



Dal nostro mare... storie, tradizioni, sapori

L'Emilia-Romagna a Sealogy

Ferrara Fiere

6, 7 e 8 marzo 2020

Programma attività - Regione Emilia-Romagna

6 marzo, venerdì

Blue Careers in Emilia-Romagna: il prodotto ittico per gli Istituti alberghieri

10,00 **Apertura istituzionale** dello stand della Regione Emilia-Romagna con l'Assessore regionale all'Agricoltura, Caccia e Pesca

Giornata di formazione per gli Istituti alberghieri del territorio regionale. I temi proposti: molluschi, anguilla, pesce azzurro. Approfondimento teorico su caratteristiche, qualità, aspetti igienico-sanitari e momenti di dimostrazione pratica.

10,30 - 13,00 *"I prodotti ittici dell'Emilia-Romagna: impariamo a conoscerli per valorizzarli in cucina"*. Ricette, aneddoti e consigli dello chef Marcello Leoni, già stella Michelin al Sole di Trebbo di Reno

14,15 Introduzione con proiezione di videoclip *"Il senso del pesce"*

14,00 - 15,30 Approfondimento teorico su caratteristiche, qualità, aspetti igienico-sanitari e momenti di dimostrazione pratica. Intervento teorico-pratico a cura di Valentina Tepedino, Medico Veterinario specializzato nei prodotti ittici e docente a contratto presso l'Università di Bologna, che mostrerà agli studenti norme e buone prassi utili ad acquistare, ricevere e gestire correttamente i prodotti ittici al ristorante.

16,30 Aperitivo offerto ai partecipanti da Regione Emilia-Romagna

7 marzo, sabato

Il prodotto ittico dell'Emilia-Romagna: tradizione e innovazione, qualità e sicurezza alimentare

10,00 – 13,00 (Sala "Maestrale") Conferenza

"Piano per la molluscoltura e modello emiliano-romagnolo. Aspetti che caratterizzano la qualità del prodotto, sostenibilità e tracciabilità, verso la certificazione del prodotto ittico del territorio" organizzata da Regione Emilia-Romagna in collaborazione con la piattaforma tematica Alimenti&Salute, con interventi di esperti dell'Assessorato Politiche per la Salute, della ricerca e del settore veterinario e igienico-sanitario

Al termine, aperitivo offerto dalla Regione Emilia-Romagna

11,00 – 12,30 (Stand RER) Percorso di scoperta con degustazione

"La missione di Slow Food; riscoprire e promuovere le tradizioni delle culture costiere resilienti, verso una maggiore sostenibilità della pesca e acquacoltura: il pescato di valle di marzo" in collaborazione con Slow Food, partecipa la chef Maria Grazia Soncini (max 30 pers.)

14,00 – 16,00 (Sala "Maestrale") Focus

Laboratorio interattivo sul tema ***"Sviluppo della tracciabilità, sostenibilità e trasparenza del prodotto della molluscoltura: il piano della Regione Emilia-Romagna. Gli esperti rispondono"***, con la partecipazione di esperti delle organizzazioni produttrici locali e delle istituzioni

14,00 – 16,30 (Stand RER) Percorso di scoperta con degustazione

"Il presidio dell'anguilla marinata delle Valli di Comacchio" in collaborazione con Slow Food, partecipa la biologa Paula Barbeito Moreira (max 30 pers.)

16,30 Calice di accompagnamento offerto da Regione Emilia-Romagna

8 marzo, domenica

Una spesa consapevole, più sostenibile e sana

10,30 – 12,30 (Stand RER) Colloquio sul tema: ***“Donne e innovazione, per una spesa consapevole: sostenibilità, certificazioni, tracciabilità del prodotto ittico”***. Organizzato da Regione Emilia-Romagna con Movimento Italiano Casalinghe. Partecipano le rappresentanti del MIC e delle cooperative ittiche, esperte e ricercatrici. Al termine del colloquio, momento interattivo con domande dal pubblico e degustazione di bocconcini di pescato “povero” dell’Adriatico (max 30 pers.)

13,30 – 15,00 (Stand RER) Percorso di scoperta con degustazione ***“Piccola pesca artigianale, segreto dell’Adriatico”*** in collaborazione con Slow Food (max 30 pers.)

15,30 – 17,00 Chiusura dello stand istituzionale della Regione, alla presenza dell’Assessore all’Agricoltura, Caccia e Pesca e con la partecipazione dei pescatori e delle “donne di mare” della nostra costa sul tema: ***“La qualità del pescato emiliano-romagnolo, promozione di una filiera che parla del nostro mare”***

In chiusura, è previsto un aperitivo offerto da Regione Emilia-Romagna

La partecipazione della Regione Emilia-Romagna a Sealogy è stata resa possibile grazie al finanziamento ricevuto dal Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca 2013-2020, PO Italia, Misura 5.68 “Misure a favore della commercializzazione”.