

12 - 13 - 18
DICEMBRE

LABORATORI FORMATIVI DIDATTICI

Presso l'Istituto Professionale Lucio Petronio
Via Matilde Serao, 13 - Monterusciello NA

PROGRAMMA DELLA SETTIMANA

18/12 **convegno
show cooking**
dalle ore 9:30
Palazzo Del Mare - Mercato ittico di Pozzuoli

19/12 **aperifish**
dalle ore 19:00
Palazzo Del Mare - Mercato ittico di Pozzuoli
prenotazione obbligatoria

20/12 **convegno
show cooking**
dalle ore 17:00
Palazzo Del Mare - Mercato ittico di Pozzuoli

21/12 **Zuppa di pesce day
Mercato B2b**
dalle ore 10:00
Villa Avellino - Pozzuoli

23/12 **mercato del pesce**
dalle ore 10:00
Via Nicola Fasano - Pozzuoli (NA)

azzurro
pozzuoli
IL BUONO DEL PESCATO

DAL 18 AL 23 DICEMBRE

Convegni - Show cooking
laboratori formativi - mercato B2B



www.azzurropozzuoli.it



MISURA 5.68 LINEA 2-5.68 FEAMP CAMPANIA P.O. 2014-2020

Palazzo Del Mare - Mercato ittico di Pozzuoli
Via Nicola Fasano, 17

Lunedì
18/12

Ore 9:30

Consegna delle cassette acquistate con la misura 1.43 del FEAMP Regione Campania ai pescatori puteolani.

Ore 10:00

Convegno

Intervengono:

Luigi Manzoni, Sindaco di Pozzuoli

Immacolata Zazzaro, Assessore alle Attività Produttive del Comune di Pozzuoli

Filippo Monaco, Assessore al turismo, Comune di Pozzuoli,

Dirigente scolastico IPSEOA Lucio Petronio

Antonio Carannante, Assessore di Procida

Angelo Radica, Presidente Città del Vino Nazionale

Michele Farro, Presidente Consorzio Tutela Vini dei Campi Flegrei

Paolo Conte, Presidente FLAG

Fabio Pagano, Direttore Parco Archeologico Campi Flegrei

Francesco Maisto, Presidente Ente Parco Regionale Campi Flegrei

Antonio Marchiello, Assessore Regione Campania alle Attività Produttive

Nicola Caputo, Assessore Regione Campania all'Agricoltura

Modera:

Luciano Pignataro, Giornalista de "Il Mattino"

Ore 13:00

Showcooking e degustazione con lo Chef executive di Sohara Luxury Club e Demodè Domenico Savio Pezzella e i vini del Consorzio Tutela Vini dei Campi Flegrei a Ischia e di Città del Vino

Martedì
19/12

Ore 19:00

AperiFish

La festa del pescato locale sposa i vini puteolani

I ristoratori di Pozzuoli propongono i piatti realizzati con il pesce azzurro

Mercoledì
20/12

Ore 17:00

Dialoghi sul Blu
Blue Economy e biodiversità
organizzato da Malazè

Conduce: Ettore De Lorenzo
Saluti istituzionali

Blu, bello e buono

Genny Busetto - Mitilla, La Cozza di Pellestrina

Giuseppe Iannotti - Chef Krèstos 2 Stelle Michelin

Fabio Postiglione - O.P. Mytilus Campaniae

Pasquale Sasso - Univ. Link, Forbs e Gruppo l'Espresso

Maria Treccagnoli - ASL NA 2 Nord

B Positive, eccellenze locali

Alfonso Appierto - ASL NA 2 Nord

Cristina Canoro - centro Sub Campi Flegrei

Mario Licignano - Ass. pescatori puteolani

Simone Testa - Ass. italiana ostricari

Blue Economy:
un mare di innovazione e biodiversità

Massimo Clemente - CNR IRISS

Lucia Di Mauro - Ass. valorizzazione della colatura di alici di Cetara Dop

Felice Fusco - Fare Impresa incubatore certificato

Federico Menetto - Blu Farmers

Armando Papa - Univ. di Salerno

Vincenzo Peretti - Univ. di Napoli Federico II

Ore 20:00

Showcooking e degustazione

Chef Stella Michelin Alfonso Caputo de "La Taverna del Capitano" di Nerano e i vini del Consorzio Tutela Vini dei Campi Flegrei a Ischia e di Città del Vino

Giovedì
21/12

Zuppa di pesce day

tutti i ristoratori aderenti all'iniziativa proporranno una loro versione di zuppa di pesce nei propri locali

dalle ore 9:00 alle ore 13:00

Mercato B2B

organizzato da Malazè

presso: Villa Avellino - Pozzuoli (NA)

I pescatori, le case vitivinicole e le aziende agricole incontrano i ristoratori

Venerdì
22/12

Ore 17:00

Masterclass
abbinamento vino-pesce

organizzato da Malazè

presso: Villa Avellino - Pozzuoli (NA)

tenuta dall'A.I.S. Napoli

Sabato
23/12

aperto tutto il giorno
e la notte

Mercato del pesce al dettaglio

Il tradizionale rito dell'acquisto del pesce alla Vigilia di Natale

presso: Via Nicola Fasano - Pozzuoli (NA)

Dalle ore 12:00 alle ore 14:00

Diretta Radio Marte

Dalle ore 17:00 alle ore 19:00

CuoppoFish

Degustazione del cuoppo di alici fritte e i vini del Consorzio Tutela Vini dei Campi Flegrei a Ischia e di Città del Vino