Chef



EMILIA
ROMAGNA
anci

Data:

Sabato 28 marzo 2015
dalle ore 9,30 alle 12,30

Luogo:

Centro Storico – Cesenatico

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 **Alberto Faccani** (Chef) a cura de L'amo Italiano.

Data:

Venerdì 27, Sabato 28 e Domenica 29 marzo 2015

Luogo:

Stand gastronomici in centro storico e Colonia Don Bosco (Viale Carducci, 183)

Evento:

“Azzurro come il pesce... Anteprima per Expo 2015”

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

RAVENNA

Capitale italiana 2015 della cultura

Il cibo come cultura e la cultura del cibo

Data:

Sabato 28 marzo 2015

Orario:

Dalle 10.30 alle 13.00

Luogo:

Salone delle Feste di Palazzo Rasponi
Piazza Kennedy 12, Ravenna

Evento:

A 30 giorni da EXPO 2015

Incontro istituzionale nell'ambito del progetto "Il senso del pesce". Nel "conto alla rovescia" all'apertura di Expo 2015 si può già fare un primo bilancio del lavoro svolto per presentare le qualità del sistema territoriale dell'Emilia-Romagna alla Esposizione mondiale. Ci si collegherà alla presentazione dello stato d'avanzamento dei lavori relativi all'organizzazione delle iniziative che caratterizzeranno la presenza dell'Emilia-Romagna a Milano e ad una riflessione sull'eredità che l'economia e la cultura regionali potranno ricevere da Expo.

- **Marco Fabbri**
Sindaco del Comune di Comacchio
- **Fabrizio Matteucci**
Sindaco del Comune di Ravenna
- **Andrea Gnassi**
Sindaco del Comune di Rimini
- **Mauro Bernieri**
Assessore con delega alla pesca del Comune di Cesenatico
- **Andrea Corsini**
Assessore al Turismo e Commercio della Regione Emilia-Romagna
- **Daniele Manca**
Presidente ANCI Emilia-Romagna



EMILIA
ROMAGNA
anci

- **Pier Attilio Superti**
Responsabile Progetto ANCIperEXPO
- **Matteo Mauri**
Direzione Affari Istituzionali Expo Milano 2015
- **Ezio Bertino**
Responsabile Relazioni Esterne Seat Pagine Gialle

Orario:

Dalle 17.30 alle 19.00

Luogo:

Salone delle Feste di Palazzo Rasponi
Piazza Kennedy 12, Ravenna

Evento:

De piscibus. Storia e storie sul cibo dei poveri e su un mondo animale poco conosciuto.

Incontro culturale sul tema del cibo come cultura e della **cultura del cibo in relazione al pesce**: il pesce nella storia dell'alimentazione e nella storia della gastronomia italiana, i simbolismi religiosi e laici legati al pesce, il pesce nelle arti, la storia dello sviluppo delle conoscenze scientifiche sui pesci.

- **Silvana Chiesa**
Professoressa del Dipartimento di Scienze degli Alimenti, corso di laurea in Scienze Gastronomiche all'Università di Parma
- **Fausto Tinti**
Presidente del Corso di Laurea Magistrale in Biologia Marina all'Università di Bologna



EMILIA
ROMAGNA
anci

Orario:

dalle 15.00 alle 17.00

Luogo:

Palazzo Rasponi – Piano primo
Piazza Kennedy 12, Ravenna

Evento:

La cultura del cibo nella solidarietà

Incontro sociale a scopo benefico con la preparazione, a cura della cittadinanza, di 10.000 pasti da inviare nel Sud del Mondo coordinati dall'Onlus **"Stop Hunger Now Italia"** e sponsorizzato da **Coop Adriatica** e **Assicoop Romagna Futura** e **UnipolSai Divisione Unipol**.

Data:

Domenica 29 marzo 2015

Orario:

Dalle 10.00 alle 19.00

Luogo:

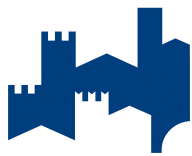
Piazza Kennedy 12, Ravenna

Evento:

Mercato Madra

Mostramercato Agricolo Domenicale di Ravenna: **tra mare e... terra.**

Sulla piazza sarà presente il **truck ufficiale di ANCIperEXPO.**



EMILIA
ROMAGNA
anci

Aperitivo con le tipicità dell'Adriatico

a cura di Chef to Chef, Slow Food Condotta di Ravenna. Degustazioni in collaborazione con lo chef Matteo Salbaroli del Ristorante l'Acciuga, lo chef Mattia Borroni del Ristorante Alexander e lo chef Nicola Bombardini, con l'intervento di Mario Leotti Ghigi (Azienda agraria sperimentale Mario Marani).

Collabora l'Azienda Agricola Sperimentale Marani e la Pescheria Alex e Raf

dalle 11.00 alle 12.30 e dalle 18.00 alle 19.30

c/o il truck ANCIperEXPO

Orario:

Dalle 10.30 alle 11.30

Luogo:

Salone delle Feste di Palazzo Rasponi

Piazza Kennedy 12, Ravenna

Evento:

Presentazione del libro "La canzone del Guarracino"

Un testo che 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, introdotto da Silvia Manfredini della Fondazione Vassallo.

**Orario:**

Dalle 11.30 alle 12.30

Luogo:

c/o truck ANCIperEXPO
Piazza Kennedy 12, Ravenna

Evento:**Presentazione della Festa della Cozza di Marina di Ravenna**

Al centro dell'incontro verranno trattati i temi scientifico-gastronomici della cozza, della valorizzazione della filiera legata ai prodotti del mare, dell'offerta della ristorazione locale e della valorizzazione del territorio.

- **Giuseppe Prioli**
Presidente nazionale di AMA-Associazione Mediterranea Acquacoltori
- **Massimo Cameliani**
Assessore al Turismo e attività produttive del Comune di Ravenna
- **Mauro Zanarini**
Responsabile regionale Emilia-Romagna del settore pesca di Slow Food
- **Nevio Ronconi**
Presidente dell'agenzia Tuttifrutti
- **Rappresentanti** delle associazioni cooperative dei pescatori e delle associazioni della ristorazione

RIMINI

Il pesce come festa da condividere

Data:

Domenica 29 marzo 2015

Orario:

10,30 - 18,30

Luogo:

Porto Canale e spiaggia libera, Rimini

Evento:

Percorso guidato

a cura dell'Associazione Rimini per tutti e dell'Associazione culturale "E' Scaion" (nome che corrisponde a "ferro per le vongole") alla scoperta delle tradizioni e degli attrezzi per la pesca: un patrimonio che restituisce memoria di una intera comunità che da borgo di pescatori si è trasformata in una grande destinazione balneare. Sulla banchina del porto canale, davanti ai pescherecci ormeggiati, i pescatori condurranno lungo un percorso fra nasse, rabbi, 'smenacul', panieri, carriole, biciclette per la vendita ambulante del pesce, piccole battane. Sul moscone i retanti insegneranno le tecniche per riparare le reti e al termine del percorso si potranno imparare le tecniche per fare i nodi alle cime.

Orario:

10,30-11,30/11,30-12,30

Evento:

Baby lab – Paesaggi marini

a cura della associazione culturale Are Ere Ire, cibo per giovani menti. Racconti di fondali, mondi sommersi e pesci fluttuanti, mediante l'utilizzo di timbri in gomma e qualche regola grafica.

Baby lab – Pesci al cartoccio

a cura di Veronica Zavoli-lab. Le Terre Un laboratorio per imparare a creare affascinanti pesci di carta con l'antica tecnica degli origami e farne un originale e unico soprammobile.



EMILIA
ROMAGNA
anci

Orario:

10,30-12,30/14,30-18

Evento:

Baby lab – Costruiamo un aquilone

a cura del Gruppo Aquilonisti “Riminivola” del Dopolavoro Ferroviario di Rimini Un laboratorio dedicato ai ragazzi, dove, con una piccola offerta, si può trovare tutto il materiale occorrente per costruire il proprio aquilone seguiti da esperti del Gruppo Aquilonisti e ricevere le informazioni sulle tecniche di volo. La presenza degli aquilonisti proseguirà anche nel pomeriggio con prove di volo con aquiloni particolari in varie forme e colori, spazi e vento permettendo.

Orario:

12-14

Evento:

Dj set

a cura della food blogger Federica Gif

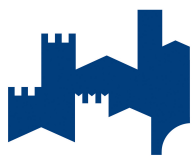
Orario:

12-14,30

Evento:

I sapori del pesce

a cura del consorzio Linea Azzurra



EMILIA
ROMAGNA
anci

Degustazione di pesce

I piatti della tradizione marinara preparati e raccontati dai pescatori: fritto di pesce, spiedini, sardoncini, vongole. Degustazioni a pagamento

Dimostrazione di cottura degli spiedini alla vecchia maniera romagnola a cura dell'Associazione Rimini per tutti

Orario:

14,30 – 17

Evento:

Anteprima della Festa del Paganello

Le squadre di serie A di beach ultimate Cota Rica e Tequila Boom Boom scaldano i muscoli per il Paganello con allenamenti e partite di frisbee sulla spiaggia libera antistante piazzale Boscovich.

Orario:

15-17

Evento:

Dimostrazione di frisbee freestyle sulla spiaggia libera antistante piazzale Boscovich

Orario:

17-18

Evento:

Dimostrazione di pesca alla trutta



EMILIA
ROMAGNA
ance

nello specchio d'acqua antistante la spiaggia libera a cura dell'Associazione Rimini per tutti (condizioni meteo permettendo)

Orario:

18-22

Evento:

I sapori del pesce

a cura del consorzio Linea Azzurra

Evento:

Degustazione di pesce

I piatti della tradizione marinara preparati e raccontati dai pescatori: fritto di pesce, spiedini, sardoncini, vongole. Degustazioni a pagamento

Dimostrazione di cottura degli spiedini alla vecchia maniera romagnola a cura dell'Associazione Rimini per tutti

Orario:

18-23

Evento:

Dj set

a cura della food blogger Federica Gif