PO FEAMP
ITALIA 2014 | 2020

PO FEAMP | Mis. 5.68 Misure a favore della commercializzazione

Campagna di comunicazione e promozione sui prodotti della pesca e dell'acquacoltura sostenibili e sulla trasparenza delle produzioni e dei mercati

Fiera di Foggia, 28 Aprile - 1 Maggio 2019

PROGRAMMA DELLE ATTIVITÀ

28 Aprile | Giornata di Comunicazione e promozione agli operatori

ore 11.00 **Convegno**

FILIERA ITTICA, GESTIONE DELLE RISORSE NATURALI E SVILUPPO LOCALE VERSO LA NUOVA PROGRAMMAZIONE (Governance | Strumenti | Progetti)

ore 16.00 ***Master Class Event***

PROMOZIONE DEI PRODOTTI ITTICI CON OPERATORI DEI SETTORI HoReCa (alberghiero, ristorazione, catering): Specie ittiche, Zone di provenienza ed etichettatura, riconoscibilità della freschezza, caratteristiche organolettiche

29-30 Aprile | Giornate di Promozione del prodotto ittico al consumatore

ore 11.00 ***Cooking show "LO CHEF PRESENTA ..."***

Pesci, molluschi e crostacei: caratteristiche e differenze
Pesca o allevamento: tipologie di prodotto e provenienze
Prepariamo il pesce: eviscerazione, sfilettatura, squamatura, pulizia e abbattimento
Food cost: ottimizziamo le rimanenze per risparmiare

ore 15.00 ***Cooking show "LO CHEF PRESENTA ..."***

Zone FAO: provenienza dei prodotti sul bancone
Prepariamo il pesce: eviscerazione, sfilettatura, squamatura, pulizia e abbattimento
Shelf-life e metodi di conservazione
Food cost: ottimizziamo le rimanenze per risparmiare

ore 17.30 ***Cooking show "LO CHEF PRESENTA ..."***

Prepariamo il pesce: eviscerazione, sfilettatura, squamatura, pulizia e abbattimento
Piatti tipici della cucina marinara regionale e mediterranea
Innovazione in cucina: lattuga di mare e salicornia
Food cost: ottimizziamo le rimanenze per risparmiare

1 Maggio | Chiusura della manifestazione

ore 11.00 ***Evento finale***

fieramente AGRICOLA