



PERUGIA

**PERCORSO VERDE
LEONARDO CENCI**

**6-7-8-9
GIUGNO 2024**

**SECONDA
EDIZIONE**

I Love Fish è un evento pubblico e gratuito che mette i prodotti della pesca e dell'itticoltura al centro di una ricca attività di promozione, divulgazione e diffusione di informazioni e contenuti culturali relativi alla valorizzazione delle nostre acque.

I temi al centro di dibattiti e incontri quotidiani verranno affrontati con **esperti di settore e professionisti**, e si rivolgeranno ad un **target trasversale** a partire dai bambini delle scuole materne fino ai più grandi e agli operatori di settore, per affrontare e sviluppare argomenti e iniziative, come ad esempio:

- Educazione alimentare ed ambientale rivolta ai bambini delle scuole;
- Rispetto dell'ambiente e promozione dell'Economia Circolare;
- Consapevolezza sull'acquisto e consumo del pesce;
- Valorizzazione della biodiversità;
- Storia della filiera ittica produttiva territoriale;
- Racconto e valorizzazione dei prodotti territoriali di eccellenza a sostegno della piccola imprenditoria locale;
- Intrattenimento ludico-ricreativo con spettacoli a tema dedicati;
- Creazione e sviluppo di reti associative e commerciali con realtà extraregionali per la promozione turistica del territorio.

Ecco quindi gli asset portanti di un evento pensato per promuovere a partire dal territorio locale, fino a raggiungere un respiro nazionale, tematiche determinanti per un futuro sostenibile dell'Umbria e di tutta la nazione.

I Love Fish si propone, attraverso la conoscenza, di diffondere amore e rispetto per i prodotti del nostro territorio, con particolare attenzione per le specie ittiche delle aree interne di laghi e fiumi. Una manifestazione basata su racconti e riflessioni intorno al consumo di pesce di acqua dolce, alla sua importante salubrità a tavola e al relativo aspetto socio-ecologico.





- **Cooperativa dei Pescatori Proloco Chioggia e Sottomarina**
- **Eredi Rossi Silvio Itticoltura**
- **Ittica Tranquilli**
- **Cherubini Trolicoltura**
- **Biodistretto Lago di Bolsena**
- **Scuole dell'Infanzia del Territorio Perugino**
- **Università dei Sapori Perugia**
- **Strada del Vino Colli del Trasimeno**
- **Strada Dei Vini del Cantico**
- **Strada del Sagrantino**
- **Strada dell'Olio DOP Umbria**
- **Università per Stranieri di Perugia**
- **Eurofishmarket**
- **Blog "Informare per non abboccare"**
- **Dott.ssa Valentina Tepedino (Veterinaria)**
- **Mirko Revoyera (Cantastorie del mare)**

Location

Per intraprendere un viaggio sempre più accogliente, **I Love Fish** avrà luogo tra i viali del **Percorso Verde "Leonardo Cenci" di Perugia**, affinché l'esperienza di vivere l'evento si circonda di un habitat naturale, tra alberi secolari, e mantenga una coerenza con le attività che saranno proposte durante i quattro giorni di evento. Sarà possibile degustare **molteplici specialità culinarie** e prendere attivamente parte alle **iniziative in calendario**.

Protagonisti

Protagonisti quindi, insieme ai nostri esperti, le **comunità di pescatori** con i racconti di una pesca artigianale e sostenibile, e la **migliore offerta ristorativa tradizionale e creativa locale**, per uno story telling che nasce dall'emozione di assaggiare piatti realizzati con pesci di lago e fiume, emozionanti e sorprendenti. **I Love Fish** è un teatro per le storie della **migliore imprenditoria ittica territoriale e nazionale**, 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, così da **portare il mare dove il mare non c'è!** Tra i **maggiori partner e relatori** che interverranno nei panel divulgativi della manifestazione, dal palco centrale di **I Love Fish**, menzioniamo:

- **Ambasciata Romania**
- **Regione dell'Umbria**
- **Comune di Perugia**
- **Unione dei Comuni del Trasimeno**
- **Parco Tecnologico 3A**
- **Cooperativa dei Pescatori del Trasimeno**
- **Cooperativa dei Pescatori Stella del Lago**
- **Cooperativa dei Pescatori di Terracina**

Dolce e salato

La ristorazione di pesce risulta essere da recenti indagini, la più amata dagli italiani e ad **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, una complementarità di offerta locale e nazionale che conferisce un tratto di unicità strategica all'evento. Le prelibatezze saranno a cura di:

- **Osteria Rosso di Sera**
- **La Locanda dei Pescatori del Trasimeno**
- **Osteria Tinca'nto**
- **La Vecchia Frittoria**
- **Proloco Chioggia e Sottomarina**
- **Proloco Ars Badiola**
- **Proloco Villa Pitignano**
- **Martana Ittica Lago di Bolsena**
- **F.lli Maurizi Ristorante Pescheria Montalto di Castro**
- **Tipici Mediterranei Taranto**
- **Centro Ristorazione Cooperativa di Terracina**
- **Dulcinea Gelateria**



Dolce Umbria, dolce Italia

Il cuore d'Italia è dolce di acque che nei millenni hanno ispirato viaggiatori, pittori, poeti a poter godere delle salubrità di acque benefiche unite a paesaggi indimenticabili.

Tanto i laghi ed i fiumi dell'Umbria, quanto quelli nazionali **sono da sempre al centro di un sistema legato ai temi dei viaggi sostenibili e per coloro che amano la buona cucina, l'arte e la storia**, ma anche ad un sistema produttivo che desideriamo evidenziare, portando nel palco centrale di **I Love Fish** le storie di impresa che si distinguono nel panorama europeo come quelle di allevamenti di trote o le storie delle cooperative di pesca di lago, che mantengono un forte legame con la ristorazione tradizionale e rappresentano un presidio di tutela della biodiversità di lago.



Uno dei protagonisti delle storie d'impresa in **I Love Fish** sarà **l'Azienda Trotilcoltura Eredi Rossi Silvio**, un fiore all'occhiello umbro della imprenditoria Ittica nazionale leader nell'esportazione su scala europea. Le cooperative di pesca inoltre, hanno dimostrato capacità nel **saper trasformare l'attività più antica, in linea con le sfide attuali**, che le vedono impegnate anche in nuove progettualità legate alla trasformazione del pescato, sino ad una proposta gastronomica dal lago alla tavola.

Fiume Europa

Il programma culturale di **I Love Fish** propone 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.

A questo proposito sottolineiamo la collaborazione con **Parco Tecnologico 3A dell'Umbria**, partnership che 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, così da arricchire 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 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 essiccate, come nel caso della bottarga, per preparazioni sopraffine.

Il vino ed olio giusto

Confermata 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 migliori vini ed oli regionali.



Un'università al servizio del gusto

Con piacere accogliamo la collaborazione con **Università dei Sapori di Perugia** 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 al mondo 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 i 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, sarà dedicato a questo strategico tema, durante i quali esperti del settore, economisti, pescatori ed imprenditori si confronteranno con il pubblico.

Il mercato di I Love Fish

A completare l'evento, una ricca 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**.

Nell'Area Mercato saranno inoltre presenti ad oggi:

- **Giorgio Mare**
- **Leo Bongusto**
- **Pepeleu**
- **Apicoltura Galli**
- **Genial Gem**
- **La Contessa Tartufi**
- **Redox Life**
- **Alagna & Spanò Stocco di Mammola**
- **Il Podere della Quercia**



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. Di seguito il progetto Scuole "Nutriamo il Futuro"



Ecco che un tappo di bottiglia, una scatola vuota inutilizzata, una maglietta che non si usa più, possono diventare pezzi per un collage creativo per un contest (dove vincono tutti però) all'interno della nostra manifestazione.

La nostra organizzazione provvederà a fornire delle **grandi sagome di cartone** che saranno la base su cui creare gli **ECO PESCI**: i bambini saranno stimolati da forme e oggetti per creare un pesce che rappresenti il desiderio di un mare pulito ed una ambiente in armonia con gli ecosistemi, e al tempo stesso sarà sollecitata la loro creatività nel ripensare un oggetto che sarebbe stato inutilizzato, come un tassello per una opera collettiva.

Alla data odierna hanno aderito al concorso 47 sezioni di 16 Scuole dell'infanzia che avremo il piacere di accogliere alla nostra manifestazione.

Nutriamo il futuro

Attività ludico educative per i protagonisti del futuro del Pianeta: i nostri bambini

Nell'ambito di un impegno collettivo che ci vede tutti coinvolti nella cura del pianeta, **I Love Fish**, la manifestazione gastronomico - culturale dedicata ai temi del consumo ittico consapevole e alla sensibilizzazione sui temi della difesa della biodiversità locale, desidera coinvolgere le bambine ed i bambini, in momenti ludico educativi dedicati a loro, per instaurare già nei primi anni di vita, una sensibilità ambientale verso la Madre Terra e verso una capacità di ripensare il mondo che li circonda, come Casa Comune di cui prendersi cura, giocando.

Tre attività per coinvolgere tutti

1. ECCO IL MARE CHE VOGLIAMO

Decora anche tu i pesci che aiutano il mare ed il pianeta. Un concorso nelle scuole dei più piccoli, per stimolare sui temi legati all'economia circolare e del riuso. Le scuole d'infanzia della provincia di Perugia diventeranno protagoniste alla seconda edizione di **I Love Fish**, coinvolgendo insegnanti, bambini e famiglie nella realizzazione di vere e proprie opere d'arte su cartone. La tematica che i bambini dovranno sviluppare è legata alla tutela dei mari e delle acque e al tema del riciclo e riuso, attraverso la realizzazione di un **grande pesce di cartone** che sarà decorato dai bambini con oggetti di scarto che andrebbero solitamente gettati.

2. GLU GLU STORIE DI MARE, pomeriggio teatrale di e a cura di Mirko Revoyera.

Il sabato pomeriggio di **I Love Fish**, offre uno spettacolo teatrale per i bambini e bambini dai 6 ai 10 anni, ideato e curato da un artista poliedrico come **Mirko Revoyera, attore e cantastorie che farà viaggiare i bambini, dal Mar dei Sargassi al Mare Plicenico della Valle dei Calanchi.**

Pesci, polpi, esseri mostruosi, pasticcioni, simpatici. Marinari affascinati e affascinanti, Sirene d'allarme e in carne d'ossa.

Perché per imparare a rispettare il mare, si comincia amandolo.

3. AREA GIOCHI SEMPRE DISPONIBILE

Adiacente all'area dedicata alle proposte gastronomiche dove accoglieremo i visitatori e le famiglie, verrà organizzata un'area giochi affidata ai professionisti di IDEATTIVAMENTE che proporranno giochi di costruzioni in legno per tutte le età.

I bambini, accolti in grandi teli stesi nell'erba, potranno giocare all'ombra dei grandi alberi, sotto i vigili sguardi dei genitori che contestualmente potranno gustare le delizie della nostra manifestazione.

organizzato da:



in collaborazione con:



con il patrocinio di:



contatti

+39 075 9281705
+39 335 341121

[f @ ilovefish.it](https://www.ilovefish.it)