

con il patrocinio di:



## PERUGIA 2024 6-9 GIUGNO SECONDA EDIZIONE

La seconda edizione di **I Love Fish** conferma con convinzione l'amore di Perugia per i piatti di pesce, e rilancia con un progetto che vuole andare in profondità su un consumo ittico sempre crescente, sentendo la necessità di sviluppare quei temi dedicati ad una consapevolezza intorno al grande potenziale del prodotto ittico italiano.

Ecco quindi i temi portanti di un evento pensato per avvicinare chi pesca e chi consuma e per promuovere soprattutto le specie ittiche delle aree interne di laghi e fiumi, stimolando racconti e riflessioni intorno al consumo di pesce di acqua dolce, alla sua importante salubrità a tavola ed al

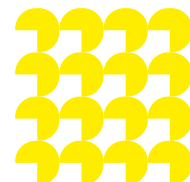
suo aspetto ecologico. Protagonisti quindi le comunità di pescatori, con i racconti di una pesca artigianale e sostenibile e la migliore offerta ristorativa tradizionale e creativa per uno storytelling che nasce dall'emozione di assaggiare piatti coinvolgenti e sorprendenti con pesci di lago e di fiume, ma anche un teatro per le storie della migliore imprenditoria ittica, per un serio racconto della itticoltura italiana, sempre più attenta e sostenibile.

Un luogo idoneo anche per ospitare le cooperative della pesca dei mari d'Italia, per un dialogo a due voci, quello della pesca di acque salate e dolci.

### UNA NUOVA LOCATION

Per intraprendere un viaggio sempre più accogliente, **I LOVE FISH** avrà luogo tra i viali del **Percorso Verde Leonardo Cenci di Pian di Massiano**, affinché l'esperienza di vivere l'evento si circonda di un habitat naturale tra alberi secolari, e rimanga coerente con le attività che saranno proposte durante i quattro giorni di evento.

Sarà possibile degustare e partecipare alle attività in calendario, potendo godere dei benefici che le grandi chiome regalano con le loro ombre ed al tempo stesso della bellezza di un percorso immerso nella natura.





## DOLCE E SALATO

Da recenti indagini la ristorazione di pesce risulta essere, la più amata dagli italiani ed **I LOVE FISH** rappresenta il fulcro su cui sviluppare il programma culturale, convinti che attraverso l'esperienza gustativa si possa sviluppare una necessaria consapevolezza su ciò che ci piace e ci nutre.

Ecco quindi che la scelta della proposta gastronomica, diventa focale ed è per questa ragione che **I LOVE FISH** coinvolge la miglior ristorazione locale ed ospita quelle realtà gastronomiche che rappresentano il mondo della cucina di pesce, a tutto tondo.

Le osterie locali, che propongono un percorso gustativo legato alla tradizione e creatività giocata sui pesci di lago e fiume, la cucina delle cooperative di lago, le sagre locali si affiancheranno ai piatti delle cooperative di pesca dell'Adriatico, portando alla ribalta diverse proposte unite da un unico obiettivo, quello di far cultura attraverso i piatti.

## DOLCE UMBRIA

La dolcezza del cuore verde d'Italia si ritrova anche nelle acque di fiume e di lago che nei millenni hanno ispirato viaggiatori, pittori, poeti a poter godere delle loro salubrità e dei paesaggi indimenticabili all'interno dei quali sono incastonate.

I laghi ed i fiumi dell'Umbria sono infatti da sempre al centro di un sistema legato ai temi dei viaggi sostenibili per coloro che amano la buona cucina, l'arte e la storia, ma anche di un sistema produttivo che desideriamo evidenziare, portando sul palco centrale di **I LOVE FISH** le storie di impresa regionali che si distinguono nel panorama europeo. Tra queste, impossibile non citare quelle degli allevamenti di trote e delle cooperative di pesca di lago: realtà che mantengono un forte legame con la ristorazione

tradizionale, che rappresentano un presidio di tutela della biodiversità degli ecosistemi lacustri e fluviali e che continuano a dimostrare una notevole capacità nel saper allineare un'attività antica come quella della pesca alle mutevoli sfide che caratterizzano i nostri tempi, implementando nuove progettualità legate alla trasformazione del pescato e creando una proposta gastronomica dal lago alla tavola.

## FIUME EUROPA

Il programma culturale di **I LOVE FISH** propone per la seconda edizione, un focus sulla cultura del pesce d'acqua dolce presente non solo in Italia ma anche in Europa.

L'Europa è tra i continenti più importanti per la presenza di corsi d'acqua e laghi, intorno ai quali si è sviluppata una identità gustativa e gastronomica che porta alla ribalta la biodiversità e la grande importanza nutritiva del pesce d'acqua dolce.

La collaborazione con **PARCO TECNOLOGICO 3A** dell'Umbria rafforzerà quei racconti che mettono in luce le progettualità legate alla tutela della biodiversità, e la presenza di ospiti provenienti da alcuni paesi dell'Europa arricchirà l'esperienza proposta ai visitatori.

## UOVA D'ORO

Il programma culturale prevede un itinerario culturale sul caviale in Europa, partendo dalla produzione italiana che nel XIV secolo era concentrata nel fiume Po con la presenza dello storione, e che ai nostri tempi vede protagoniste le produzioni del Nord Italia, in un confronto con ciò che di più noto viene prodotto nell'Est Europa. L'approfondimento prenderà in esame la cultura dello spreco zero, dove anche le uova di pesce più adatte venivano essicate – come nel caso della bottarga – per preparazioni sopraffine.

## IL VINO ED OLIO GIUSTO

Confermata anche per questa edizione, la collaborazione con le **Strade del Vino e dell'Olio dell'Umbria**, per una visione a tutto tondo dell'interessante mondo gastronomico regionale. Il palco centrale vedrà protagoniste le master class condotte dai sommelier delle Strade dei Vini e dell'Olio, per un viaggio di conoscenza nell'abbinamento tra i piatti proposti nella manifestazione e i miglior vini ed oli regionali. Ma la possibilità di assaggio non si limita a queste esperienze, potendo contare su una **enoteca e birroteca** sempre presenti alla manifestazione per accompagnare la proposta gastronomica, o per un aperitivo all'ombra degli alberi.



## UN'UNIVERSITÀ AL SERVIZIO DEL GUSTO

Con piacere accogliamo la collaborazione con **Università dei Sapori** per ampliare, con autorevolezza, il racconto storico gastronomico di **I LOVE FISH**.

Ai professori saranno affidati i percorsi culturali legati all'identità locale, con approfondimenti storici che ci condurranno in un mondo del gusto per cui l'Italia è famosa in tutto il mondo, ma anche incontri dedicati alla realtà dei pubblici esercenti che verranno stimolati nell'accogliere sempre di più il pescato locale.



## LE FILIERE DEL PESCE

Nell'ambito di una promozione del consumo consapevole, non può mancare ad **I LOVE FISH**, un focus dedicato alle filiere che coinvolgono chi pesca e alleva, chi vende e trasforma e chi acquista. Un tema questo indispensabile per creare conoscenze sui protocolli alla base degli allevamenti, sulle condizioni di lavoro di chi pesca, sui cicli naturali della fauna delle nostre acque ma anche sui patti di filiera che coinvolgono i grandi protagonisti della GDO, i grossisti, le pescherie sino ad arrivare alle nostre tavole o a quelle dei ristoranti. Un ciclo di incontri, contestualizzati nel programma dell'evento, saranno dedicati a questo strategico tema, durante i quali esperti del settore, economisti, pescatori ed imprenditori si confronteranno con il pubblico.




## IL MARE E I LAGHI CHE VOGLIAMO!

I bambini delle scuole materne di Perugia saranno coinvolti in un contest (dove tutti vincono) che vedrà le scuole coinvolte nella realizzazione di grandi pesci di cartone, decorati con materiali di scarto e riciclo. Questo perché riteniamo sia indispensabile coinvolgere sin dalla più tenera età, le nuove generazioni impegnate in una tutela della Madre Terra tutta, introducendo il concetto di economia circolare, stimolando allo stesso tempo la loro creatività.

I grandi pesci decorati verranno poi esposti durante la manifestazione e le scuole, saranno premiate con kit-gioco realizzati sul tema delle opere artistiche regionali.

## IL MERCATO DI LOVE FISH

A completare l'evento, una proposta di prodotti in vendita che coinvolgono le produzioni locali di eccellenza, per poter replicare anche a casa i piatti assaggiati e per poter conoscere le migliori realtà produttive a chilometro zero.

 **unlabperugia**  
 **unlab\_perugia**  
 **un/lab**

Via Orazio Tramontani, 52  
06135 Ponte San Giovanni PG  
Tel. +39 075 9281705  
Mob. +39 351 6845376  
info@un-lab.it

[www.un-lab.it](http://www.un-lab.it)