MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Direzione Generale della pesca marittima e dell'acquacoltura
Via dell'Arte, 16 - 00144 Roma

Università di Bologna
Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari
Viale Fanin, 50 - 40127 Bologna

In collaborazione con

CASARTUSI

Camera di Commercio Forlì-Cesena

chef to chef emiliaromagnacuochi

SER.IN.AR.

Con la partecipazione di

Scuola Alberghiera IAL di Cesenatico
Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera - Forlimpopoli
Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera - Cervia
Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione - Rimini
Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera - Riccione

LE RICCHEZZE DEL PESCE POVERO

NUOVE PROSPETTIVE PER LA RISTORAZIONE E IL CONSUMO DOMESTICO ATTRAVERSO FORMULE DI FACILE PREPARAZIONE

"Casa Artusi" Via A. Costa 27 - Forlimpopoli (FC)
25 ottobre 2013
ore 17:00

www.freschezzadelpesce.it - freschezzadelpesce@gmail.com

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Progetto realizzato con finanziamento della
Direzione Generale della pesca marittima e dell' acquacoltura

Le linee strategiche della riforma della Politica Comune della Pesca se da un lato convergono verso l'obiettivo della conservazione del mantenimento degli stock ittici, dall'altro non possono non tener conto degli obiettivi di sostenibilità economica e sociale del settore. Va da sé che la redditività della pesca professionale è strettamente legata alle prospettive di commercializzazione e queste agli orientamenti del consumo.

In tale contesto, la Direzione generale della pesca marittima e dell'acquacoltura del MIPAAF che istituzionalmente svolge ruolo di sostegno al settore, ha da tempo avviato iniziative finalizzate all'individuazione della specifica delle caratteristiche di quei prodotti ittici che vanno a costituire la categoria del c.d. "pesce povero" sotto il duplice aspetto di finalizzarne la penetrazione nei circuiti commerciali e di proporre alla ristorazione collettiva e ai consumatori innovativi modelli di consumo anche attraverso preparazioni gastronomiche di facile esecuzione.

E' stata pertanto affidata al Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari dell'Alma Mater Studiorum – Università di Bologna, la realizzazione del Progetto Best Fish che ben si colloca tra gli strumenti di ricerca e di disseminazione verso la ristorazione collettiva e nei confronti dei consumatori.

Il progetto Best Fish coniugando sapore e salute, ha valutato il contenuto di nutrienti universalmente riconosciuti come dotati di azione benefica, direttamente all'interno di piatti e conserve, a base di pesce povero, preparati secondo la tradizione con semplici ricette artigianali. La stabilità nel tempo dei prodotti pronti all'uso, per l'esigenza di chi ha poco tempo da spendere in cucina, è stata studiata per garantire la sicurezza del prodotto. Infine, il parere di esperti chef e di sociologi è stato raccolto per prevedere con quale impatto la strategia proposta potrebbe entrare nelle tavole degli italiani.

L'incontro a Casa Artusi, centro della cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica italiana, vuole essere oltre ad un momento di disseminazione dei risultati cui è approdato il progetto Best Fish, anche l'anfiteatro di una Kermesse culinaria con trionfo di "pesce povero" all'insegna della semplicità e del buon gusto.

Programma

Saluti di Benvenuto
Dott. Paolo Zoffoli - Sindaco di Forlimpopoli
Dott. Davide Barchi - Dirigente Regione Emilia-Romagna
Prof. Andrea Segré - Direttore del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari

- Apertura del convegno
  Prof. Maria Severina Liberati – Moderatrice
- "Da territorio rurale a strategie di sviluppo economico"
  Ass. Gian Luca Bagnara – Assessore per le Attività Produttive della Provincia di Forlì-Cesena
- "Presentazione di Best Fish"
  Prof. Francesco Capozzi – Università di Bologna - Coordinatore del progetto
- "Il mare racconta il pesce negletto"
  Dott. Antonio Errico – Associazione Magna Grecia Mare – Tricase Porto
- "La rivincita dei pescivori"
  Prof. Corrado Barberis – Presidente INSOR
- "Umili pesci, grande cucina"
  Dott. Franco Chiarini - Centro Studi Romagna-Accademia Italiana della Cucina

"Il ruolo di indirizzo delle Camere di Commercio per lo sviluppo del settore"
a cura di un rappresentante delle Camere di Commercio dell'area romagnola

La parola al **Dott. Emilio Gatto**, Direttore Generale della pesca marittima e dell'acquacoltura del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

A seguire un dibattito sull'attuale realtà del mondo della ristorazione e prospettive future a cui parteciperà una folta rappresentanza delle Scuole Alberghiere.

"La nobilitazione del pesce povero per la ristorazione di alta qualità" a cura di
Gian Paolo Raschi - Ristorante "Guido" (Miramare di Rimini)
Raffaele Liuzzi - Locanda Liuzzi (Cattolica)

E' prevista una kermesse dimostrativa tra i fornelli
dell'aula-cucina di Casa Artusi con la preparazione di ricette a base di pesce povero.