

Siena 3 febbraio 2020

Regione Toscana in collaborazione con Wine and Siena
presenta

INCONTRI ARMONIOSI: PESCE E VINI DI TOSCANA

Territorio ed imprese nel FEAMP 2014-2020

IV e VII livello Santa Maria della Scala

La Regione Toscana nel 2019 ha realizzato un calendario del pescato toscano che facilitando la conoscenza della stagionalità del prodotto locale aiuta a creare un consumo più consapevole.

Questa la ragione per cui Regione Toscana ha un suo spazio in **WINE&SIENA 2020**.

Una mattinata all'insegna della divulgazione e dell'assaggio, che racconti anche ai non addetti ai lavori le azioni intraprese a favore della sostenibilità delle attività del FEAMP, Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca, anche mediante la valorizzazione della stagionalità del pesce.

Una mattinata in cui ARMONIOSAMENTE, due eccellenze toscane, il pesce ed i vini, si incontreranno, si racconteranno e delizieranno il palato dei presenti.

Una iniziativa di Regione Toscana in collaborazione con l'organizzazione di Wine and Siena, Confoommercio Siena e Fisar.

Programma

IV livello Sala Sant'Ansano Santa Maria della Scala

9:00

REGISTRAZIONE PARTECIPANTI

9:15 - 9:30

SALUTI DI BENVENUTO

Marco Remaschi, Assessore Agricoltura Regione Toscana

9:30 - 9:45

I PROGETTI FEAMP, IL CALENDARIO DEL PESCATO TOSCANO

Paolo Banti e Giovanni Maria Guarnieri Settore Pesca Regione Toscana

A seguire le esperienze progettuali sia del FEAMP che territoriali:
Modera David Taddei

9:45 - 11:00

ASSOCIAZIONE LENZA ETRUSCA DEL LAGO DI CHIUSI E
RISTORANTE PESCE D'ORO

AZIENDA TOLAINI

ANTICA ACQUACOLTURA MOLIN DI BUCCHIO IN QUIETE COOP

CASA ALLE VACCHE E SALCHETO

CITTADELLA DELLA PESCA E FLAG ALTO TIRRENO TOSCANO E
COOPERATIVA PICCOLA PESCA ARTIGIANALE MARE NOSTRUM

FELSINA E DEI

11:00 - 11:15

INTERVENTO DEL COMUNE DI SANTA LUCE

11:15 - 11:30

DIBATTITO CON INTERVENTI SINDACATI E ASSOCIAZIONI DI
CATEGORIA

11:30

CHIUSURA LAVORI: Roberto Scalacci Direttore Agricoltura e
Sviluppo Rurale Regione Toscana

12:00

MOMENTO DI DEGUSTAZIONE DELLE PROPOSTE

Incontri Armoniosi

VII livello Santa Maria della Scala

Dalle 12:00 saranno in degustazione

FOCACCINA DI CRUDO DI CEFALO CONDITO CON CIPOLLA
DORATA SALTATA IN OLIO EVO E PINOLI DEL PARCO
NATURALE DI MIGLIORINO SAN ROSSORE TOSTATI

Con il pescatore Francesco Acampora Cittadella della pesca
di Viareggio

FOCACCINA DI CRUDO DI CEFALO CONDITO CON OLIO EVO,
LIMONE E AVOCADO

Con il pescatore Francesco Acampora Cittadella della pesca
di Viareggio

TORTELLO ALLA LASTRA DI COREZZO CON CIPOLLA IN
AGRODOLCE E FILETTI DI TROTA ATLANTICA DI MOLIN DI
BUCCHIO MARINATA CON AGRUMI

Chef Mattia Renzetti de l'osteria Da la Franca e Antica
Acquacoltura Molin di Buccio - soc coop In Quiete

TAGLIOLINI DI SPANATOIA AL PERSICO REALE CON BATTUTO
DI PINOLI E POMODORINI CILIEGINO

Chef Gianna Farfano e Simone Agostinelli del Ristorante
Pesce D'oro di Chiusi

RAZZA MANTECATA ALLA VENEZIANA

Chef Emanuele Borelli con la Cittadella della Pesca di
Viareggio

INVOLTINO DI FILETTI DI CEFALO RIPIENI DI VERDURE DI
STAGIONE

Chef Emanuele Borelli con la Cittadella della Pesca di
Viareggio

BRUSTICO del LAGO DI CHIUSI

Chef Gianna Farfano e Simone Agostinelli del Ristorante
Pesce D'oro di Chiusi

VINI IN ABBINAMENTO

SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO VSQ FELSINA

MARTENA TOSCANA BIANCO IGT 2018 DEI

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG RISERVA 2018 CASA ALLE
VACCHE

OBVIUS ROSATO TOSCANA IGT 2018 SALCHETO

AL PASSO ROSSO DI TOSCANA IGT 2016 AZIENDA TOLAINI