



Programma eventi



MARTEDÌ 26 APRILE 2022

ORE 10:00

Quali certificazioni di qualità per il fasolario italiano?

A cura dell'azienda O.P. I fasolari

Partecipano: **Paolo Tiozzo**, Presidente dell'Organizzazione Produttori I Fasolari
Valentina Tepedino, Medico Veterinario, Direttore di Eurofishmarket

Show cooking dello chef Massimo Riccioli

ORE 11:00

Il mare campano tra eccellenze e sostenibilità

A cura della Regione Campania

Partecipano: **Nicola Caputo**, Assessore Agricoltura, Foreste, Caccia e Pesca della Regione Campania
Linda Toderico, Ufficio Caccia, Pesca e Acquacoltura della Regione Campania - **Fulvio Giugliano**, Senior Consultant Affari Marittimi e Pesca
Antonella Cammarano, Ufficio Caccia, Pesca e Acquacoltura della Regione Campania

Show cooking dello chef Massimo Riccioli

ORE 15:30

Shell to sell and eat

A cura della Regione Emilia-Romagna

Show cooking dello chef Massimo Riccioli

ORE 16:30

Le donne e i giovani nella pesca

A cura della Regione Toscana

Video-intervento di **Stefania Saccardi**, Vice Presidente della Giunta Regionale

ORE 17:30

L'Ombрина rossa del Gargano

A cura della Regione Puglia

Show cooking dello chef Massimo Riccioli

MERCOLEDÌ 27 APRILE 2022

ORE 10:00

Progetto ARGOS - Gestione condivisa delle attività sostenibili di pesca e acquacoltura come leva per proteggere le risorse marine nel Mare Adriatico

A cura della Regione Friuli Venezia Giulia

Intervengono: Mauro Cosolo & Stefano Kutin

Showcooking dello chef Massimo Riccioli

ORE 10.30 AREA CONTRATTAZIONI

Workshop: La Regione Campania incontra le aziende

Partecipa l'Assessore regionale all'Agricoltura e alla Pesca, Nicola Caputo

ORE 11:00

Il Caviale è sempre migliore perché è d'acquacoltura

A cura della Regione Veneto

Workshop con degustazione di caviale

ORE 15:30

Il FEAMP (Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca) in Regione Toscana e Regione Sardegna e le nuove prospettive

Intervengono: Gianni Ibba, Direttore del Servizio Pesca e Acquacoltura della Regione Sardegna - Riccardo Burrelli, ufficio segreteria vice Presidente Assessora all'Agricoltura

della Regione Toscana - Luca Cacciatori, Presidente della Cooperativa Pescatori Tortoli
Tavola rotonda con degustazione di ostriche sarde e prodotti tipici toscani

ORE 16:30

Calabria Straordinaria... un mare da gustare

A cura della Regione Calabria

Show cooking dello chef calabrese

Gianluca De Angelis del ristorante Antichi Sapori di Barcellona

ORE 17:30

Spaghetti Conte di Quirra

A cura della Regione Sardegna

Partecipa Bruno Cozzi, Cooperativa Pescatori Tortoli

Show cooking dello chef Massimo Riccioli

GIOVEDÌ 28 APRILE 2022

ORE 10:00

Alien is good/alien is food (ittici alieni da mangiare) -

A cura della Regione Emilia Romagna

Show cooking dello chef Massimo Riccioli

ORE 11:00

Bottarga in arte povera: degustazione -

A cura della Regione Sardegna Partecipa Donatella Contu, Cooperativa Pescatori Tortoli

ORE 15:30

Calabria Straordinaria... un mare da gustare

A cura della Regione Calabria

Show cooking dello chef calabrese Gianluca De Angelis del ristorante Antichi Sapori di Barcellona



Events programme



TUESDAY 26TH APRIL 2022

10:00 AM

What are the quality certifications for Italian smooth clams?

Sponsored by the company O.P. I Fasolari
With the participation of **Paolo Tiozzo**,
President of the Organizzazione Produttori I Fasolari,
Valentina Tepedino, Veterinary doctor,
Director of Eurofishmarket
Cooking demonstration by chef Massimo Riccioli

11:00 AM

The Campanian Sea, examples of excellence and sustainability

Sponsored by the Campania Region
With the participation of : **Nicola Caputo**,
Councillor for Agriculture, Forests, Hunting and Fishing
of the Campania Region- **Linda Toderico**, Office of
Hunting, Fishing and Aquaculture of the Campania
Region **Fulvio Giugliano**, Senior Consultant Maritime
and Fishing Affairs **Antonella Cammarano**,
Office of Hunting, Fishing and Aquaculture
of the Campania Region
Cooking demonstration by chef Massimo Riccioli

3:30 PM

SHELL TO SELL AND EAT

Sponsored by the Emilia-Romagna Region
Cooking demonstration by chef Massimo Riccioli

4:30 PM

Women and young people in fishing

Sponsored by the Tuscany Region

Video presentation by **Stefania Saccardi**,
Vice President of the Regional Council

5:30 PM

Red umbrine of the Gargano

Sponsored by the Puglia Region
Cooking demonstration by chef Massimo Riccioli

WEDNESDAY 27TH APRIL 2022

10:00 AM

ARGOS Project - Shared management of sustainable fishing and aquaculture activities as a tool for protecting marine resources in the Adriatic Sea

Sponsored by the Friuli Venezia Giulia Region
Presenters: **Mauro Cosolo & Stefano Kutin**
Cooking demonstration by chef Massimo Riccioli

10:30 AM

NEGOTIATION AREA

Workshop: The Campania Region meets companies

With the participation of the Regional Councillor
for Agriculture and Fishing, **Nicola Caputo**

11:00 AM

Caviar is always best if it's from aquaculture

Sponsored by the Veneto Region
Workshop with caviar tasting

3:30 PM

The EMFF (European Maritime and Fisheries Fund) in the Tuscany Region and the Sardinia Region and new prospects

Presenters: **Gianni Ibba**, Director of the Fishing and Aquaculture Service of the Sardinia Region - **Riccardo Burresi**, secretariat of the Vice President Councillor for

Agriculture of the Tuscany Region - **Luca Cacciatori**,
President of Cooperativa Pescatori Tortoli
Roundtable with tasting of Sardinian oysters
and typical Tuscan products

4:30 PM

Roundtable

sponsored by the Calabria Region

Cooking demonstration

by **Gianluca De Angelis** chef

5:30 PM

Spaghetti Conte di Quirra

Sponsored by the Sardinia Region
With the participation of **Bruno Cozzi**, Cooperativa
Pescatori Tortoli
Cooking demonstration by chef Massimo Riccioli

TUESDAY 28TH APRIL 2022

10:00 AM

Alien is good/alien is food (alien fish to eat)

Sponsored by the Emilia-Romagna Region
Cooking demonstration by chef Massimo Riccioli

11:00 AM

Bottarga in Arte Povera: tasting

Sponsored by the Sardinia Region
With the participation of **Donatella Contu**,
Cooperativa Pescatori Tortoli

3:30 PM

Roundtable

sponsored by the Calabria Region

Cooking demonstration

by **Gianluca De Angelis** chef