

Venerdì
20/12

Palazzo Migliaresi

Ore 10:30

Conferenza stampa

Modera:

Luciano Pignataro

Giornalista enogastronomico

Luigi Manzoni

Sindaco di Pozzuoli

Titti Zazzaro

Assessore alle Attività Produttive del Comune di Pozzuoli

Michele Farro

Presidente Consorzio Tutela Vini dei Campi Flegrei ed Ischia

Paolo Conte

Presidente CDA Gal Parthenope

Nicola Caputo

Assessore Regione Campania all'Agricoltura

Ore 11:30

Convegno

“Pratiche di alimentazione sostenibili e nuove tendenze culinarie”. Il convegno vedrà la partecipazione di esperti del settore, tra cui i rappresentanti di:

APCI Campania (Associazione Professionale Cuochi Campania)

FIC Campania (Federazione Italiana Cuochi),

ARGA Campania (Associazione Giornalisti Agroalimentari)

GIST (Gruppo Italiano Stampa Turistica)

Chaîne des Rôtisseurs

Discepoli di Escoffier

Ore 13:00

Showcooking

Showcooking con gli chef **Paolo Gramaglia**, stella Michelin del President di Pompei e **Cristian Oliviero**, del ristorante Déjà Vu di Pozzuoli, chef FIC.

Lunedì
23/12

Pozzuoli, Mercato al dettaglio di Via Fasano

Ore 19:00

Fish Fest “Ca se magne e nun se pav”

Il giorno dell'antivigilia si terrano attività di animazione con artisti di strada e cantanti, accompagnate da degustazioni gratuite di pesce azzurro e di vini del Consorzio di Tutela Vini dei Campi Flegrei ed Ischia. Un'occasione unica per vivere un'esperienza multisensoriale tra musica e gusto, nel cuore della tradizione puteolana.

Sabato
28/12

Mercato ittico all'ingrosso “Palazzo del mare” – 1° piano

Ore 10:30

Wine Masterclass

Masterclass dedicata alla degustazione dei pregiati vini del Consorzio Tutela dei Vini dei Campi Flegrei ed Ischia, curata da AIS Campania (Associazione Italiana Sommelier Campania). L'evento guiderà i partecipanti in un viaggio sensoriale unico, con l'abbinamento dei vini alle eccellenze del pesce azzurro del mare di Pozzuoli.

Domenica
29/12

Mercato ittico all'ingrosso
“Palazzo del mare”

Ore 10:30

Azzurro Pozzuoli 4 Family

Laboratori didattici per bambini e famiglie. Gli Agrilab non sono solo un'occasione di divertimento, ma rappresentano anche un'opportunità educativa per sensibilizzare i più giovani su tematiche fondamentali come la biodiversità, l'alimentazione consapevole e l'importanza di un rapporto armonioso con la natura.

Dalle 18:00 alle 22:00

Aperifish

L'edizione 2024 di Azzurro Pozzuoli si concluderà il 29 dicembre con il tradizionale evento “Aperifish”, a partire dalle ore 18:00.

In questa occasione, i ristoratori puteolani delizieranno i presenti con piatti unici a base di pesce azzurro, creati per valorizzare la tradizione e l'innovazione della cucina locale.

I piatti saranno accompagnati dai pregiati vini del Consorzio Tutela dei Vini dei Campi Flegrei ed Ischia.

20 - 23 - 28 - 29
DICEMBRE

**PROGRAMMA
DELLA SETTIMANA**

20/12
ore 10:30 Conferenza stampa

20/12
ore 11:30 Convegno

20/12
ore 13:00 Showcooking

23/12
ore 19:00 Fish Fest
“Ca se magne e nun se pav”

28/12
ore 10:30 Wine masterclass

29/12
ore 10:30 Azzurro Pozzuoli
4 family

29/12
Dalle 18:00
alle 22:00 Aperifish

**aZurro
poZZuoli**
IL BUONO DEL PESCATO
SECONDA EDIZIONE

**DAL 20 AL 29
DICEMBRE**

Eventi gastronomici - Convegni - Masterclass -
Laboratori didattici per bambini



www.azzurropozzuoli.it

Con il patrocinio e il contributo del



GAL

Parthenope

Il patrocinio di



E la collaborazione di

