

COMUNICATO STAMPA 1 settembre 2015
Dal 4 al 6 settembre sul Molo Audace di Trieste
“Fish Very Good – Il Salone”

Tre giorni per conoscere meglio il pesce del nostro mare, tra scuola di cucina, workshop, attività divulgative e navigazioni a bordo di pescherecci

Sapreste nominare una decina di specie ittiche del nostro mare? E la loro stagionalità? Che abbiate o meno la risposta, il momento giusto per scoprirlo sarà questo fine settimana, dal 4 al 6 settembre sul Molo Audace di Trieste, alla prima edizione di Fish Very Good – Il Salone, l'evento organizzato dal GAC FVG, Gruppo di Azione Costiera del Friuli Venezia Giulia.

“Fish Very Good – Il Salone è 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” spiega Antonio Paoletti, presidente del GAC FVG.

Il suo obiettivo è quello di promuovere la cultura del mare e della pesca e un consumo di prodotto ittico più consapevole che tenga conto della provenienza e della stagionalità della materia prima. “La cultura del mare è una parte centrale della cultura e delle tradizioni della nostra città. Ecco perché questo evento, che la valorizza, si adatta particolarmente bene a Trieste. Avevamo già pensato a una manifestazione di questo tipo: ora si inizia un percorso e siamo pronti a collaborare ancor più attivamente perché il tema del rapporto città-mare, della sua storia e delle sue tradizioni, diventeranno sempre più temi forti per lo sviluppo della città, prospettive di sviluppo economico e industriale per il futuro” nota Roberto Cosolini, sindaco di Trieste.

Il Salone si articola in numerose attività informative e divulgative, completate dall'imprescindibile momento di degustazione. Spiega Patrizia Andolfatto, direttore di Aries, capofila di GAC FVG: “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.

“L'organizzazione di questo evento è un bel traguardo - nota Marina Bortotto, direttore del Servizio caccia e risorse ittiche della Regione Friuli Venezia Giulia – soprattutto tenendo conto della complessità amministrativa che viene imposta ai GAC”. “I Gruppi di Azione sono un punto di snodo su cui l'Unione Europea punta per ricostruire il tessuto locale, quindi delle realtà con un ruolo fondamentale che trova anche ampio e rilevante spazio nella prossima programmazione europea” chiarisce Igor Dolenc, vicepresidente della Provincia di Trieste. “L'auspicio è che il GAC FVG possa proseguire la sua azione e ampliarsi accogliendo sempre più realtà del territorio” aggiunge Vladimir Kukanja sindaco di Duino Aurisina.

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, peschiere e centri commerciali, e che mira a promuovere i prodotti ittici locali secondo stagionalità,

Capofila: Aries

Piazza della Borsa 14 – 34121 Trieste

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



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" conclude Antonio Paoletti, presidente GAC FVG".

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

