



RE-NA-I-A
RETE NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI



Sciabica

**La riscoperta e valorizzazione del pesce povero del Mediterraneo:
cultura, ecologia e gastronomia**

Genova 8-10 marzo 2017

Programma

Mercoledì 8 Marzo 2017

Mattinata: Arrivo e sistemazione in albergo

Ore 12.30 Pranzo a buffet c/o IPSAA "N. Bergese"

Ore 14.00 Registrazione

Ore 14.15 Saluti e presentazione del corso

Ore 16.00 Visita guidata all' Acquario di Genova

Ore 20.00 Cena c/o IPSAA "N. Bergese"

Giovedì 9 Marzo 2017

Ore 9.30 Inizio lavori: Dott. Stefano Angelini Acquario di Genova
"Biologia, ecologia ed economia del "pesce povero" del Mediterraneo
Un percorso pluridisciplinare tra le specie dei nostri mari.

Ore 11.15 Coffee Break

Ore 11.30 Maurizio Sentieri Istituto Nino
Bergese <http://www.doppiozero.com/rubriche/sugo>



RE-NA-I-A
RETE NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI



Sciabica di terra, come metafora dell'alimentazione mediterranea. L'evoluzione dei modelli alimentari tra tradizioni e contraddizioni

Una riflessione tra i diversi aspetti culturali che agiscono sui nostri comportamenti alimentari.

Ore 12.30 Pranzo a buffet

Ore 14.30 *Davide Petrini, Cooperativa e ristorante Pesce Pazzo. Varazze*
<http://www.ilpescepazzo.com>

Disponibilità e utilizzo nella ristorazione delle "specie ittiche minori"

L'esperienza pluridecennale della cooperativa e del ristorante Pesce Pazzo

Dal mare alla cucina un "excursus" sulle specie tirreniche e del Mar ligure tra pesca, tradizione ed economia

Ore 16.00 Coffee Break

Ore 16.30 Asd sms Associazione Pescatori Prà
<http://www.smspescatoripra.it/index.htm>

La conservazione del pesce con tecniche tradizionali: teoria e pratica

Ore 20.00 Cena c/o IPSAA "N. Bergese"

Venerdì 10 Marzo 2017

Ore 9.30 *Andrea Cresta, Istituto Nino Bergese, Non è il solito "fritto misto".*

La riscoperta e la valorizzazione di antiche ricette liguri a basso impatto ecologico. Laboratorio di approfondimento tra Cibo e "storie di lavoro e cibo"

Ore 12.30 Pranzo a buffet c/o IPSAA "N. Bergese"

Ore 13.00 Consegna Attestati

Ore 14.30 Termine corso.