



Ph. Dell'Aquila

Dal nostro mare... storie, tradizioni, sapori  Regione Emilia-Romagna

L'Emilia-Romagna a Sealogy

Ferrara Fiere

6, 7 e 8 marzo 2020

Programma attività - Regione Emilia-Romagna

6 marzo, venerdì

Blue Careers in Emilia-Romagna: il prodotto ittico per gli Istituti alberghieri

10,00 Apertura istituzionale dello stand Emilia-Romagna

10,30 – 16,30 **Giornata di formazione** per gli Istituti alberghieri del territorio regionale. I temi proposti: molluschi, anguilla, pesce azzurro. Approfondimento teorico su caratteristiche, qualità, aspetti igienico-sanitari e momenti di dimostrazione pratica

16,30 Aperitivo offerto da Regione Emilia-Romagna

7 marzo, sabato

Il prodotto ittico dell'Emilia-Romagna: tradizione e innovazione, qualità e sicurezza alimentare

9,30 – 13,30 (Sala "Maestrale")

Conferenza

"Piano per la molluschicoltura e modello emiliano-romagnolo. Aspetti che caratterizzano la qualità del prodotto, sostenibilità e tracciabilità, verso la certificazione del prodotto ittico del territorio" organizzata da Regione Emilia-Romagna e piattaforma Alimenti&Salute, con interventi di esperti delle istituzioni e del settore veterinario e igienico-sanitario

11,00 – 12,30 (Stand RER)

Percorso di scoperta con degustazione

“La missione di Slow Food; riscoprire e promuovere le tradizioni delle culture costiere resilienti, verso una maggiore sostenibilità della pesca e acquacoltura” in collaborazione con Slow Food (max 30 pers.)

14,00 – 16,00 (Sala “Maestrale”)

Laboratorio interattivo di approfondimento sul tema **“L’importanza dei piani regionali per la tracciabilità, sostenibilità e trasparenza del prodotto della molluschicoltura”**, con la partecipazione di esperti del settore e delle istituzioni

14,00 – 16,30 (Stand RER)

Percorso di scoperta con degustazione

“Il presidio dell’anguilla marinata delle Valli di Comacchio” in collaborazione con Slow Food (max 30 pers.)

16,30 Aperitivo offerto da Regione Emilia-Romagna

8 marzo, domenica

Una spesa consapevole, più sostenibile e sana

10,30 – 12,30 (Stand RER) Colloquio sul tema: ***“Donne e innovazione, per una spesa consapevole: sostenibilità, certificazioni, tracciabilità del prodotto ittico”***. Organizzato da Regione Emilia-Romagna con Movimento Casalinghe Italiane. Al termine del colloquio, momento interattivo con domande dal pubblico e degustazione (max 30 pers.)

13,30 – 15,00 (Stand RER) Percorso di scoperta con degustazione **“Piccola pesca artigianale, segreto dell’Adriatico”** in collaborazione con Slow Food (max 30 pers.)

15,30 – 17,00 Chiusura dello stand istituzionale della Regione, alla presenza dell’Assessore all’Agricoltura, Caccia e Pesca e con la partecipazione dei pescatori e delle “donne di mare” della nostra costa sul tema: ***“La qualità del pescato emiliano-romagnolo, promozione di una filiera che parla del nostro mare”***.

16,30 Aperitivo di chiusura offerto da Regione Emilia-Romagna