

IL CONVEGNO

E in Provincia si parla di cucina

L'Accademia italiana discuterà di itticoltura e della tradizione a tavola

“Pesca, allevamento e cucina del pesce d'acqua dolce in Friuli” sono i temi del convegno che si terrà oggi pomeriggio alle 15,30 a Palazzo Belgrado. A organizzarlo, l'Accademia italiana della Cucina, in collaborazione con l'Università di Udine, la provincia di Udine, l'Ente Tutela Pesca e l'Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale(Ersa).

Per il pomeriggio di lavori è previsto un ricco programma: si parlerà della situazione della fauna ittica friulana, dei prodotti ittici, dell'acquacoltura e della tradizione nella cucina

del pesce di acqua dolce in Friuli Venezia Giulia.

«Per il consumatore è importante comprendere - si legge nel programma di presentazione dell'evento- come il prodotto ittico di acqua dolce friulano, sia allevato o pescato, costituisca un alimento estremamente sano, controllato nella filiera produttiva e che si presta a numerose, gustose e sane preparazioni in cucina».

Nella scaletta degli interventi, moderati da Massimo Percotto - delegato di Udine dell'Accademia - anche la consegna del “Premio Dino Villa-

ni” della stessa Accademia italiana della Cucina.

Dal lato gastronomico della tavola rotonda siederà Giorgio Viel, direttore del Centro Studi Regionale dell'Accademia italiana di Cucina e delegato di Pordenone. Dal lato accademico, invece, siederanno Marco Galeotti ed Emilio Tibaldi del Dipartimento di Scienze degli alimenti dell'Università di Udine. Questi ultimi presenteranno il progetto Iridea: “Innovazione della filiera della trota iridea per il miglioramento della qualità e dell'interazione ambientale”.

