

Organizzazioni
**PRODUTTORI
 ITTICI**
 del Friuli Venezia Giulia

PRO GRAM MA

8, 9, 10, 11
 MAGGIO
 2023

TUTTO FOOD MILANO

PAD. 6P
 STAND L13
 M18



8 MAGGIO



11:30 - 12:30 TAVOLA ROTONDA

→ *Le organizzazioni di produttori ittici del Friuli Venezia Giulia: la parola alle protagoniste*

Nel presente e nel futuro della pesca e dell'acquacoltura italiana il ruolo delle Organizzazioni dei Produttori sarà sempre più strategico per vincere le nuove sfide relative all'innovazione, la filiera corta e la sostenibilità.

Con i Presidenti delle quattro Organizzazioni:

OP I Fasolari / Società Cooperativa OPAIF /

OP San Vito / OP Coop Pescatori di Grado SC

Evento moderato da: V. Tepedino, Direttore del periodico Eurofishmarket

12:30 - 13:30 SHOW COOKING

→ *Prodotto protagonista "Cuore di Laguna"*

Lo Chef Edoardo Fedeli ci preparerà:

CREMA DI CANNELLINI, MOLLICA E CUORE DI LAGUNA

14:00 - 15:00 / 16:00 - 17:00 DEGUSTAZIONE

→ *Degustazione dei prodotti ittici del Friuli Venezia Giulia*

Sarà possibile degustare direttamente dagli operatori (pescatori e allevatori delle OP presenti) i prodotti ittici protagonisti del progetto tra i quali la **trota affumicata, il cefalo affumicato, i fasolari freschi e lavorati.**

9 MAGGIO

11:30 - 12:30 TAVOLA ROTONDA

→ *Pesci e molluschi del Friuli Venezia Giulia: dalla Trota al Cefalo e dal Cuore di Laguna al Fasolario*

Sono numerosi i prodotti ittici del Friuli Venezia Giulia sia pescati che allevati. In particolare alcuni di questi, grazie anche a progetti di respiro regionale e nazionale, stanno raggiungendo importanti livelli di innovazione tecnologica e certificazione.

Con i Presidenti delle quattro Organizzazioni:

OP I Fasolari / Società Cooperativa OPAIF /

OP San Vito / OP Coop Pescatori di Grado SC

Evento moderato da: V. Tepedino, Direttore del periodico Eurofishmarket

12:30 - 13:30 SHOW COOKING

→ *Prodotto protagonista "I Fasolari"*

Lo Chef Edoardo Fedeli ci preparerà:

POLPETTINE DI FASOLARI E SALSA AI PEPERONI

14:00 - 15:00 / 16:00 - 17:00 DEGUSTAZIONE

→ *Degustazione dei prodotti ittici del Friuli Venezia Giulia*

Sarà possibile degustare direttamente dagli operatori (pescatori e allevatori delle OP presenti) i prodotti ittici protagonisti del progetto tra i quali la **trota affumicata, il cefalo affumicato, i fasolari freschi e lavorati.**

Organizzazioni
**PRODUTTORI
ITTICI**
del Friuli Venezia Giulia

PROGRAMMA

8, 9, 10, 11
MAGGIO
2023



O.P.A.I.F.
Organizzazione
Produttori Allevatori
Ittici Friulani
soc. coop



O.P. COOPERATIVA
PESCATORI
SAN VITO

10 MAGGIO



11:30 - 12:30 TAVOLA ROTONDA

→ *Acquacoltura e pesca sostenibili in Friuli Venezia Giulia: il modello delle organizzazioni dei produttori*

L'acquacoltura e la pesca dovranno essere sempre più innovative e sostenibili per garantire un futuro alla risorsa ittica ma anche al sistema produttivo nazionale.

Con i Presidenti delle quattro Organizzazioni:

OP I Fasolari / Società Cooperativa OPAIF /

OP San Vito / OP Coop Pescatori di Grado SC

Evento moderato da: V. Tepedino, Direttore del periodico Eurofishmarket

12:30 - 13:30 SHOW COOKING

→ *Prodotto protagonista "La Trota affumicata"*

Lo Chef Edoardo Fedeli ci preparerà:

TROTA AFFUMICATA, RICOTTA DI CAPRA, TIMO, LIMONE

14:00 - 15:00 / 16:00 - 17:00 DEGUSTAZIONE

→ *Degustazione dei prodotti ittici del Friuli Venezia Giulia*

Sarà possibile degustare direttamente dagli operatori (pescatori e allevatori delle OP presenti) i prodotti ittici protagonisti del progetto tra i quali la **trota affumicata**, il **cefalo affumicato**, i **fasolari freschi e lavorati**.

11 MAGGIO

11:30 - 12:30 TAVOLA ROTONDA

→ *Qualità, filiera corta, innovazione e sostenibilità le parole chiave del presente e del futuro della pesca e acquacoltura del Friuli Venezia Giulia*

Le parole chiave per una pesca e acquacoltura di qualità sono sostenibilità, tracciabilità e filiera corta.

Con i Presidenti delle quattro Organizzazioni:

OP I Fasolari / Società Cooperativa OPAIF /

OP San Vito / OP Coop Pescatori di Grado SC

Evento moderato da: V. Tepedino, Direttore del periodico Eurofishmarket

12:30 - 13:30 SHOW COOKING

→ *Prodotto protagonista "Cefalo affumicato"*

Lo Chef Edoardo Fedeli ci preparerà:

CEFALO AFFUMICATO, PORRO, CAPPERI,

CITRONETTA ALL'ARANCIA

14:00 - 15:00 / 16:00 - 17:00 DEGUSTAZIONE

→ *Degustazione dei prodotti ittici del Friuli Venezia Giulia*

Sarà possibile degustare direttamente dagli operatori (pescatori e allevatori delle OP presenti) i prodotti ittici protagonisti del progetto tra i quali la **trota affumicata**, il **cefalo affumicato**, i **fasolari freschi e lavorati**.