



REGIONE
LAZIO

ARSIAL
Agenzia Regionale
per lo Sviluppo e l'Innovazione
dell'Agricoltura del Lazio

visitalazio.com
Lazio
ETERNA SCOPERTA
PARCHI E RISERVE NATURALI
parchilazio.it


Slow Food®
Lazio

LAZIO UN MARE DI SAPORI

Programma Animazione nell'Area della Regione Lazio a Slow Fish
2023

Giovedì 1° giugno

Ore 11,30 – **Mare, laghi e fiumi del Lazio: conservazione della biodiversità, promozione delle attività sostenibili e sostegno al settore della pesca e dell'acquacoltura. Il marchio regionale Natura in Campo**, accompagnati dalla giornalista **Francesca Romana Barberini** con **Regione Lazio**, **Amadio Lancia** Dirigente Direzione Agricoltura, **Nicoletta Cutolo** Dirigente Direzione Ambiente e **Nicoletta Benedetti** Capo segreteria Direzione Ambiente, e con **Arsial**, **Andrea Napoletano** Commissario straordinario, **Maria Raffaella Bellantone** Direttore generale
Conclusioni di **Giancarlo Righini**, Regione Lazio Assessore al Bilancio, Programmazione economica, Politiche agricole, Caccia e Pesca, Parchi e Foreste

Ore 13,00 – **La pesca nei laghi del Lazio: il Coregone del lago di Nemi, dalla narrazione alla tavola; la trasformazione e commercializzazione del pescato; la tutela ambientale delle acque interne**, con **Luigi Pagliaro**, presidente di Slow Food Lazio, **Paola Dottarelli**, di LagoVivo; **Gabriele Antoniella**,

presidente del Biodistretto del lago di Bolsena. Proiezione del video "Il coregone del lago di Nemi" realizzato da Slow Food Frascati e Terre Tuscolane con **Carlo Cartaci**, pescatore e custode del lago

Ore 14,00 – **I laghi...la cucina dell'entroterra laziale**, Degustazione di pasta di Amatrice con ragù di coregone al miso di nocciole a cura della Regione Lazio con Etica Food

Ore 16,00 – **Il pesce nella cucina senza glutine**, con **Clara Prioreschi**, nutrizionista e Slow Food Viterbo e Tuscia, e **Marco Porro**, Cuoco dell'Alleanza Slow Food

Ore 19,00 – **L'aperitivo con il progetto Oenomed**, promozione delle piccole imprese settore vitivinicolo nelle Aree Protette del Mediterraneo valorizzando l'unicità di queste aree e favorendo l'adozione di tecnologie verdi, pratiche commerciali sostenibili e strategie commerciali comuni e **l'affumicatura, il pesce sempre in tasca** tecniche di affumicatura e conservazione di tutti i pesci sani. Crostino di pane naturale con burro e trota affumicata di Rieti e Tonno a cura della Regione Lazio con Etica Food

Ore 20,30 – **La comunità dei pescatori di Porto Pidocchio di Ladispoli**, con **Marco Porro**, Cuoco dell'Alleanza Slow Food

Venerdì 2 giugno

Ore 10,00 – **Il progetto MONSIEUR**, Monitoraggio specie ittiche di interesse unionale e regionali. Aggiornamento della Carta della Biodiversità Ittica delle acque interne del Lazio a cura di ARSIAL con **Dina Maini** Dirigente Arsial

Ore 12,00 – **Una pappa al pomodoro... di mare: Bruschette con alici al pomodoro e stracciatella olio EVO**, a cura della Regione Lazio con Etica Food

Ore 13,30 – **La pesca secondo gli Etruschi**, con **Alessandro Ansidoni**, Slow Food Costa della Maremma laziale

Ore 16,30 – **Pesca sostenibile e food policies**, con **Ines Innocentini** referente educazione Slow Food Lazio; **Paolo Venezia** Slow Food Roma; **Raimondo Mandis** Slow Food Cagliari e con la partecipazione dell'Assessora **Sabrina Alfonsi** all'agricoltura, ambiente e ciclo dei rifiuti di Roma Capitale

Ore 19,00 – **L'aperitivo con il progetto Oenomed**, promozione delle piccole imprese settore vitivinicolo nelle Aree Protette del Mediterraneo valorizzando l'unicità di queste aree e favorendo l'adozione di tecnologie verdi, pratiche commerciali sostenibili e strategie commerciali comuni e la **Tiella di Gaeta**, un piatto povero da re e il marchio regionale Natura in Campo: eccellenze e innovazione dalle Aree protette del Lazio a cura della Regione Lazio con Etica Food

Ore 20,30 – **La minestra di pesce povero Civitavecchiese e il pane giallo di Allumiere**, con **Massimo Taverna**, Cuoco

Sabato 3 giugno

Ore 12,00 – **Le uova di Pesce spada di Ponza** con **Giuseppe Carrabs** di Slow Food Terracina presenta lo studio realizzato in collaborazione con l'Università Federico II di Napoli, Dipartimento di Medicina veterinaria - Ispezione degli alimenti.

Ore 13,30 – **Le Triglie rosse del Mare di Terracina** con **Danilo Mastracco** e **Angela Incoronato** di Slow Food Terracina e video interviste sulla piccola pesca di Terracina. Degustazione di Triglie sott'olio e alla scapece

Ore 16,00 – **Una pappa al pomodoro... di mare. Bruschette con tonno, con alici al pomodoro e stracciatella olio EVO**, a cura della Regione Lazio con Etica Food

Ore 18,00 – **Il Mollame ittico** con **Danilo Mastracco** e **Maria Fiacco** di Slow Food Terracina e video intervista sulla Piccola pesca di Terracina. Degustazione di paccheri con totani e caciotta di capra

Ore 19,00 – L'Aperitivo **Il pesce povero: la frittura di Paranza**, a cura della Regione Lazio e Slow fish

Ore 20,30 – **Le cozze del Lago di Paola: la sostenibilità della molluschicoltura** con **Sara Simoneschi** di Slow Food Terracina. Degustazione di spaghetti cozze e pecorino

Domenica 4 giugno

Ore 12,00 – **Alla difesa del Riccio!** presentazione della **Comunità Slow Food per la tutela del Riccio di Mare di Santa Marinella e Civitavecchia** con **Angelo Fanton** portavoce della Comunità Slow Food per la tutela del Riccio di mare di Santa Marinella e Civitavecchia e presidente di CiboFuturo; **Fabrizio Frascchetti**, responsabile del CMFP Castelfusano Alberghiero; **Andrea Palmieri**, chef

Ore 13,00 – **Il Presidio della Tellina del litorale romano**, con **Vittoria Tassoni**, Cuoca dell'Alleanza Slow Food. Degustazione di spaghetti con le telline



Le nostre acque sono un immenso, prezioso, sistema. Come tanti piccoli mattoni, se ne viene a mancare uno, l'intera, raffinata, costruzione può franare o distruggersi.

Le nostre priorità sono: la conservazione della biodiversità, la promozione delle attività sostenibili e una corretta gestione delle risorse marine, lacustri e fluviali.

IL PRESIDENTE DELLA
REGIONE LAZIO
FRANCESCO ROCCA

Tutti gli appuntamenti sono a ingresso libero e disponibili fino a esaurimento posti.

Per prenotazioni rivolgersi al desk presente all'interno dell'Area della Regione Lazio.

