

Il Villaggio del Pescatore è una proposta del progetto “Adri.SmartFish” finanziato dal programma Europeo Italia-Croazia e realizzato dalla Regione Emilia-Romagna, partner del programma.

L'evento ha come obiettivo la **valorizzazione dei prodotti della piccola pesca artigianale** e coinvolgerà pescatori, consumatori, ristoratori, pescherie. Cesenatico da sempre costituisce nell'immaginario collettivo uno dei luoghi simbolo dell'Emilia-Romagna dove pesca, turismo, ambiente trovano la loro sintesi di sostenibilità.

Villaggio del Pescatore is an event proposed by “Adri.SmartFish”, a project founded by the European program “Italia - Croazia” and created by the Emilia Romagna region which is a partner of the program.

The event aims to **promote small scale fishing activities by involving fishermen,** consumers, restaurant owners and fish markets. Cesenatico has always been, in the collective imagination, a symbolic place in Emilia Romagna where fishing, tourism and natural surroundings match in a unique sustainable synthesis.

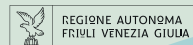
UN PROGETTO DI /
A PROJECT OF



PARTNER ORGANIZZATORE /
ORGANIZER



IN PARTNERSHIP CON /
IN PARTNERSHIP WITH



WWW.ITALY-CROATIA.EU/WEB/ADRISMARTFISH - INFO: EVENTI@UN-LAB.IT
© ILVILLAGGIODELPESCATORE f IL VILLAGGIO DEL PESCATORE ADRI.SMARTFISH

VILLAGGIO DEL PESCATORE

INGRESSO
GRATUITO
FREE ENTRY



CESENATICO
25/26/27
MARZO/MARCH

ZONA MERCATO ITTICO
VIALE C. MATTEUCCI, LATO PORTO PONENTE
DALLE 10:00 ALLE 19:00
FROM 10:00 AM TO 7:00 PM

IL PESCATORE PROTAGONISTA
TRE GIORNI DI CIBO, CULTURA, EVENTI

VENERDÌ 25 MARZO

ORE 10.30
"Il pesce che ristora:
sostenibilità dei prodotti
ittici in cucina"

Evento dedicato agli studenti
della scuola alberghiera

ORE 12.00
SHOW COOKING & ASSAGGIO
"Cappelletti di cefalo
planciato e salsa verde"

A cura dello Chef
Marcello Leoni

ORE 15.00
"Seppie e lumachini:
piccoli in nassa"

A cura di **Università di Bologna**, sede di Cesenatico,
studio sul Recupero delle uova
di seppia e lumachino, sviluppo
controllato delle stesse
e re-immissione dei giovanili
nelle aree di raccolta
(P. Serratore / O. Mordenti /
P. Emmanuele)

ORE 16.00
"La pesca artigianale
in Adriatico: una sfida
per la sostenibilità"

Saluti delle autorità

Introduzione
Vittorio Manduca,
Responsabile Servizio Attività
faunistico-venatore
e pesca Emilia-Romagna

Intervengono
**Pescatori e Associazioni
cooperative e imprenditoriali
della Pesca e
dell'Acquacoltura**

ORE 18.00
SHOW COOKING & ASSAGGIO
"Gallinella in umido
di lumachine"

A cura dello Chef
Marcello Leoni

SABATO 26 MARZO

ORE 10.00 / EVENTO
"E in Romagna la nursery
degli squali"

A cura di
CESTHA, Centro di ricerche
sulla pesca e l'acquacoltura
di Marina di Ravenna

ORE 11.00
"Pesci, molluschi
e crostacei del nostro
mare: quali sono e come
si possono pescare?"

Evento dedicato agli studenti
delle scuole medie

A cura di
CESTHA, Centro di ricerche
sulla pesca e l'acquacoltura
di Marina di Ravenna

ORE 12.00
SHOW COOKING & ASSAGGIO
"Garganelli
con porri stufati
e ragù di cannocchie"

A cura dello Chef
Marcello Leoni

ORE 15.00
"C'era una volta un pesce,
ce ne saranno mille"
Racconti di pesce,
pesca e pescatori

Evento dedicato agli studenti
delle scuole elementari

ORE 16.30
"La piccola pesca
protagonista dell'ittico
Made in Italy"

Talk show
**GDO/Grossisti/Ristoratori/
Operatori HoReCa**

ORE 18.00
SHOW COOKING & ASSAGGIO
"Seppia con monfettini
in brodo di pesce"

A cura dello Chef
Marcello Leoni

DOMENICA 27 MARZO

ORE 10.00
"Pescaturismo
un'opportunità
per la piccola pesca
(FIT4BLUE Programmi
innovativi di formazione)"

A cura della
M.A.R.E. Soc. coop. Ar.l.
Centro di Ricerca e Assistenza
Tecnica per la Pesca
e l'Acquacoltura (Cattolica RN)

ORE 12.00
SHOW COOKING & ASSAGGIO
"Sogliola al vino bianco"

A cura dello Chef
Marcello Leoni

ORE 15.00
"Che pesci pigliare.
Tipologie e stagionalità
dei prodotti della piccola
pesca"

Incontro
dedicato ai consumatori

ORE 16.00
"Adri.SmArtFish,
la pesca intelligente
per un mare esigente."
Un progetto europeo
per il futuro

A cura di
Piergiorgio Vasi,
Project Manager del progetto

ORE 17.00 / PRESENTAZIONE
"Storytelling video
del progetto
Adri.SmArtFish
e presentazione
cartoon divulgativo"

FRIDAY 25TH MARCH

10.30 AM
"The restaurant fish:
sustainability of seafood
in the kitchen"

Specific event for students
from Hotel Schools

12.00 PM
SHOW COOKING & TASTING
"Cappelletti pasta with
mullet and green sauce"

By the Chef
Marcello Leoni

3.00 PM
"Squids and sea snails:
little ones in Nassa"

Curated by
University of Bologna,
in Cesenatico (P. Serratore /
O. Mordenti / P. Emmanuele)

4.00 PM
"Small scale fishing
in Adriatic: a challenge
for sustainability"

Greetings from authorities

Introduction
Vittorio Manduca, Responsible
of the Emilia-Romagna
Wildlife-Hunting
and Fishing Activities Service

Take part
**Pescatori e Associazioni
cooperative e imprenditoriali
della Pesca e dell'Acquacoltura**

6.00 PM
SHOW COOKING & TASTING
"Stewed periwinkle
with tub gurnard"

By the Chef
Marcello Leoni

SATURDAY 26TH MARCH

10.30 AM / EVENT
"The shark nursery's
in Romagna"

Curated by
CESTHA, Research center
on fishing and aquaculture
of Marina di Ravenna

11.00 PM
"Fishes, shellfishes
and crustaceans from
our sea: who are they
and how can we properly
fish them?"

Specific event for students
from middle Schools

Curated by
CESTHA, Research center
on fishing and aquaculture
of Marina di Ravenna

12.00 PM
SHOW COOKING & TASTING
"Garganelli pasta with
stewed leeks and mantis
shrimps ragu"

By the Chef
Marcello Leoni

3.00 PM
"Once upon a time a fish,
there will be thousands.
Tales of fishes, fishery
and fishermen"

Specific event for students
from elementary Schools

4.30 PM
"Small fishing is
preeminent in the Made
in Italy seafood market"

Talk show with Large scale
distributors, wholesalers,
restaurant owners
and HoReCa operators

6.00 PM
SHOW COOKING & TASTING
"Cuttlefish
with monfettini pasta
on fish broth"

By the Chef
Marcello Leoni

SUNDAY 27TH MARCH

10.00 AM
"Fishing tourism:
an opportunity for small
scale fishing.
(FIT4BLUE innovative
training programs)"

Curated by
M.A.R.E. Soc. coop. Ar.l.
Research and Technical
Assistance Center for Fishing
and Aquaculture (Cattolica RN)

12.00 PM
SHOW COOKING & TASTING
"White wine
cooked sole"

By the Chef
Marcello Leoni

3.00 PM
"So many fish in the sea:
seasonalities for the
small fishing products"

Specific event
for consumers

4.00 PM
"Adri.SmArtFish,
the smartest
fishing techniques
for a demanding sea."
A European project
for the future

Curated by
Piergiorgio Vasi,
Project Manager of the project

5.00 PM / PRESENTATION
"Introducing
Adri.SmArtFish project
and educational
cartoon launch"