

CARTELLA STAMPA

1° FISH VERY GOOD – IL SALONE

Molo Audace, 4 – 6 settembre 2015

- **Highlights**
- **SPERIMENTO**
Lezioni di cucina per imparare a riconoscere, a preparare e a cucinare il pesce
- **IMPARO**
Animazione e attività educativa dedicata ai bambini
- **ESPLORO**
Escursioni nel Golfo a bordo di barche da pesca
- **SCOPRO**
Seminari e incontri per scoprire il mondo della pesca
- **MANGIO**
RistoFish per gustare il pescato di casa nostra
- **Incontri d'affari tra buyer austriaci e tedeschi e operatori locali**
- **Promuovere lo sviluppo equilibrato della pesca**
Cos'è il GAC FVG, le sue azioni, il progetto "Fish Very Good"

Aries - Ufficio Stampa e Comunicazione

ufficio.stampa@ariestrieste.it

Andrea Bulgarelli (responsabile)

+39 040 6701264 – + 39 335 7824405 – andrea.bulgarelli@ariestrieste.it

Susanna de Mottoni +39 040 6701216 – susanna.demottoni@ariestrieste.it

Capofila: Aries

Piazza della Borsa 14 – 34121 Trieste

Tel. +39 040 6701281 – Fax +39 040 365001 - info@ariestrieste.it - www.ariestrieste.it

Dal 4 al 6 settembre, sul Molo Audace di Trieste, si svolgerà la prima edizione di “Fish Very Good – Il Salone”, organizzata dal GAC FVG, Gruppo di Azione Costiera del Friuli Venezia Giulia.

Il Salone è momento di punta della campagna di sensibilizzazione “Fish Very Good” rivolta ai consumatori del Friuli Venezia Giulia, che proseguirà anche nei mesi a venire in ristoranti, pescherie e centri commerciali, e che mira a promuovere i prodotti ittici locali secondo stagionalità, aumentando la dimestichezza del consumatore verso specie ittiche dimenticate, evidenziandone le proprietà nutritive, l’aspetto e il gusto. Per promuovere il prodotto “Fresco, Vicino, Genuino”.

“Sono stati sensibilizzati i ristoratori regionali e in molte realtà vengono proposte ricette e piatti con il pescato locale di stagione – ricorda Antonio Paoletti, presidente GAC FVG -. Sempre a livello promozionale va rilevata la presenza del GAC FVG, a inizio giugno, a Mare e Vitovska con degustazioni e laboratori del gusto, l’organizzazione, sempre a inizio giugno, a Marano Lagunare della visita da parte del GAC bavarese”.

Il Salone si articola in numerose attività informative e divulgative, completate dall’imprescindibile momento di degustazione. Workshop, animazione per i bambini, brevi navigazioni a bordo di pescherecci e lezioni di cucina animeranno la tre-giorni dedicata al prodotto ittico. Particolare risalto avrà la Scuola di Cucina in cui i cuochi saranno affiancati da un biologo, che fornirà un inquadramento sulle specie ittiche protagoniste dei piatti, e da sommelier dell’Associazione Italiana Sommelier che faranno degustare il piatto in abbinamento a un vino del Carso dell’Associazione Viticoltori del Carso-Kras.

A orario continuato sarà aperto anche il RistoFish per pranzi e cene circondati dal mare, sulla punta del Molo Audace, ma anche per rapidi stuzzichini e “Aperifish” d’asporto.

La parte divulgativa si completa con una di supporto ai protagonisti della pesca locale: incontri d’affari tra operatori della regione e buyer stranieri, austriaci e tedeschi, nell’ottica di eventuali future collaborazioni commerciali.

“Fish Very Good – Il Salone è anche un esperimento di salone del pesce che nei nostri obiettivi vorremmo portare in regione e a Trieste nel contesto di una ampia e articolata fiera dedicata al mare e a tutte le eccellenze che il territorio può offrire in questo settore” conclude Paoletti.

SPERIMENTO: lezioni di cucina per imparare a riconoscere, a preparare e a cucinare il pesce

Il periodo migliore per gustare cozze e sardoni? Quali sono le specie ittiche del nostro mare? Come è arrivata la vongola filippina a Marano Lagunare? E il *ribon* come si chiama in italiano? E ancora: Come si sfiletta il pesce? Come si sceglie? Quali specie ittiche in quali stagioni? Come preparo un menu gourmet a base di pesce sotto i 10 euro? Quale pesce e come prepararlo quando c'è poco tempo per cucinare? Solo alcune delle curiosità che potranno essere "saziate" nella Scuola di Cucina di Fish Very Good.

Ogni giorno, appuntamenti in pillole grazie alla regia dell'Associazione Cuochi Trieste e con la partecipazione del biologo Aurelio Zentilin che inquadrerà le specie ittiche protagoniste dei piatti. Non solo, grazie alla collaborazione con l'Associazione dei Viticoltori del Carso-Kras e con AIS - Associazione Italiana Sommelier, la degustazione dei piatti sarà accompagnata anche da quella di un vino del Carso.

La partecipazione alla Scuola di Cucina è gratuita, ma con obbligo di preregistrazione su www.fishverygood.it/eventi (fino a esaurimento posti).

PROGRAMMA

Venerdì 4 settembre 2015

Ore 11.00 - 11.45

Specchio di polenta e ricotta del Carso con zuppetta di vongole allo zenzero. Maestro Sergio Mian

Ore 12.00 - 12.45

Pedoci con Carnaroli in salsa di pomodoro caramellata al limone. Maestro Germano Pontoni

Ore 13.00 - 13.45

Sardoni in savor di terrano dolcificato al miele e rosmarino. Cuoco Marc Pavel

Ore 17.00 - 17.45

Purea di patate agliate con mantecatura di prezzemolo e sgombro. Cuoco Emanuele Felluga

Ore 18.30 - 19.30

Cappuccino di canoce. Cuoco Daniele Valmarin

Sabato 5 settembre 2015

Ore 11.00 - 11.45

Specchio di polenta e ricotta del Carso con zuppetta di vongole allo zenzero. Maestro Sergio Mian

Ore 12.00 - 12.45

Pedoci con Carnaroli in salsa di pomodoro caramellata al limone. Maestro Germano Pontoni

Ore 13.00 - 13.45

Cavolo capuccio stufato al kren in boretto di fasolari. Cuoco Luca Gioiello

Ore 17.00 - 17.45

Sardoni in savor di terrano dolcificato al miele e rosmarino. Cuoco Vincenzo Lavitola

Capofila: Aries

Piazza della Borsa 14 – 34121 Trieste



Ore 18.30 - 19.30

Sarde alla beccafico aromatizzate con vino dolce e finocchietto. Cuoco Andrea Basilico

Ore 19.30 – 20.30

Un nuovo modo di approcciarsi al cibo: utilizziamo l'analisi sensoriale per degustare le cozze. A cura di Liliana Savioli, Acaud

Domenica 6 settembre 2015

Ore 11.00 - 11.45

Specchio di polenta e ricotta del Carso con zuppeta di vongole allo zenzero. Maestro Sergio Mian

Ore 12.00 - 12.45

Pedoci con Carnaroli in salsa di pomodoro caramellata al limone. Maestro Germano Pontoni

Ore 13.00 - 13.45

Sardoni in savor di terrano dolcificato al miele e rosmarino e relative varianti. Maestro Emilio Cuk

Ore 17.00 - 18.00

Mantecatura di extravergine e zucchine con cefalo al finocchietto. Lady chef Cinzia Meriggioni

Ore 18.30 - 19.30

Sfilettare il pesce crudo: branzino in olio di basilico. Cuoco Claudio Rosso

Capofila: Aries

Piazza della Borsa 14 – 34121 Trieste

Tel. +39 040 6701281 – Fax +39 040 365001 - info@ariestrieste.it - www.ariestrieste.it



IMPARO: animazione e attività educativa dedicata ai bambini

Si sa, *chi ben comincia è a metà dell'opera...* Ecco perché la finalità divulgativa di Fish Very Good non poteva prescindere dal coinvolgere anche i più piccoli.

Venerdì e sabato, entrambi i giorni alle 16.00 e alle 17.00, “Capitan Nostrano” racconterà ai bambini quanta varietà c'è nel nostro mare. Se si parla di “specie ittiche”, infatti, è perché non solo “pesci” abbiamo, ma anche crostacei e molluschi. E poi l'aspetto fondamentale legato alla stagionalità. Se è più facile sapere che le fragole si mangiano d'estate e le arance in autunno-inverno, vale lo stesso per i diversi tipi di pesci? Allora quando le seppie? Quando i branzini e i calamari?

Capitan Nostrano, un biologo della Riserva Marina di Miramare, saprà intrattenerli sollevando e rispondendo a tutte le loro curiosità.

Non solo per i bambini, ma aperta a tutti, la possibilità di scoprire e imparare qualcosa di più sul nostro mare e sulla pesca grazie a un'ulteriore iniziativa divulgativa. Domenica 6 settembre alle ore 10.00 è in programma una visita guidata gratuita al Museo del Mare di Trieste.

ESPLORO: escursioni nel Golfo a bordo di barche da pesca

Un'attività per i curiosi, per chi ama trovarsi *in media res* e scoprire direttamente, in prima persona, come "funzionano le cose". In questo caso, la vita e il lavoro del pescatore. A Fish Very Good, infatti, ci sarà la possibilità di salire a bordo di barche da pesca, sia dedite alla molluschicoltura che alla pesca "classica", e di fare un giro in Golfo in compagnia di un pescatore per godere di una breve navigazione e allo stesso tempo farsi raccontare in cosa consiste il suo lavoro e alcuni aspetti poco noti sul pesce che si è abituati semplicemente a consumare. Per esempio: in quanto tempo maturano le cozze? Seppie, canoce, orade: cosa si pesca con le reti da posa, cosa con le nasse, cosa con il palamito?

Lungo il Molo Audace imbarcazioni da pesca saranno pronte ad accogliere, salvo condizioni meteo avverse, chi vorrà godere della navigazione di circa un'ora. In questo caso, la partecipazione è a pagamento, al costo di 10€ a persona.

Si tratta di un'iniziativa che si allaccia all'attività di promozione del pescaturismo attuata dal GAC FVG. "Pescaturismo" è una nuova offerta turistica che arriva dal mondo della pesca: si rivolge a tutti coloro che amano il mare e le specie che lo abitano e che sono affascinati dalla possibilità di salire a bordo di una vera imbarcazione da pesca per entrare in contatto con il pescatore. Un'attività che unisce due mondi apparentemente lontani: il faticoso mestiere del pescatore con l'universo dello svago e del relax. Un genere di turismo sempre più cercato oggi: quello che consente di vivere un'esperienza.

Sulla carta il pescaturismo esiste già da molti anni anche in Friuli Venezia Giulia, ma di fatto viene praticato solo marginalmente e senza sfruttarne le enormi potenzialità. Sono una quindicina le imprese regionali che posseggono la licenza per praticarlo, ma pochissime vi si dedicano attivamente. Il GAC FVG sta favorendo la diffusione del pescaturismo come attività strutturata e non estemporanea. Nei mesi passati sono state presentate le opportunità agli operatori della regione, chiarendo in che modo diversificare la propria attività può diventare vantaggioso, oltre a dare supporto a chi ha deciso di intraprendere questa via.

Capofila: Aries

Piazza della Borsa 14 – 34121 Trieste

Tel. +39 040 6701281 – Fax +39 040 365001 - info@ariestrieste.it - www.ariestrieste.it

SCOPRO: seminari e incontri per scoprire il mondo della pesca

Tante e sfaccettate le dinamiche che riguardano il mondo della pesca. A Fish Very Good ci sarà occasione anche per discutere di alcune di esse nell'ambito di workshop e incontri tematici.

A partire da problematiche e tematiche all'ordine del giorno, come quella dei "rigetti in mare", problema ben noto all'operatore, ma del tutto sconosciuto ai più. Si tratta dell'obbligo di portare a terra e non "rigettare in mare" per questioni di sostenibilità ambientale le specie considerate di scarto perché sottotaglia o "povere". Un obbligo che diventerà effettivo appena dal 2017, ma che sta facendo discutere per le implicazioni che potrà. Alle 11 di venerdì, a seguito dell'inaugurazione, verranno presentati i risultati di un progetto condiviso dal GAC FVG con i GAC di Veneto ed Emilia Romagna sugli effetti derivanti dall'introduzione del divieto di rigetti a mare e sulla fattibilità di un piano specifico per l'Alto Adriatico.

Tra gli altri temi che verranno trattati, alle 15.00, l'importanza sia per il consumatore che per il produttore di un marchio di qualità anche per i prodotti della molluschicoltura, nello specifico di un marchio come il regionale "AQUA", curato dall'ERSA.

Sabato 5 settembre si parlerà di pescaturismo e di come stia prendendo piede in Friuli Venezia Giulia, mentre poi verrà dato spazio anche a tematiche di altre regioni, tra cui Campania e Sicilia.

Infine domenica 6 settembre l'OGS, Istituto Nazionale di Oceanografia e di Geofisica Sperimentale, parlerà degli affioramenti rocciosi del Golfo di Trieste, una "risorsa per le risorse", mentre il ciclo di workshop si concluderà con uno sguardo al futuro e discutendo di innovazione nelle imbarcazioni da pesca, tra normative e opportunità.

PROGRAMMA

Venerdì 4 settembre

Ore 11.00

Inaugurazione

La cooperazione fra GAC nell'Alto Adriatico: le strategie macroregionali e le azioni concrete a supporto.

Il progetto RADA – Rigetti in mare nell'area del distretto dell'Alto Adriatico

Introduce Antonio Paoletti, Presidente GAC FVG, a seguire Saluto delle Autorità.

A cura di GAC FVG e GAC Alto Adriatico

Ore 15.00

Il marchio regionale AQUA per i prodotti della molluschicoltura. Una priorità per il consumatore, una opportunità per chi produce

A cura di ERSAs - Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

Sabato 5 settembre

Ore 11.00

Pescaturismo e azioni di valorizzazione per lo sviluppo turistico delle aree di pesca

A cura di GAC FVG

Ore 14.30

Valorizzazione del pesce azzurro e dei metodi di cattura tradizionali: il cianciolo

A seguire degustazione del piatto Sarde a beccafico

A cura di GAL Golfo di Castellamare

ore 17.00

Nemo Propheta in Europa: tracciabilità, stagionalità ed informazioni ai giovani consumatori

Capofila: Aries

Piazza della Borsa 14 – 34121 Trieste

Tel. +39 040 6701281 – Fax +39 040 365001 - info@ariestrieste.it - www.ariestrieste.it



A cura di OP della pesca di Trapani
Gruppo di Azione Costiera Friuli Venezia Giulia

Domenica 6 settembre

ore 11.00

Affioramenti rocciosi del Golfo di Trieste: risorsa per le risorse

A cura di OGS - Istituto Nazionale di Oceanografia e di Geofisica Sperimentale

Ore 12.00

L'innovazione nelle imbarcazioni da pesca, tra normative e opportunità.

A cura di GAC FVG

Capofila: Aries

Piazza della Borsa 14 – 34121 Trieste

Tel. +39 040 6701281 – Fax +39 040 365001 - info@ariestrieste.it - www.ariestrieste.it



MANGIO: per degustare il pescato locale

In cima a un molo, circondati dal mare. Quale location migliore? Non capita tutti i giorni di poter sedersi a un tavolo sulla punta del Molo Audace e concedersi una cena di pesce. Anche questo è uno dei modi per vivere Fish Very Good.

Tutti i giorni dalle 11.00 alle 22.00 sarà aperto il RistoFish gestito dall'Associazione Italiana Cuochi che servirà no-stop pranzi e cene.

E per chi volesse uno stuzzichino più veloce, verranno serviti a orario continuato anche gli l'AperiFish, sfiziosi piattini e assaggi di pesce del nostro mare, da prendere d'asporto e gustare assieme a un calice di vino, magari continuando a vistare Fish Very Good.

Incontri d'affari tra buyer stranieri e operatori locali

Entrare in contatto con nuovi mercati di sbocco. È questa l'opportunità che viene data agli operatori locali grazie agli incontri d'affari con buyer stranieri che si svolgeranno nella tre-giorni di Fish Very Good.

Cooperative e imprese ittiche del Friuli Venezia Giulia potranno incontrare 7 buyer dell'area austriaco-tedesca, per presentare la propria attività e i propri prodotti nell'ottica di allacciare nuove collaborazioni commerciali.

Fra i buyer austriaci e tedeschi si contano referenti del commercio all'ingrosso, della ristorazione e del catering, particolarmente sensibili al nostro mercato.

Anche in questa occasione, così come per Olio Capitale e Prosecco Show, viene tratto vantaggio dall'esperienza nel matchmaking e nell'organizzazione di incontri d'affari e del network di contatti con le Camere di Commercio Italiane all'estero dell'Area Internazionalizzazione di Aries.



Cos'è il GAC FVG, le sue azioni, il progetto "Fish Very Good"

Gruppi di Azione Costiera: cosa sono?

Per promuovere lo sviluppo organico ed equilibrato del settore della pesca nel rispetto delle risorse marine e ambientali, l'Unione Europea ha messo in campo da qualche anno i Gruppi di Azione Costiera (GAC, il corrispettivo inglese è FLAG). Si tratta di organismi costituiti da enti pubblici e privati. In Italia sono 43, 312 nell'Unione Europea, e anche in Friuli Venezia Giulia se n'è costituito uno.

Il GAC in Friuli Venezia Giulia

Il GAC FVG è nato nel 2012, abbraccia il territorio di Duino Aurisina (TS) e di Marano Lagunare (UD) ed è formato da soggetti pubblici e privati, quali Aries - Camera di Commercio di Trieste, Comune di Marano Lagunare, Comune di Duino Aurisina, Confcooperative FVG, Legacoop Fvg, UILA Fvg, Consorzio Promotrieste, Cooperativa Portomaran. Le sue attività sono finanziate dal Programma Operativo del FEP - Fondo Europeo per la Pesca 2007-2013 della Regione Friuli Venezia Giulia.

www.gacfvig.it

Il raggio d'azione

L'obiettivo del GAC FVG è supportare e rivitalizzare il settore della pesca, ampliando il suo tradizionale campo d'azione. Le sue attività sono definite da un "Piano di sviluppo locale" che punta innanzitutto ad accrescere la competitività del settore, a partire anche da opere infrastrutturali. L'attenzione viene posta poi sulla gestione dell'ambiente e del territorio delle aree di pesca e infine sulla collaborazione con le aree vicine, ovvero con gli altri attori dell'Alto Adriatico.

Qualche esempio /1 Turismo naturalistico

Le aree di pesca possono essere territori di grande fascino e interesse naturalistico. Promuovere questo patrimonio è un'ulteriore via di valorizzazione dei territori di pesca. Il GAC FVG sta attuando un'azione di coordinazione fra 5 riserve naturali (Area Marina Protetta di Miramare, RNR Falesie di Duino, RNR della Valle Cavanata, RNR delle foci del fiume Isonzo, RNR delle foci del fiume Stella e Valle del Canal Novo).

Qualche esempio /2 Creazione di pescaturismo

Aiutare i pescatori a diversificare la propria attività e allo stesso tempo ampliare l'offerta turistica del territorio sono obiettivi che il GAC FVG sta concretizzando supportando la creazione di pescaturismi.

Qualche esempio /3 Fish Very Good e la divulgazione al grande pubblico

All'interno del Piano di Sviluppo Locale del GAC FVG, il progetto "Fish Very Good" mira a promuovere i prodotti ittici locali, secondo stagionalità, aumentando la dimestichezza del consumatore verso specie ittiche dimenticate, evidenziando le proprietà nutritive, l'aspetto e il gusto, verificando il grado di conoscenza dei consumatori verso i prodotti nostrani.

Fish Very Good è una campagna promozionale di cui "Il Salone" è una delle azioni principali. La promozione avviene anche in una selezione di ristoranti della regione, e a breve verrà attuata anche nei centri commerciali e in una selezione di peschierie del Friuli Venezia Giulia.

www.fishverygood.it

Capofila: Aries

Piazza della Borsa 14 – 34121 Trieste

Tel. +39 040 6701281 – Fax +39 040 365001 - info@ariestrieste.it - www.ariestrieste.it

