

**FISH
VERY
GOOD**



**• SALONE •
A MIGLIO Ø**

TRIESTE

PIAZZA PONTEROSSO

.....
15-16-17

LUGLIO 2022

15.07.2022

VENERDI

- 10:30** Inaugurazione di Fish Very Good
Tavola rotonda "Presente e futuro del prodotto ittico locale: dal nostro mare al nostro piatto"
- 11:15** Show Cooking con assaggio - **Cefalo**, riso integrale, ortaggi a km VERO, salse, essiccazioni, extravergine
- 12:15** Laboratorio dimostrativo - **Come sfilettare sardoni, sarde, cefali, suri, triglie, sgombri**
- 17:00** Show Cooking con assaggio - **Cozze del Golfo impanate** e salsiccia con maionese allo zafferano, ortaggi, erbe e fiori in frittura di riso
- 18:00** Show Cooking con assaggio - **Sgombro** in tocio de busara, pan di Segala, extravergine del Carso
- 19:00** Laboratorio dimostrativo - **Molluschi bivalvi:** conservazione, pulizia, cura, preparazione

16.07.2022

SABATO

- 9:30** Workshop "Pescare tutelando le specie protette". Il progetto TartaTur2
- 10:00** Convegno "Esplorando le potenzialità inespresse del Cuore di Laguna - Il progetto Valscent"
- 11:00** Show Cooking con assaggio - **Cuore di laguna (Cappa tonda)** scottato, panatura all'extravergine, pesto di Portulaca, passata di Salicornia e ristretto di pomodoro
- 12:00** Laboratorio dimostrativo - Il pesce facile per i bambini: **Moletti & muleti: sfilettatura, grigliatura, polpette o spiedini?**
- 17:00** Show Cooking con assaggio - **Suri** in marinata di arancio, limone, cent'occhio, extravergine e salsa al cren fresco e mele
- 18:00** Show Cooking con assaggio - **Canocie scottate**, spaghetti di zucchine, pomodorini e extravergine
- 19:00** Laboratorio dimostrativo - **Marinature, Savor e dintorni**

17.07.2022

DOMENICA

- 11:00** Show Cooking con assaggio - **Sarde & Sardoni** in graticola, sale, pepe, extravergine acetosella e Ajvar di mare
- 12:00** Laboratorio dimostrativo - **Brodi, fumetti, brodetti e boreti**
- 17:00** Show Cooking con assaggio - **Seppie in bassa cottura**, polenta di grani antichi alla birra scura e Refolo, nero di seppia
- 18:00** Show Cooking con assaggio - **Zuppa di Vongole** e patate tortello all'aglio, birra, liquirizia e croccante di pan
- 19:00** Laboratorio dimostrativo - **Fritto di pesce: fritture, farine, amidi e oli**

LE ATTIVITÀ DI FISH.VERY.GOOD

MENU.RISTOFISH

Presso le casette dei Consorzi e cooperative di pesca e molluschicoltura del Friuli Venezia Giulia il **menù dei pescatori:** Pedoci, Sarde, Sardoni, Moli, Guatl, Capetonde, Fasolari in varie preparazioni

TUTTI.I.NOSTRI.PESCI

Bancone illustrativo con le specie ittiche locali e stagionali. Saprai riconoscerli tutti? Viaggio guidato fra le specie

TRA.MARE.E.LAGUNA.VIRTUAL.TOUR

Aggirati in laguna, tuffati nel mare, sali a bordo con i pescatori e mitilicoltori... **Postazione di realtà virtuale**

USCITE.IN.PESCATURISMO

Ogni giorno **imbarchi dal molo Audace e visite alla costiera, area di Miramare, impianti di mitilicoltura.** Durata 2 ore. Partenza ogni ora. Preregistrazioni all'Infopoint Fish Very Good, biglietti all'imbarco

ALLA.SCOPERTA.DEL.PIANO.D'AZIONE.DEL.GAC.FVG

Informazioni, appuntamenti, opportunità per il settore della pesca e acquacoltura dal Gruppo di azione locale per la pesca e l'acquacoltura del Friuli Venezia Giulia Flag Gac Fvg e i suoi partner

CONTATTI

.....

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA
Aries Società consortile a r.l.
della Camera di Commercio
Venezia Giulia

Tel. 040 670 12 81
www.fishverygood.it
info@fishverygood.it

.....

Gruppo di azione locale per la
pesca e acquacoltura
Flag GAC FVG
www.gacfvfg.it
gacfvfg@ariestrieste.it

ORGANIZZATO DA



ARIES
VENEZIA GIULIA



Gruppo di Azione Costiera Friuli Venezia Giulia

COORGANIZZATO DA



comune di trieste



UNIONE EUROPEA



FEAMP
PO 2014-2020
Fondo europeo per gli
affari marittimi e la pesca



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA