

**/15/16/17 DICEMBRE 2022**

# **PESCE IN PIAZZA**



**/IL MARE IN  
PIAZZA S. COSIMATO  
/ROMA**

~~~~~  
**IL PROGRAMMA**  
~~~~~

**/INGRESSO GRATUITO**

orario continuato  
dalle ore 10.00  
alle ore 20.00

**DAL 15 AL 17 DICEMBRE  
PIAZZA S. COSIMATO**

**Tre giorni per valorizzare  
e promuovere il consumo  
consapevole del pesce  
fresco, azzurro e italiano**

**Una piazza / un mercato / un'agorà /**

Una piazza nel cuore di Roma, un mercato di quartiere e Pesce in Piazza che, per questa seconda edizione, diventa l'agorà delle riflessioni, della cura e dei progetti sul mare. Tre fili che si intrecciano per aprire ad una consapevolezza profonda su ciò che il consumo ittico, le sue filiere e la sostenibilità, rappresentano per il futuro del macrocosmo più grande del Pianeta, **il mare**.

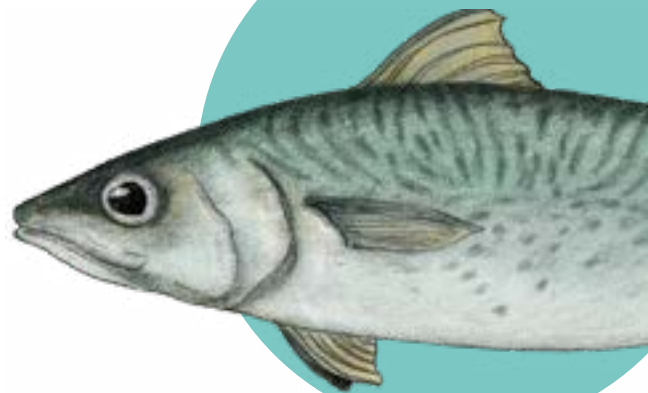
Saranno i racconti delle comunità della pesca italiana a passare il testimone ai cuochi che tra tradizione e creatività, profumi e ricette, ci coinvolgeranno nella sapienza della cucina italiana. Sorpresa e intrattenimento nello spettacolo del Cottio, per ricordare che da secoli la Vigilia di Natale, significa mangiare di magro come diritto per tutti, siano essi poveri o ricchi. Ed infine benvenuti ai bambini e alle famiglie per imparare che mare significa rispetto, anche nella sua stagionalità e biodiversità.

**Pesce in Piazza è tutto questo, limpido come il mare pulito che vogliamo continuare a vivere.**



# PESCE IN PIAZZA

**Lo spazio per essere  
coinvolti con i suoni,  
immagini e sapori del mare**  
per valorizzare l'esperienza messa  
in moto dalle emozioni, dal profumo  
e dall'assaggio. **Un luogo per le  
riflessioni sul futuro del mare**



**Il Ministero dell'agricoltura, della sovranità  
alimentare e delle foreste sarà presente a  
Pesce in Piazza con incontri, ospiti, attività  
ludico-educative per bambini, laboratori di  
gusto e show cooking**



Ministero dell'agricoltura,  
della sovranità alimentare  
e delle foreste



**FEAMP**

PO 2014-2020  
Fondo europeo per gli  
affari marittimi e la pesca

## GIOVEDÌ 15 DICEMBRE

→ ore 13.00

SHOW COOKING E ASSAGGI

### un piatto insieme

Momenti esperienziali di cucina in piazza, con degustazione per tutti. I cuochi della creatività e tradizione ci accompagnano in un viaggio in cucina dedicato ai piatti di pesce delle tradizioni del Natale.

### natale è: minestra broccoli e arzilla

Sarà la Lady Chef **Anna Maria Palma**, direttrice della scuola di cucina Tu Chef, a raccontarci attraverso profumo e gusto, un piatto iconico dell'inverno romano che oltre al pregio di legarci stretti alle radici della cucina tradizionale, ci dimostra che gusto e gioia a tavola possono essere anche sostenibili per un mare da proteggere e per consumatori sempre più consapevoli.

→ ore 15.00

INCONTRO

### sistema laguna: la comunità della pesca di orbetello e la laguna di venezia

Sono almeno tre i buoni motivi per i quali la Comunità della Pesca di Orbetello ricopre un posto importante nel panorama del mercato ittico italiano. La loro capacità di creare una rete di pesca che ha generato benessere e sviluppo locale, di aver saputo realizzare un progetto di allevamento lagunare sostenibile e di grande rispetto del fragile ecosistema locale, di aver saputo legare il loro progetto al turismo enogastronomico regionale così come progetti di Magnar Vero e il rilancio della cucina tradizionale veneziana che ha nella dorsale la pesca artigianale della Laguna di Venezia.

Ne parliamo con:

**Pier Luigi Piro**

Presidente della Coop La Peschereccia di Orbetello

**Ugo Bovo**

Fondatore Magnar Vero Venezia

Moderata:

**Francesca Rocchi**

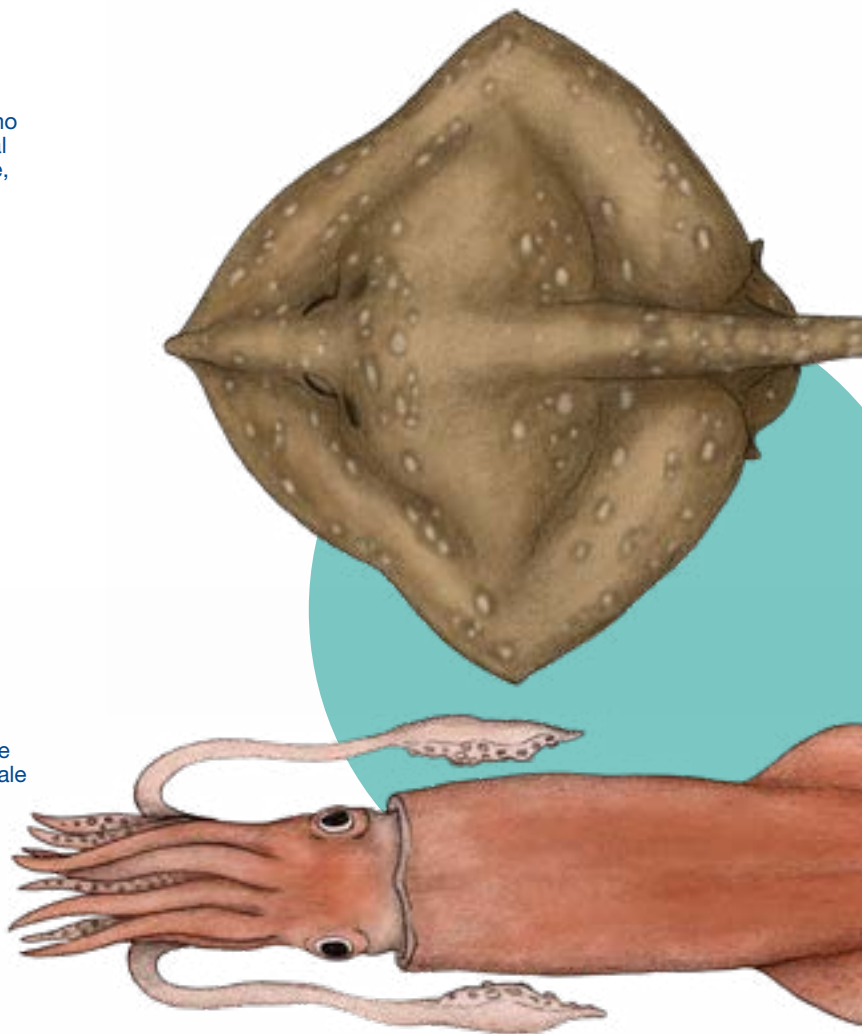
Slow Food

→ ore 15.00 - 17.00

SPAZIO EDUCA PER BAMBINI

### un mare di colori

Laboratori per bambini dai 2 ai 12 anni a cura degli educatori didattici di Slow Food Roma. Pesci rossi, pesci blu, pesci neri, forme che solo la natura sa inventare e che saranno replicate usando l'elemento più importante della vita di un bambino: la fantasia!



→ ore 17.00

EVENTO INAUGURALE

## i nostri mari, meraviglia da difendere

L'importanza di sensibilizzare rispetto alla responsabilità che tutti devono necessariamente assumere nei consumi quotidiani, quando acquistiamo e consumiamo pesce dei nostri mari. Un ecosistema unico e prezioso che più di altri sta subendo le conseguenze dei cambiamenti climatici e che necessita di una informazione puntuale ed un impegno concreto.

*Sono stati invitati:*

**Francesco Lollobrigida**

Ministero dell'Agricoltura,  
della Sovranità Alimentare e delle Foreste

**Fabio Massimo Pallottini**

Direttore Generale CAR

**Valter Giammaria**

Presidente Confesercenti Roma / Presidente CAR

**Monica Lucarelli**

Assessore Attività Produttive Roma Capitale

**Riccardo Rigillo**

Direttore Generale Dipartimento Pesca MASAF

**Laura Di Rienzo**

Medico Nutrizionista Università Tor Vergata

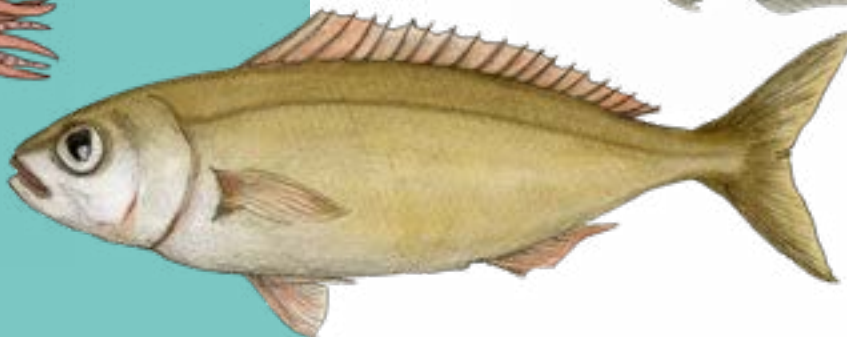
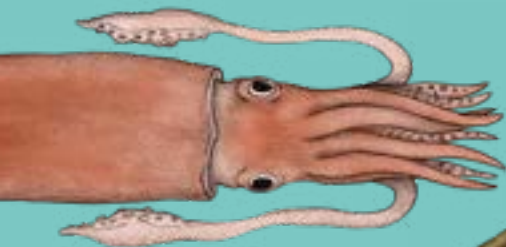
**Maurizio Serva**

La Trota di Rivodutri due stelle Michelin

*Modera:*

**Elisabetta Guidobaldi**

Giornalista ANSA



→ a seguire

## “il cottio” che lo spettacolo della vita abbia inizio

Rievocazione storica dell'asta del pesce che si teneva al Portico d'Ottavia e della quale abbiamo testimonianze sin dal XII secolo e per tutto l'Ottocento. Il nostro Cottio riporterà le voci e gli sguardi di un rito romano di interesse socio culturale mai dimenticato, un'asta del pesce che diventa vera e propria cerimonia natalizia.

→ ore 19.00

SHOW COOKING E ASSAGGI

## squisito a sorpresa

I marinai hanno sempre detto che anche un sasso di scoglio in pentola è buono. Ma se a questa materia prima eccezionale che i nostri mari ci offrono e le eccellenti produzioni ittiche dallo stile tutto italiano di cui possiamo disporre, si aggiunge un istintivo senso del gusto e dell'equilibrio e l'esperienza in cucina di Massimo Riccioli, quel sasso sarà indimenticabile.

## polpette di sgombero e barbabietola con salsa al limone e broccoletti salati

→ a cura di **Massimo Riccioli**,

Chef Patron de La Rosetta di Roma



## VENERDÌ 16 DICEMBRE

→ dalle ore 10.00

PROIEZIONI MULTIMEDIALI

### il mare negli occhi

Dalle ore 10.00 e nelle pause tra gli appuntamenti in programma sino alla chiusura delle ore 20.00

Programmazione in loop di documentari ed interviste per informare, conoscere ed entrare in contatto con il nostro mare, le nostre comunità della pesca e la ricchezza della nostra biodiversità. Infografica sulla stagionalità del mare. Riprese marine subacquee di **Riccardo Cingillo**, regista documentarista e fotografo naturalista terrestre e subacqueo. **Immagini degli operatori del Mercato Ittico del Centro Agroalimentare Roma e delle Pescherie di Roma.**

→ ore 12.00

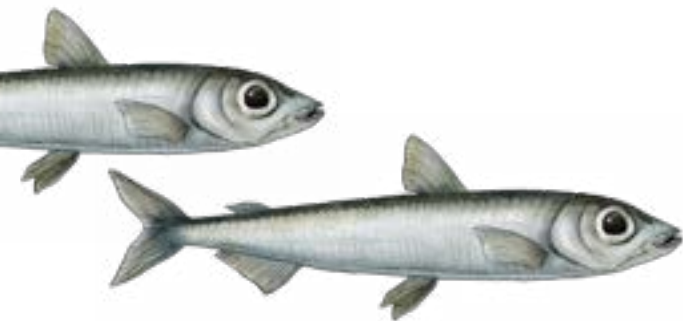
INCONTRO

### per non prendere un granchio: come fare la spesa senza prendere fregature

→ a cura di **Valentina Tepedino**

**Medico Veterinario** specializzata nel settore Ittico e Autrice del Blog InforMare per non Abboccare

È sempre interessante analizzare le parole. Nel caso di questo piatto, la pasta con le sarde, è veramente stridente il concetto di pesce "povero", immaginando al contrario, la "ricchezza" che è alla base di questo piatto icona della cucina tradizionale italiana: ricchezza e complessità di gusto, valori nutrizionali eccellenti, persino conveniente per le nostre tasche, accogliente della biodiversità locale. Possibile aggiungere un'ulteriore virtù se a prepararla è un maestro della cucina come Massimo Riccioli.



→ ore 13.00

SHOW COOKING E ASSAGGI

### un piatto insieme

Momenti esperienziali di cucina in piazza, con degustazione per tutti. I cuochi della creatività e tradizione ci accompagnano in un viaggio in cucina dedicato ai piatti di pesce della tradizione del Natale.

### natale è: tortino alici ed indivia

Sarà la Lady Chef **Anna Maria Palma** direttrice della scuola di cucina Tu Chef a raccontarci attraverso profumo e gusto, un piatto iconico dell'inverno romano che oltre al pregio di legarci stretti alle radici della cucina tradizionale, ci dimostra che gusto e gioia a tavola possono essere anche sostenibili per un mare da proteggere e per consumatori sempre più consapevoli.

→ ore 15.00

INCONTRO

### marenatura: area naturale marina protetta secche di tor paterno

Un grande rettangolo nel mare di Roma, nessun tratto emerso di costa, un'oasi che non ti aspetti. Le Secche di Tor Paterno sono l'unica area marina protetta italiana con questa caratteristica e i suoi fondali comprendono un rilievo roccioso che si innalza dal circostante fondale sabbioso, costituendo così una vera e propria "oasi" in grado di attirare moltissime specie ittiche. Un paradiso di biodiversità a due passi dalla metropoli, un luogo da conoscere e difendere.

*Sono stati invitati:*

**Maurizio Gubbiotti**

Presidente Ente Regionale RomaNatura

**Lisa Stanzani**

Presidente Associazione Sotto al Mare

**Mario Conti**

Really Scuba Diving Ostia

*Moderà:*

**Paolo Venezia**

Slow Food Roma





→ ore 15.00 - 17.00

SPAZIO EDUCA PER BAMBINI

## un mare di colori

Laboratori per bambini dai 2 ai 12 anni a cura degli educatori didattici di Slow Food Roma. Pesci rossi, pesci blu, pesci neri, forme che solo la natura sa inventare e che saranno replicate usando l'elemento più importante della vita di un bambino: la fantasia!



→ ore 16.00

INCONTRO

## garum, il sapore del passato

C'è una traccia gustativa nella cucina italiana che risale a duemila anni fa, quando in ogni casa dell'antica Roma si preparava il GARUM, la salsa che insaporiva ogni piatto e che si realizzava con gli scarti del pesce e una lunga e sapiente macerazione. Quanto è rimasto di questo antico sapore, nei piatti della nostra cucina attuale? Un incontro con il Professore **Giuseppe Nocca** autore del libro **Garum**.



→ ore 17.00

TALKSHOW

## task-force: mare, le sfide future per incrementare un consumo ittico sostenibile

**I progetti necessari per la salvaguardia del mare e della pesca sostenibile.**

*Sono stati invitati:*

**Mauro Rotelli**

Presidente Commissione Ambiente Camera dei Deputati

**Sergio Marchi**

Responsabile Segreteria Tecnica Masaf

**Fabio Massimo Pallottini**

Direttore Generale CAR / Presidente Italmercati

**Gilberto Ferrari**

Direttore Pesca & Acquacoltura Fedagri Pesca

**Nicoletta De Virgilio**

Consulente presso la Direzione Pesca Marittima Acquacoltura Masaf

**Tommaso Petochi**

Ricercatore Ispra Dipartimento Acquacoltura

**Ugo Bovo**

Associazione Magnar Vero

*Moderata:*

**Francesca Rocchi**

Direttore Artistico Pesce in Piazza

→ a seguire

## “il cottio” che lo spettacolo della vita abbia inizio

Rievocazione storica dell'asta del pesce che si teneva al Portico d'Ottavia e della quale abbiamo testimonianze sin dal XII secolo e per tutto l'Ottocento. Il nostro Cottio riporterà le voci e gli sguardi di un rito romano di interesse socio culturale mai dimenticato, un'asta del pesce che diventa vera e propria cerimonia natalizia.



→ ore 19.00

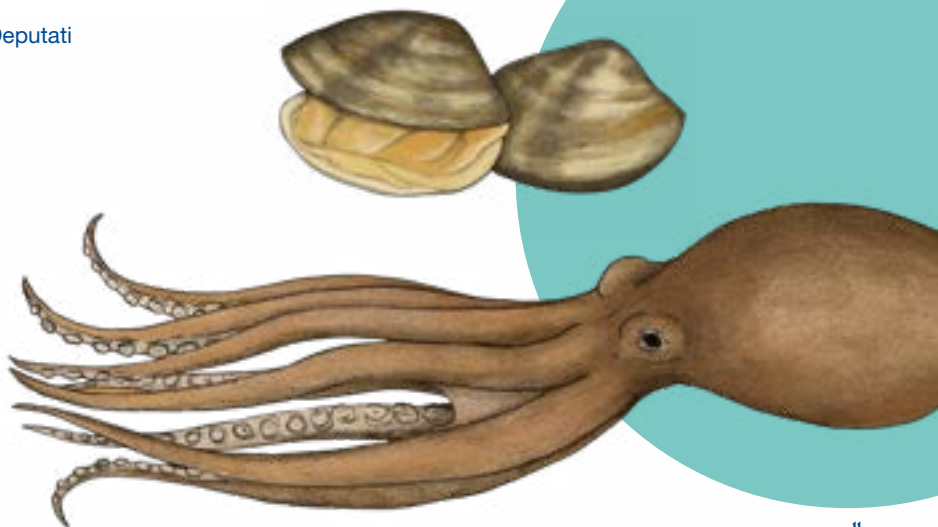
SHOW COOKING E ASSAGGI

## squisito a sorpresa

I marinai hanno sempre detto che anche un sasso di scoglio in pentola è buono. Ma se a questa materia prima eccezionale che i nostri mari ci offrono e le eccellenti produzioni ittiche dallo stile tutto italiano di cui possiamo disporre, si aggiunge un istintivo senso del gusto e dell'equilibrio e l'esperienza in cucina di Massimo Riccioli, quel sasso sarà indimenticabile.

## cavatelli con salsa di pannocchie cacio e pepe

→ a cura di **Massimo Riccioli**,  
Chef Patron de La Rosetta di Roma



## SABATO 17 DICEMBRE

→ dalle ore 10.00

PROIEZIONI MULTIMEDIALI

### il mare negli occhi

dalle ore 10.00 e nelle pause tra gli appuntamenti in programma sino alla chiusura delle ore 20.00

Programmazione in loop di documentari ed interviste per informare, conoscere ed entrare in contatto con il nostro mare, le nostre comunità della pesca e la ricchezza della nostra biodiversità. Infografica sulla stagionalità del mare. Riprese marine subacquee di **Riccardo Cingillo**, regista documentarista e fotografo naturalista terrestre e subacqueo. **Immagini degli operatori del Mercato Ittico del Centro Agroalimentare Roma e delle Pescherie di Roma.**

→ ore 11.00

INCONTRO

### come comprare il pesce in modo consapevole tra sostenibilità, prezzo, qualità e sicurezza alimentare

→ a cura di **Valentina Tepedino**

Medico Veterinario specializzata nel settore ittico e autrice del Blog InforMare per non Abboccare

→ ore 13.00

SHOW COOKING E ASSAGGI

### un piatto insieme

Momenti esperienziali di cucina in piazza, con degustazione per tutti. I cuochi della creatività e tradizione ci accompagnano in un viaggio in cucina dedicato ai piatti di pesce delle tradizioni del Natale.

### natale è: sgombro e carciofi

Sarà la Lady Chef **Anna Maria Palma**, direttrice della scuola di cucina Tu Chef, a raccontarci attraverso profumo e gusto, un piatto iconico dell'inverno romano che oltre al pregio di legarci stretti alle radici della cucina tradizionale, ci dimostra che gusto e gioia a tavola possono essere anche sostenibili per un mare da proteggere e per consumatori sempre più consapevoli.

→ ore 15.00

INCONTRO

### cozze e vongole italiane, eccellenza, cura e visione

La cozza e la vongola di Scardovari rappresentano come una cultura dell'allevamento possa offrire elementi di sostenibilità, cura dell'ambiente, altissima qualità, sviluppo locale. **Il Consorzio Cooperative Pescatori del Polesine Organizzazione Produttori**, è una società che, nata nel 1976, ha unificato le varie cooperative di pescatori locali che in quegli anni operavano in modo indipendente e talvolta in concorrenza. Nel 2013 è stato riconosciuto il primo DOP italiano per molluschi per la **"Denominazione di Origine Protetta della cozza di Scardovari"**.

Dal 2013 il Consorzio ha ottenuto **certificazione biologica per la cozza della Sacca di Scardovari** e dal 2015 ha ottenuto il marchio **biologico** anche per **vongola verace della Sacca di Scardovari**. Nel 2018 ha ottenuto la certificazione biologica anche per gli **allevamenti di mitili in mare aperto siti in fronte Delta del Po**. **Il Consorzio riunisce 14 cooperative e 1500 pescatori, di cui circa la metà donne.**

*Ne parliamo con:*

**Paolo Mancin**

Vice Presidente del Consorzio Cooperative Pescatori del Polesine e Presidente del Consorzio Cozza Scardovari DOP

**Mauro Rosati**

Direttore Fondazione Qualivita

**Benny Gili**

Patron Ristorante La Baia di Fregene

*Moderata:*

**Valentina Tepedino**

Veterinaria ittica e Curatrice del progetto di sviluppo del Consorzio

→ ore 15.00 - 17.00

SPAZIO EDUCA PER BAMBINI

### un mare di colori

Laboratori per bambini dai 2 ai 12 anni a cura degli educatori didattici di Slow Food Roma. Pesci rossi, pesci blu, pesci neri, forme che solo la natura sa inventare e che saranno replicate usando l'elemento più importante della vita di un bambino: la fantasia!



→ ore 17.00

EVENTO DI CHIUSURA

## filiera ittica: un nuovo ruolo per i mercati ittici all'ingrosso nella promozione del consumo

Sono stati invitati:

**Francesco Lollobrigida**

Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste

**Riccardo Rigillo**

Direttore Generale Dipartimento Pesca MASAF

**Paolo Tiozzo**

Vice Presidente Federagri

**Tonino Giardini**

Responsabile pesca Coldiretti

**Sabrina Alfonsi**

Assessore Agricoltura Roma Capitale

**Fabio Massimo Pallottini**

Presidente Italmercati

**Valter Giammaria**

Presidente Confesercenti

**Gianni Lepore**

Amministratore LeporeMare

**Emanuele Fiorotto**

Amministrare Fiorital

Modera:

**Federico Quaranta**

Giornalista RAI



→ a seguire

## “il cottio” che lo spettacolo della vita abbia inizio

Rievocazione storica dell'asta del pesce che si teneva al Portico d'Ottavia e della quale abbiamo testimonianze sin dal XII secolo e per tutto l'Ottocento. Il nostro Cottio riporterà le voci e gli sguardi di un rito romano di interesse socio culturale mai dimenticato, un'asta del pesce che diventa vera e propria cerimonia natalizia.



→ ore 19.00

SHOW COOKING E ASSAGGI

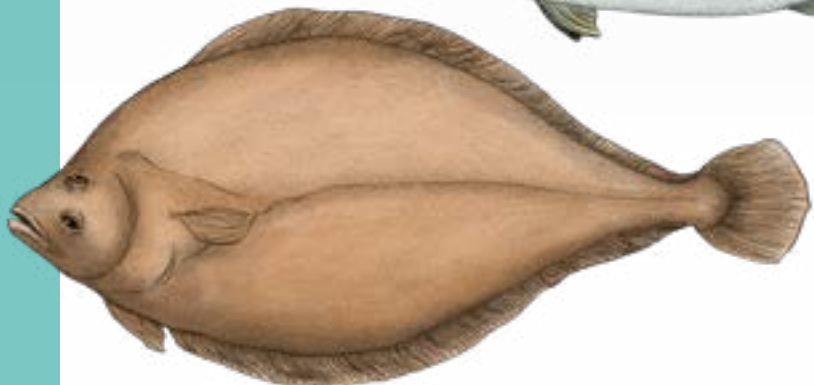
## squisito a sorpresa

I marinai hanno sempre detto che anche un sasso di scoglio in pentola è buono. Ma se a questa materia prima eccezionale che i nostri mari ci offrono e le eccellenti produzioni ittiche dallo stile tutto italiano di cui possiamo disporre, si aggiunge un istintivo senso del gusto e dell'equilibrio e l'esperienza in cucina di Massimo Riccioli, quel sasso sarà indimenticabile.

## fregola con vongole, lupini e crema di pomodoro giallo con erbe fresche e croccante di pane

→ a cura di **Massimo Riccioli**,

Chef Patron de La Rosetta di Roma







# PESCE IN PIAZZA

/ IL MARE  
IN PIAZZA  
S. COSIMATO

15/16/17  
DICEMBRE  
2022

/ a cura di



/ in collaborazione con



/ con il patrocinio di



REGIONE  
LAZIO



ROMA



Municipio Roma I Centro

/ con la partecipazione di



Ministero dell'agricoltura,  
della sovranità alimentare  
e delle foreste



FEAMP

PO 2014-2020  
Fondo europeo per gli  
affari marittimi e la pesca

/ con il contributo tecnico di



/ info:

[pesceinpiazza.it](http://pesceinpiazza.it)



@pesceinpiazza