

DAL 12 AL 15 GIUGNO

Quattro giorni di gusto, festa, incontri, showcooking, musica e tanto pesce di lago, fiume e mare

I LOVE FISH



Quattro giorni di gusto, festa, incontri, showcooking, musica e tanto, ma tanto, pesce. Ritorna l'atteso appuntamento con "I Love Fish" con tante novità culinarie e culturali per valorizzare le produzioni locali dei laghi e fiumi umbri e del mare italiano. La terza edizione della manifestazione, ad ingresso libero, è in programma presso il percorso verde Leonardo Cenci di Pian di Massiano di Perugia da giovedì 12 a domenica 15 giugno prossimi.

L'evento - ideato ed organizzato da Verso Aps in collaborazione con Un/Lab snc, con la direzione artistica di Francesca Rocchi e il patrocinio del

Comune di Perugia, Regione Umbria e Unione dei Comuni del Trasimeno – sarà **presentato in esclusiva al Mercato Centrale di Milano sabato 7 giugno** alla presenza della Sindaca di Perugia **Vittoria Ferdinandi**, che è intervverrà insieme agli organizzatori, sul tema "I Love Fish: cultura del mare, dei laghi e dei fiumi, tra città, territorio e futuro". La nuova edizione di I Love Fish si apre, quindi, con una riflessione profonda sulla tropicalizzazione del Mediterraneo, il cambiamento delle specie marine, le abitudini di consumo e il futuro del pesce in città. Tra talk, laboratori e storytelling, il mare arriva a Milano per raccontarsi in modo nuovo.

Tante le novità e tante conferme anche per questa edizione, come la location della manifestazione che sarà sempre il percorso verde di Perugia ma con un **menù di pesce che sarà rinnovato e più ampio**. Più di **50 nuovi piatti** realizzati dalle migliori realtà di ristorazione territoriali che si affiancheranno alla cucina delle cooperative di pesca per esaltare il pesce di acqua dolce e salata.

La proposta culturale ed enogastronomica di I Love Fish quest'anno trova il suo coronamento nella **nuova sinergia con lo Strozza Music Fest**, un festival musicale di grande rilievo nel territorio umbro. In questa edizione si amplieranno anche le collaborazioni e la presenza di nuovi partner come **Conad con Sapori e Dintorni e Sapori e Idee** (presenti anche con uno showcooking dedicato), **Congenlab** e **Mastri Birrai umbri**.

IL MENÙ

Più di **50 nuovi piatti** realizzati dalle migliori realtà di ristorazione territoriali come **Rosso di Sera a zonzo** (panino con porchetta di Lago, fish & chips, supplì con formaggio, panino con trota, patatine fritte), **Barbacco** (Bruschettone con carpaccio di pesce spada, bruschettone vegetariano, spiedini di calamari e gamberi con salsa allo yogurt), **Asd Badiola** (frittella di baccalà, insalata di ceci e baccalà), **Pescheria Marco** (frittura di pesce di mare, soute cozze - vongole lupini), **Prefermento Crokka** (sorriso di mare, crokka in porchetta), **Testone Mare** (carbonara di mare, guazzetto di poletti alla Luciana + torta al testo, insalata di mare), **La Locanda dei Pescatori del Trasimeno** (gnocchetti con sugo di tinca affumicata, frittura del Trasimeno & chips), **Ristorante**

Luce (sando con anguilla arrostita, insalata di uova, sedano e limone; sando con trota marinata, guacamole, pomodori secchi e miso; sando con sgombro, cipolla rossa di Cannara, yogurt e prezzemolo; sando con insalata di tonno e patate, carciofini e senape), **Cuisine 83** (gnocchi sarde alla crema di scampi, nocchi zafferano, gamberi, zucchine e tartufo; paccheri tonno e spada alla siciliana, alice fritte, calamari spillo fritti, nuggets Baccalà in crosta di cornflakes, nuggets tonno, ostriche, impepata di cozze), **Tori-Tori** (octopus sando, gamberi al panko, involtino primavera, gyoza taipei, sando con baccalà, coda di rospo karaage), **Ravo Pizzalà, Arte del Gusto** (antipasti), **Bertini's** (gelato Dubai + fragole, coppa Dubai, granita Kaligori), **Dulcinea** (gelati, brioches con gelato, sorbetto al limone).



Grande attesa per la terza edizione dell'evento, ideato ed organizzato da Verso Aps in collaborazione con Un/Lab snc, è in programma a Pian di Massiano dal 12 al 15 giugno

PROGETTO TERRE MANI

La nuova area Terra Mani Arena ospita il progetto "Terre Mani", che celebra vignaioli e produttori locali impegnati nella tutela della biodiversità. Attraverso masterclass e incontri tematici, i produttori locali saranno protagonisti di un percorso di scoperta che esplora il profondo legame tra territorio, sostenibilità e tradizione, promuovendo una viticoltura che rispetta l'ambiente e valorizza l'identità del luogo. Un'opportunità unica per apprezzare la ricchezza enologica locale.

IL CONTEST PER LE SCUOLE E LE ASSOCIAZIONI DEL TERRITORIO

Per il secondo anno consecutivo, inoltre, i bambini delle scuole dell'infanzia e le associazioni del territorio, che si occupano di persone con disabilità, saranno coinvolti in un contest dove tutti vincono e che li vedrà protagonisti nella realizzazione di idee e opere artistiche dedicate al concetto di "rete" nel suo paradigma assoluto.

GLI INCONTRI

Tante anche le conferme. Nei quattro giorni dell'evento, saranno organizzati incontri e momenti di riflessione per richiamare l'attenzione sull'importanza di tutelare il Lago Trasimeno.



GLI SHOWCOOKING

Per gli amanti della cucina di pesce, I Love Fish rappresenterà l'occasione ideale per approfondire i segreti culinari di alcuni dei migliori cuochi e maestri del gusto. Gli showcooking esperienziali offriranno un percorso culinario completo, dove lo spettacolo è nell'apprendimento, e si accompagna al piacere di assaporare le creazioni gastronomiche proposte, anche in compagnia di realtà del mondo del fine dining come nell'appuntamento dedicato al racconto del ristorante Stella Michelin Acciuga di Perugia, durante il quale si potrà assaggiare un piatto creato dagli chef.



INFO

www.ilovefish.it
Facebook: @ilovefishperugia
Instagram: ilovefishperugia