

IL PESCE

DALLA PRODUZIONE AL CONSUMO



PERIODICO DEDICATO ALLE PRODUZIONI ITTICHE NAZIONALI
ED ESTERE, ALLE TECNOLOGIE E ALLE ATTREZZATURE
PER LA PESCA E L'ACQUACOLTURA - € 6,67

N. 5/2017



CROFISH

Parenzo, Croazia

Crofish, fiera della pesca, dell'acquacoltura e della pesca sportiva che si terrà a Parenzo (presso il palasport polivalente Žatika) dal 26 al 28 ottobre, è l'unica manifestazione del settore che si svolge sul territorio della Repubblica di Croazia. Un evento importante per la regione istriana, interessante per tutti i soggetti economici coinvolti, anche quelli provenienti dalle nazioni vicine, riuniti in un unico luogo, in un'atmosfera di collaborazione interregionale e internazionale che è un fattore determinante per lo sviluppo della pesca marittima e della maricoltura. L'organizzazione *no profit* degli artigiani di Parenzo, che in questo momento conta più di 100 associati, ha investito grandi risorse nell'aggiornamento, nella promozione e nello sviluppo dell'economia e dell'artigianato locali. Nel corso della fiera ci saranno incontri di formazione tra gli associati e i pescatori, oltre ad attività di avvicinamento dei prodotti della pesca al mercato turistico e all'incremento del consumo nelle scuole e negli asili. Obiettivo non ultimo di *Crofish* è infatti potenziare il consumo di pesce sul territorio e intensificare la produzione e l'export.

www.crofish.eu

Comacchio (FE)

Dal 29 settembre al 15 ottobre, il simbolo della cultura gastronomica della città di Comacchio (FE) e del suo territorio sospeso tra terra e acqua, viene celebrato con la 19ª edizione della *Sagra dell'Anguilla*. Un programma ricco di degustazioni, escursioni tra i canali e la natura rigogliosa di specchi d'acqua ed uccelli rari del Delta del Po, attività dimostrative di pesca dell'anguilla e tante gustose ricette attendono i buongustai per tre week-end d'autunno. Un mondo affascinante da scoprire, un'immersione tra riti marinari autentici, frutto della convivenza millenaria tra l'anguilla, il suo habitat naturale e l'originaria lavorazione artigianale. Per farlo, ci sono le esperienze e le proposte del **consorzio Visit Ferrara**, che unisce circa 90 operatori turistici di tutta la provincia. Tante sono infatti le iniziative per scoprire il territorio, dal percorso museale all'aperto tra gli antichi casoni delle valli alla Manifattura dei Marinati di Comacchio, dove la lavorazione dell'anguilla avviene ancora secondo un regolamento che risale al 1818. Oggi l'anguilla marinata è anche presidio Slow Food. Con l'offerta di *Visit Ferrara* una notte e 2 giorni — da 105 euro a persona — si vive al meglio la Sagra dell'Anguilla visitando anche le città di Comacchio e Ferrara (photo © Roberto Cavallari, Fotoclub Comacchio, per Comune Comacchio).

www.visitferrara.eu