



Il mare, la giornata dell'azzurro: il 6 ottobre ANCI porta l'Adriatico in Expo

In scena show cooking dedicati al pesce al cluster del biomediterraneo

Dopo la giornata della casa, della passeggiata e della montagna il percorso dell'associazione nazionale dei Comuni in padiglione Italia arriva al mare. La giornata dell'azzurro e della cultura marina sarà un viaggio nell'Adriatico che si terrà al padiglione Italia martedì 6 ottobre.

Protagonista della giornata sarà l'Emilia Romagna e il **pesce dell'Alto Adriatico**, che presenta caratteristiche uniche e che si sommano agli altri 41 prodotti dop e igp che la Regione vanta.

Si parte alle 13 al cluster del Bio Mediterraneo, con la presentazione del progetto "Il Senso del Pesce", tenuto da **Antonio Gioiellieri** dell'ANCI Emilia Romagna. A seguire **Robeto Buda**, sindaco del Comune di Cesenatico, interverrà sul ruolo delle amministrazioni comunali nella valorizzazione dell'alimento pesce. Alle 13.30 ci sarà la presentazione del filmato "Il Senso del Pesce" a cura di **Valentina Tepedino**, direttore di Eurofishmarket.

Alle 13.45 è tempo di show cooking con lo chef **Marcello Leoni** che realizzerà un piatto di Alici con puntarelle all'olio di Romagna, succo di limone e gin.

Successivamente seguirà l'intervento "Il pesce dell'Alto Adriatico: progetti e prospettive" di **Valentina Tepedino**.

Alle 14,45 ancora show cooking, questa volta con il piatto di cozze con crema di fagioli borlotti, curzul e scalogno romagnolo caramellato, a cura dello Chef **Matteo Salbaroli** del ristorante l'Acciuga di Ravenna.

http://www.anciperexpo.it/index.php?option=com_icagenda&view=list&layout=event&id=207&Itemid=712