

DAY 01

GIOVEDÌ 1 GIUGNO

—ore 12:00

MANGIARE BENE PER VIVERE MEGLIO

Senza spine: come pulire i pesci dell'Adriatico

Laboratorio

a cura della Cooperativa dei Pescatori di Cesenatico Tra Cielo e Mare.

—ore 14:00

LO SPETTACOLO È SERVITO!

Il baccalà in tavola

Showcooking baccalà e tradizione

a cura della Sagra di Badiola.

—ore 18:00

UN PESCE PER STRADA

Assaggio di vini in abbinamento ai piatti della manifestazione

Degustazione di due vini

rappresentativi della Strada del Cantico

organizzato da Strada del Cantico.

Le strade del vino e dell'olio incontrano i protagonisti della proposta gastronomica di "I Love Fish", per un momento esperienziale durante il quale l'abbinamento tra piatti di pesce e vino, metteranno in risalto la grande potenzialità delle eccellenze enologiche dell'Umbria. Ad aggiungere complessità all'assaggio, sempre un EVO umbro a condire il tutto.

—ore 19:00

PAROLE D'ACQUA

Il parco tecnologico 3A: un luogo di tutela e ricerca per la biodiversità dell'Umbria

Talk

Invitati:

Mauro Gramiccia - Ricercatore 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

Moderata:

Francesca Rocchi Barbaria - Direttore Creativo I LOVE FISH

Sono molti i progetti messi in campo per tutelare difendere e promuovere la ricchezza di biodiversità umbra. Ne parleremo con i ricercatori e progettisti di parco tecnologico 3A e con i rappresentanti delle aziende che sono state oggetto di progetto.

3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria agenzia in house, a capitale interamente pubblico, opera da oltre 20 anni per garantire il miglioramento ed il mantenimento della qualità dei prodotti agricoli ed agroalimentari, la sostenibilità ambientale e la diffusione dell'innovazione. Il progetto ha come soci i maggiori attori istituzionali del territorio quali Regione Umbria, Università degli Studi di Perugia, Sviluppumbria spa, Camera di Commercio dell'Umbria.

—ore 20:00

APRI GLI OCCHI!

Vero o falso? Le fake news sul pesce che consumiamo

Incontro

a cura di Valentina Tepedino - Medico veterinario e Fondatrice del blog "Informare per non abboccare".

Un incontro utile comprendere le specie ittiche che possiamo pescare e allevare in Italia e a come fare una spesa più consapevole nel rispetto della filiera corta, della sostenibilità e della qualità.

—ore 21:30

LO SPETTACOLO È SERVITO!

La porchetta di Lago

Showcooking pesce di lago

a cura di Osteria Rosso di Sera.

DAY 02

VENERDÌ 2 GIUGNO

—ore 12:00

MANGIARE BENE PER VIVERE MEGLIO

Sei sicuro di sapere da dove arriva il Pesce che stai mangiando?

Laboratorio

a cura della Cooperativa dei Pescatori di Cesenatico Tra Cielo e Mare.

—ore 14:00

LO SPETTACOLO È SERVITO!

Dalla proposta gastronomica dei protagonisti I LOVE FISH

Showcooking pesce di mare

a cura della Cooperativa dei Pescatori di Cesenatico Tra Cielo e Mare.

—ore 18:00

UN PESCE PER STRADA

Assaggio di vini in abbinamento ai piatti della manifestazione

Degustazione di due vini

rappresentativi della Strada del Sagrantino

organizzato da Strada del Sagrantino.

Le strade del vino e dell'olio incontrano i protagonisti della proposta gastronomica di "I Love Fish", per un momento esperienziale durante il quale l'abbinamento tra piatti di pesce e vino, metteranno in risalto la grande potenzialità delle eccellenze enologiche dell'Umbria. Ad aggiungere complessità all'assaggio, sempre un EVO umbro a condire il tutto.

—ore 19:00

PAROLE D'ACQUA

Koinobori: Coraggioso come una carpa!

Talk

Invitati:

Naoki Hishi - Dirigente FAO Area Oriente

Hakura Ito - Studente

Moderata:

Francesca Rocchi Barbaria - Direttore Creativo I LOVE FISH

Il 5 maggio in Giappone si tiene la festa tradizionale Koinobori dedicata al concetto della gioventù e della vita che si rinnova. Un momento culturale per il racconto di come questa famosissima festa giapponese abbia come simbolo la Carpa, pesce tenuto in altissima considerazione per le proprietà di longevità e organolettiche. L'incontro sarà l'occasione per fare il punto sul consumo di pesce di acqua dolce nel nostro paese, con un richiamo alle antiche ricette tradizionali e storiche.

—ore 20:00

APRI GLI OCCHI!

Vero o falso? Le fake news sul pesce che consumiamo

Incontro

a cura di Valentina Tepedino - Medico veterinario e Fondatrice del blog "Informare per non abboccare".

Un incontro utile comprendere le specie ittiche che possiamo pescare e allevare in Italia e a come fare una spesa più consapevole nel rispetto della filiera corta, della sostenibilità e della qualità.

—ore 21:30

LO SPETTACOLO È SERVITO!

Fish&Chips dal global al local!

Showcooking pesce di lago

a cura della Cooperativa Pescatori del Trasimeno.

DAY 03

SABATO 3 GIUGNO

—ore 12:00

MANGIARE BENE PER VIVERE MEGLIO

Facciamo una rete?

Laboratorio

a cura della Cooperativa dei Pescatori di Cesenatico

Tra Cielo e Mare.

—ore 14:00

LO SPETTACOLO È SERVITO!

Il Trasimeno in tavola

Showcooking pesce di lago

a cura della Cooperativa Pescatori del Trasimeno.

—ore 18:00

UN PESCE PER STRADA

Assaggio di vini in abbinamento ai piatti della manifestazione

Degustazione di due vini

rappresentativi della Strada del Trasimeno

organizzato da Strada del Trasimeno.

Le strade del vino e dell'olio incontrano i protagonisti della proposta gastronomica di "I Love Fish", per un momento esperienziale durante il quale l'abbinamento tra piatti di pesce e vino, metteranno in risalto la grande potenzialità delle eccellenze enologiche dell'Umbria. Ad aggiungere complessità all'assaggio, sempre un EVO umbro a condire il tutto.

—ore 19:00

PAROLE D'ACQUA

RISORSI, un progetto per Nocera Umbra capitale dell'acqua

Talk

Invitati:

Virginio Caparvi - Sindaco di Nocera Umbra

Mauro Loy - Presidente Amici di Nocera Umbra

Moderata:

Francesca Rocchi Barbaria - Direttore Creativo I LOVE FISH

Naturalmente dotata, morfologicamente ideale, Nocera Umbra è il cuore di un sistema di acque che nutrono il territorio del Centro Italia e che vengono narrate nei secoli, "angeliche" per le loro caratteristiche benefiche. Un nuovo progetto per riportare al centro dell'Umbria l'attenzione su nuove progettualità e start up intorno al stringente tema delle risorse idriche, stimolate dal mondo accademico di tutta Europa.

—ore 20:00

UMBRIA TERRA D'OLIO

La cucina con olio evo fa bene ed è buonissima!

Incontro e degustazione E.V.O.

a cura della Associazione Le Olivastre del Lago Trasimeno.

Le Olivastre nascono nel 2014 per iniziativa di tre donne che decidono di recuperare un oliveto secolare, in abbandono, sulle colline del lago Trasimeno in Umbria. L'idea si trasforma velocemente in un progetto più ampio, sostenuto dai volontari dell'Associazione: recuperare i terreni incolti o in abbandono del Trasimeno, tutelare e promuovere il paesaggio agrario, valorizzarne le virtù agroalimentari.

Con Emanuela De Stefanis, Socia Fondatrice e Vice-Presidente dall'inesauribile energia, un assaggio guidato e raccontato per capire insieme il giacimento di inesauribile benessere che la cucina che impiega ed esalta l'extravergine, rappresenta nella cucina di territorio.

—ore 21:00

SIMILITUDINI E METAFISICA DEL MARE

Veloce come un tonno!

a cura di FIBRAWEB.

Ragionamenti metafisici mentre si degusta un buon cocktail, intorno al concetto di velocità nel mare e nella terra, in compagnia di chi di velocità se ne intende.

AREA LOUNGE

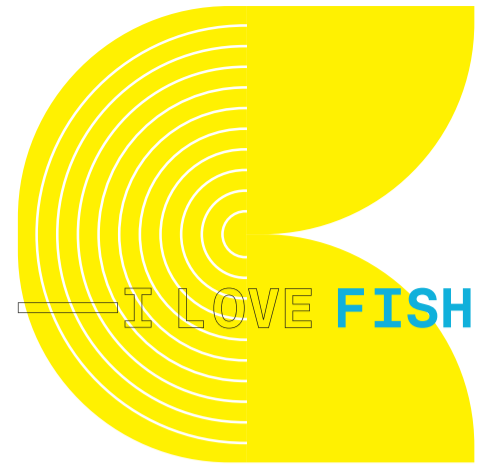
—ore 21:30

LO SPETTACOLO È SERVITO!

I piatti che Tinca'ntano

Showcooking pesce di lago

a cura dell'Osteria Tinca'nto.



DAY 04

DOMENICA 4 GIUGNO

—ore 12:00

MANGIARE BENE PER VIVERE MEGLIO

Con il mare campano tutti

Laboratorio

a cura della Cooperativa dei Pescatori di Cesenatico Tra Cielo e Mare.

—ore 14:00

LO SPETTACOLO È SERVITO!

Il baccalà in tavola

Showcooking baccalà e tradizione

a cura della Sagra di Villa Pitignano.

—ore 18:00

UN PESCE PER STRADA

Le strade del vino dell'Umbria si raccontano e si confrontano attraverso un vitigno iconico: il Grechetto

Degustazione di tre vini Grechetto,

uno per strada, per un confronto

esperienziale dove sarà il terroir a

fare la differenza

Le strade del vino e dell'olio incontrano i protagonisti della proposta gastronomica di "I Love Fish", per un momento esperienziale durante il quale l'abbinamento tra piatti di pesce e vino, metteranno in risalto la grande potenzialità delle eccellenze enologiche dell'Umbria. Ad aggiungere complessità all'assaggio, sempre un EVO umbro a condire il tutto.

—ore 19:00

PAROLE D'ACQUA

Vjosa: Il fiume che accoglie, unisce e tutela

Incontro

Invitata:

Anila Bitri - Ambasciatrice della Repubblica dell'Albania

Racconto della prima riserva naturale selvaggia d'Europa dedicata ad un fiume, istituita in Albania per il bacino del fiume Vjosa che si sviluppa in un territorio di 270km tra Grecia, Albania per sfociare poi nell'Adriatico.

—ore 20:00

CIA E PESCAI CIA

Due grandi organizzazioni al servizio dell'agricoltura e della pesca

Incontro

Invitati:

Rosa Giovanna Castagna - Presidente di PescAgri CIA Umbria

Matteo Bartolini - Presidente CIA Umbria

—ore 21:00

SIMILITUDINI E METAFISICA D EL MARE

La forza del mare, energia senza fine

a cura di CongenLab.

Ragionamenti metafisici mentre si degusta un buon cocktail, intorno al concetto di energia nel mare e nella terra, in compagnia di chi di energia se ne intende.

AREA LOUNGE

—ore 21:30

LO SPETTACOLO È SERVITO!

Panzerotti in tavola!

Showcooking pesce di mare

a cura di Panzerotto Pugliese.

*Il programma potrebbe subire variazioni

AREA AGORÀ

PROGRAMMA

