

DAY 01

Giovedì 6 giugno

ore 19 / PALCO 2

Il buono di ILF: la Vecchia Frittorina fish&chips

Showcooking con i protagonisti della grande tavola di ILF

Vi accolgono nei loro stand per farvi assaggiare il meglio della cucina di pesce e ora vi insegnano come preparare anche a casa, queste delizie.

Stasera: arancino alla carbonara di Lago e paella del Trasimeno

ore 20 / PALCO 1

Di lago in lago: il Trasimeno incontra Bolsena

Un lago dalle acque profonde come quello di Bolsena, generato dal collasso di un vulcano ed un lago tettonico che vanta 13 milioni di anni di storia, dalle acque basse come quello del Trasimeno, si incontrano per fare il punto della situazione sulle prospettive legate alle nuove sfide climatiche e alle nuove frontiere della produzione biologica. Avremo il piacere di ospitare Ivo Bianconi Presidente della Cooperativa dei Pescatori Stella del Lago Trasimeno e Dr.ssa Imola Bellavita del Biodistretto del Lago di Bolsena.

ore 20 / PALCO 2

Un pesce per strada

Le Strade del Vino e dell'Olio dell'Umbria incontrano la ristorazione di mare e di lago: Strada del Sagrantino

Incontro divulgativo con assaggio per raccontare la grande potenzialità della produzione enologica umbra, nell'abbinamento con la migliore ristorazione di pesce locale. Un piatto creato dai cuochi di I Love Fish verrà abbinato ad un vino della Strada del Sagrantino e ad un extravergine DOP della Strada dell'Olio dell'Umbria.

A condurci esperti sommelier e creativi gastronomici.

ore 21 / PALCO 2

Sagra di Badiola

La felicità si chiama frittella di baccalà!

La storia della Sagra del Baccalà di Badiola è un esempio di come un gruppo di persone tengano in vita una piccola comunità, intorno ad un progetto di territorio legato ad una ricetta antica, per poter metter in atto progetti utili alla comunità stessa.

Un piatto buonissimo che tutti gli anni incanta e porta a Badiola migliaia di persone coinvolgendo le bellezze del territorio e la sua storia.

ore 21.30 / PALCO 1

SOUND VIBES

Universitario Perugino DJ set

Hits - Radiofonica by Loco - Pellix

DAY 02

Venerdì 7 giugno

ore 12 / PALCO 1

I libri nell'acqua

Incontro storico letterario con showcooking e assaggi

La letteratura del passato ci regala una testimonianza affascinante della grande potenzialità dei pesci di lago in cucina. Ricette preziose, spesso dedicate a nobili e ospiti importanti, ma anche ricette per chi anche a casa sa valorizzare la biodiversità quotidianamente.

Un incontro storico letterario in compagnia del **Prof. Emore Paoli**, un punto di riferimento per lo studio della letteratura latina medioevale e umanistica all'Università per Stranieri di Perugia e con lo **Chef Polito** de La Locanda del Capitano di Montone.

Le emozioni passano dalle parole al gusto.

ore 12 / PALCO 2

Il Buono di ILF: la pizza gourmet di Mille Matti

Di grano in grano, come in un viaggio del gusto più antico, la Pizzeria Mille Matti, crea esplosioni di gusto in una continua reinterpretazione della pizza, offrendoci un'esperienza di gusto dove il centro è la bontà ma anche la sapienza di conoscere gli antichi grani italiani e i migliori prodotti della tradizione della pizza italiana.

ore 13 / PALCO 1

Informare per non abboccare

Incontro con **Valentina Tepedino** veterinaria di Eurofishmarket e autrice di un blog dedicato alle fake news del mondo ittico

ore 13 / PALCO 2

Sagra di Villa Pitignano

La felicità si chiama Baccalà alla Perugina

"170 volontari... Una comunità che per un mese ha portato sorrisi e divertimento dietro tanto tanto lavoro. Cosa ha lasciato? La voglia di fare gruppo e soprattutto tanti tanti tantissimi giovani e giovanissimi che hanno lavorato sotto il sole per un divertimento genuino". Da questo post su Facebook è facile dedurre la potenza di questa comunità nata nella Pro Loco di Villa Pitignano che ogni anno dà vita ad una sagra dove il baccalà rivive i fasti del tempo passato.

ore 19 / PALCO 1

Il pesce che nutre

I nostri bambini hanno un rapporto molto complicato con la cucina di pesce, complice una proposta di cibi processati che hanno allontanato i piccoli consumatori dai sapori autentici e dalle tante sfumature gustative che il mare, il lago e i fiumi ci regalano.

Ecco perché diventa sempre più importante promuovere una cultura del pesce a tavola, a cominciare dalle scuole. Ne parliamo con il Prof. Gianluca Tuteri, pediatra e attento rappresentante del mondo della nutrizione scolastica.

ore 19 / PALCO 2

Il buono di ILF: Osteria Tinca'nto

Showcooking con i protagonisti della grande tavola di ILF

Vi accolgono nei loro stand per farvi assaggiare il meglio della cucina di pesce e ora vi insegnano come preparare anche a casa, queste delizie.

Stasera: Gnocchi al sugo di tinca affumicata e crostone burrata, persico marinato e cipolla rossa di Cannara

ore 20 / PALCO 1

Umbria: una biodiversità da vivere

Incontro e assaggio

In compagnia di Marcello Serafini, Direttore Generale di 3A Parco Tecnologico e Agroalimentare dell'Umbria, di Marco Gramaccia, dottore agronomo e responsabile area biodiversità Parco 3A e di Aurelio Cocchini, Presidente della Cooperativa dei Pescatori del Lago Trasimeno, che da secoli portano avanti una pesca antica, rispettosa dell'ambiente e ora Presidio Slow Food, faremo il punto sullo situazione della biodiversità umbra, con un focus dedicato alle specie ittiche di acqua dolce e ai prodotti di eccellenza del territorio.

ore 20 / PALCO 2

Un pesce per strada

Le Strade del Vino e dell'Olio dell'Umbria incontrano la ristorazione di mare e di lago: Strada del Vino Colli del Trasimeno

Incontro divulgativo con assaggio per raccontare la grande potenzialità della produzione enologica umbra, nell'abbinamento con la migliore ristorazione di pesce locale.

Un piatto creato dai cuochi di I Love Fish verrà abbinato ad un vino della Strada Colli del Trasimeno e ad un extravergine DOP della Strada dell'Olio dell'Umbria.

A condurci esperti sommelier e creativi gastronomici.

ore 21.30 / PALCO 1

SOUND VIBES

Ventura

Indie

Falegnameria Marri

Rock - Folk

DAY 03

Sabato 8 giugno

ore 12 / PALCO 1

Pisces, i cicli delle stelle e della luna

Il segno zodiacale dei pesci è rappresentato da due semicerchi uniti da un trattino, a segnalare la fine di un ciclo e l'inizio del nuovo, con il segno successivo dell'Ariete. Un'introduzione questa per un appuntamento dedicato al tempo scandito dalla natura, sulle stagioni, dove le ciclicità di luna e stelle dettano i tempi e modalità di azioni tipiche del mondo dei lunari.

Un argomento affascinante che stimola le nostre radici ancestrali e che avremo il piacere di esplorare in compagnia di una istituzione storica come Almanacco Barbanera, con Luca Baldini, Direttore Editoriale delle edizioni Barbanera, Raffaella Sforza, coordinatrice della Fondazione Barbanera e con l'astrologa Orietta Vittori.

Un gioco finale chiuderà l'incontro.

ore 12 / PALCO 2

Il Buono di ILF: ristorante di mare Marco Maurizi

Showcooking con i protagonisti della grande tavola di ILF

Vi accolgono nei loro stand per farvi assaggiare il meglio della cucina di pesce e ora vi insegnano come preparare anche a casa, queste delizie.

Oggi: si fa presto a dire crudo

ore 13 / PALCO 1

Solide radici per grandi chiome

Incontro e assaggio

"Non c'è futuro senza memoria", la iconica citazione di Primo Levi, sembra essere la filosofia di Marco, Emanuele, Giorgio e Andrea che hanno tracciato le loro giovani vite su una visione di futuro dove l'agricoltura diventa un moto unico tra passato e futuro, armonico con una natura prima di tutto da rispettare. E così tra campi di grano, oliveti e orti ci regalano una prospettiva che ci rassicura e che abbiamo il piacere di raccontare.

Incontro e assaggio con i giovani imprenditori di Musivum, Orto Sive Natura, Azienda Agricola Valle di San Biagio.

ore 18 / PALCO 1

Pro Loco Chioggia e Sottomarina: la tradizione veneta a Tavola

Incontro con showcooking

Uno dei più antichi presidi di pesca d'Italia, una grande flotta che vive di tradizioni, pesca lagunare e di mare e che porta alla ribalta una delle più belle sagre del pesce d'Italia. Chioggia, la sua incantevole bellezza e la bontà di due piatti iconici della tradizione di pesce veneta: bigoli in salsa e sardie in saore.

ore 19 / PALCO 2

Il buono di ILF: Rosso di Sera "A Zonzo"

Showcooking con i protagonisti della grande tavola di ILF

Vi accolgono nei loro stand per farvi assaggiare il meglio della cucina di pesce e ora vi insegnano come preparare anche a casa, queste delizie.

Stasera: panino con porchetta di lago Federica è un'imprenditrice della ristorazione del Lago Trasimeno, ideatrice e fondatrice del progetto alla base dell'Osteria Rosso di Sera, attiva nella promozione dei prodotti del lago, che ha messo in moto un progetto di cucina errante usando solo prodotti eccellenti del Lago Trasimeno, promuovendo così il territorio nella maniera più diretta: piatti squisiti.

ore 19 / PALCO 1

Spettacolo per bambini a cura di Mirko Revoyera

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 bambine 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 Pliocenico 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.

ore 20 / PALCO 2

Un pesce per strada

Le Strade del Vino e dell'Olio dell'Umbria incontrano la ristorazione di mare e di lago: Strada dei Vini del Cantico

Incontro divulgativo con assaggio per raccontare la grande potenzialità della produzione enologica umbra, nell'abbinamento con la migliore ristorazione di pesce locale.

Un piatto creato dai cuochi di I Love Fish verrà abbinato ad un vino della Strada dei Vini del Cantico e ad un extravergine DOP della Strada dell'Olio dell'Umbria.

A condurci esperti sommelier e creativi gastronomici.

ore 20 / PALCO 1

Informare per non abboccare

Incontro con **Valentina Tepedino** veterinaria di Eurofishmarket e autrice di un blog dedicato alle fake news del mondo ittico.

ore 21.30 / PALCO 1

SOUND VIBES

Faust-T & The Jam Session Band

Live performance by Faust-T DJ - Musical Host; Wilkinz - Master of Percussions; Sax Men - Voice & Sax; Josuè - Keyboards & Synth

DAY 04

Domenica 9 giugno

ore 11 / PALCO 1

Premiazione del contest "Ecco il mare che vogliamo!"

Contest scuole primarie

Accogliamo nel palco centrale le scuole, i bambini, gli insegnanti che hanno dato vita al concorso "Ecco il mare che vogliamo!"

ore 12 / PALCO 2

Il buono di ILF: Ittica Martana

Showcooking con i protagonisti della grande tavola di ILF

Vi accolgono nei loro stand per farvi assaggiare il meglio della cucina di pesce e ora vi insegnano come preparare anche a casa, queste delizie.

Oggi: come marinare il coregone

ore 12 / PALCO 1

La trota regina del fiume

Incontro con assaggi e dimostrazione culinaria

Un essere speciale, la trota dai colori iridati, che vive e si riproduce solo in acque veramente pure, incontaminate. Un habitat questo che nel centro Italia trova la sua collocazione ideale e che per questo ha dato vita da decenni alle più importanti aziende di trota coltura d'Europa. Un primato tutto italiano che abbiamo il piacere di raccontare accogliendo i protagonisti della migliore imprenditoria ittica del nostro paese. **Con noi i rappresentanti delle aziende Rossi, Tranquilli, Cherubini e con il supporto di un'esperta veterinaria ittica Dr.ssa Valentina Tepedino**

ore 13 / PALCO 2

Il buono di ILF: la Locanda dei Pescatori del Trasimeno

Showcooking con i protagonisti della grande tavola di ILF

Vi accolgono nei loro stand per farvi assaggiare il meglio della cucina di pesce e ora vi insegnano come preparare anche a casa, queste delizie.

Stasera: polpette di lago

ore 13 / PALCO 1

Informare per non abboccare

Incontro con **Valentina Tepedino** veterinaria di Eurofishmarket e autrice di un blog dedicato alle fake news del mondo ittico

ore 17 / PALCO 1

Il cibo e le sue storie: la sapienza antica della cucina di acqua dolce

Incontro con assaggi e dimostrazione culinaria

Un incontro curato da **Università dei Sapori**, durante il quale saranno protagoniste le tecniche di lavorazione e conservazione dei prodotti ittici di mare e acqua dolce nella storia, a cura di Marino Marini, Docente di Storia e Cultura dell'Alimentazione e di Cucina Italiana della tradizione. Sul palco con noi Elena Pianigiani, Responsabile Eventi dell'Università e a chiudere l'incontro, una dimostrazione culinaria con la chef Catia Ciofo che presenterà la ricetta di persico in scapece e offrirà l'esperienza dell'assaggio.

Ore 18 / PALCO 1

Esperienza Ada

Incontro con assaggi e dimostrazione culinaria

Un nome palindromo, chiaro e netto per una presenza che abbiamo l'onore di ospitare ad I Love Fish. Ada Stifani, chef di ADA ci regala la sua visione del territorio e il racconto di come passione, sentimento, capacità, senza dimenticare il divertimento, possono portare alle stelle. "Vogliamo che l'esperienza gastronomica sia appagante e divertente" - ci dice Ada - "Siamo pronti a coinvolgervi". E noi non vediamo l'ora.

Ore 18,30 / PALCO 2

Un pesce per strada

Le Strade del Vino e dell'Olio dell'Umbria incontrano la ristorazione di mare e di lago: Strada dei Vini Etrusco Romana

Incontro divulgativo con assaggio per raccontare la grande potenzialità della produzione enologica umbra, nell'abbinamento con la migliore ristorazione di pesce locale. Un piatto creato dai cuochi di I Love Fish verrà abbinato ad un vino della Strada dei Vini Etrusco Romana e ad un extravergine DOP della Strada dell'Olio dell'Umbria.

A condurci esperti sommelier e creativi gastronomici.

ore 19.00 / PALCO 1

SOUND VIBES

Fab Mayday Presents "Ritmo Odyssey" + Dj Goobee

Disco - Afro - Ritmi - Highlife

...Tutti sul palco per brindisi e lancio della terza edizione di I Love Fish

CogenLab
Energy Service Company

main sponsor:

