



L'INIZIATIVA TRA I BANCONI E LE OSTERIE, ARRIVA IL BAR DEI PRODOTTI ITTICI

Tortellini, gelato... e pesce fresco

Parte dal Pratello la rivoluzione del gusto

DA UN PO' di anni la nostra città famosa per il tortellino e per il gelato più buono d'Italia, ha conquistato un altro primato: il profumo di mare è di casa a Bologna. Fritti, sardoncini ai ferri, risotti, crudi, primi che sanno di salsedine... Tutto questo sta diventando una realtà e anche una nuova proposta che piace parecchio. Da oggi debutta in via del Pratello, in una zona dove pian piano si stanno affacciando progetti gastronomici sempre nuovi, oltre che bar. 'L'Amo fishbar' inaugura al civico 58, dalle 18 alle 22,30, un progetto interamente dedicato alla valorizzazione dei produttori e dei prodotti ittici, per sviluppare valore aggiunto a sostegno del settore per non dimenticare le nostre tradizioni gastronomiche, per apprezzare le specie tipiche delle acque nazionali, in particolare il cosiddetto pesce «dimenticato». Dalle 18 si degusta pesce, si assaggiano cartocchetti di fritto, e si beve vino dei colli bolognesi della cantina Nogaroto. Dalle 19 alle 22 l'inaugurazione de 'L'AMO Fishbar' si estende fino al Circolo sociale della Pace in via del Pratello 53, dove ci sarà una diretta con il Webinar Day prodotto da Asppinext, startup innovati-

va di un gruppo di nativi digitali bolognesi che studiano e lavorano ad Amsterdam e apportano una visione collaborativa internazionale. Webinar Day apre una finestra sul mare con una serie di interventi sulla cultura, sostenibilità ed economia del mare. Incontri live e video con Cristina Cary dei pescatori di Santa Cristina, Valentina Tepedino e Giulio Tepedino di Eurofishmarket, Marcello Leoni chef appassionato del pesce «dimenticato», Guglielmo Pagnozzi musicista e sassofonista jazz, Amedeo Pangrazi ideatore del progetto 'L'AMO Fishbar', gli acqua rebus di Francesco Faina, gli audiovideo di IF.

Benedetta Cucci



Peso: 19%