



Fondazione FICO vi invita alla

**Settimana dei prodotti ittici del mare Adriatico, 14 - 21 luglio 2018
Parco Agroalimentare FICO Eataly World, Bologna**



Anguille, vongole, ostriche, cozze, seppie canocchie e pesce azzurro per otto marinerie dell'Emilia Romagna e otto giornate interamente dedicate alla presentazione a 360° dei prodotti e dei luoghi della pesca dell'Adriatico attraverso un programma ricco e articolato.

14 luglio – La conferenza e i laboratori didattici a partire dalle ore 11:00 Teatro Arena

Evento centrale della giornata, interamente dedicato al mare Adriatico, alle specie ittiche tipiche della marina costiera emiliano-romagnola, alle filiere commerciali caratteristiche delle principali marinerie della Costa Adriatica, alla sostenibilità dei consumi e alla loro stagionalità. Interverranno esperti in diversi campi, portando il loro contributo per fare conoscere al vasto pubblico la ricchezza del nostro mare. Fra questi troveremo: biologi, pescatori, produttori e rivenditori, rappresentanti delle marinerie, nutrizionisti e ristoratori.

I partecipanti alla conferenza e/o ai laboratori didattici pomeridiani avranno diritto a un coupon per un assaggio/sconto promozionale su acquisto di pesce fresco. Il suddetto coupon ti consentirà di poter usufruire del download gratuito di un ebook; una mini raccolta illustrativa e riassuntiva delle tematiche trattate, composta da schede nutrizionali dei singoli prodotti, ricette della tradizione appartenenti alle distinte città partecipanti e una scheda illustrativa sulla stagionalità dei pesci.

Programma della giornata:

- **11.00** (Teatro Arena) Incontro con la stampa
- **11.30-13.00** (Teatro Arena) Conferenza
- **16.00-17.00** (zona pescherie) Laboratori didattici per famiglie e bambini

Da domenica 15 a sabato 21 luglio presso Pescheria e Ristoranti di FICO

LABORATORI DIDATTICI

Impara le caratteristiche del nostro mare e del nostro pesce, nei laboratori pomeridiani di P-assaggi di Mare. Immergiti nell'esperienza globale delle marinerie di FICO; il loro

lavoro, i loro prodotti e le caratteristiche di ogni tratto di costa. Un'occasione imperdibile per te e i tuoi bambini! Sono previsti gruppi non superiori a 25 persone.

PESCHERIA

Da domenica 15 a sabato 21 le marinerie saranno ospitate presso la Pescheria della Nave Errante per esporre i propri prodotti, raccontarne le proprietà nutrizionali, la stagionalità e le possibilità di utilizzo nella dieta quotidiana, grazie anche alla presentazione di alcune ricette della tradizione. Scopri la marineria del giorno e i racconti del nostro mare!

RISTORAZIONE

Vongole, ostriche, anguille, seppie, pesce azzurro, cefalo, sgombro, alici e tutti i frutti del mare adriatico nei piatti del ristoro di FICO. Una settimana per provare come il pesce delle marinerie di Goro, Comacchio, Ravenna, Cervia, Cesenatico e Bellaria, Misano Adriatico, Cattolica e Riccione diventano ricette e piatti regionali, all'interno dei luoghi ristoro di FICO.

(indicazione dei ristoranti disponibile a breve)