



“TONNO ROSSO QUALITÀ DEL MEDITERRANEO”-
Iniziativa della Provincia di Salerno
cofinanziata dallo SFOP- POR CAMPANIA 2000-2006 Mis. 4.23 Sott. 3B

La Provincia di Salerno, in questi anni, ha inteso sviluppare un'azione di promozione a favore del settore della pesca e del comparto tonniero.

Il progetto **“Tonno Rosso Qualità del Mediterraneo”**, promosso dalla Provincia di Salerno e realizzato in cofinanziamento con la Regione Campania nell'ambito dello SFOP-POR 2000-2006 Mis. 4.23 Sott. 3B, nasce per promuovere e sostenere la commercializzazione del tonno rosso consumato fresco.

Le fasi conclusive del progetto, iniziato nell'anno 2005, si svilupperanno su due giorni, 10 e 11 novembre c.a., con la realizzazione delle seguenti attività:

- *Laboratori del Gusto*
- *Convegno*
- *Escursione lungo le coste del Cilento sulla Tonnara*
- *Cena di Gala*

OBIETTIVO:

*Con il progetto “Tonno Rosso Qualità del Mediterraneo”, l'Amministrazione Provinciale intende svolgere un'azione di promozione e valorizzazione di questo prodotto, tale da determinare un allargamento del mercato del prodotto **consumato fresco**, al fine di permettere alle imprese peschiere salernitane di operare in un settore più ampio e meno instabile, e nel contempo di consentire il consumo, anche in Italia ed in genere in Europa, di un prodotto di altissima qualità, le cui eccezionali proprietà organolettiche, hanno reso celebre in tutto il mondo il **“Tonno Rosso del Mediterraneo”**.*



PROGRAMMA EVENTO
10-11 novembre 2006

Giovedì 9 novembre

Arrivo giornalisti e ospiti e sistemazione c/o Hotel Cetus di Cetara.

Ore 20,30

Cena

Venerdì 10 novembre

ore 11,30

Laboratorio del Gusto a cura dello **Chef Pino Cuttaia del Ristorante La Madia a Licata (Ag)** e dei cuochi dell'Associazione Confraternita del Pesce Azzurro di Cetara per max n. 30 persone.

Conduce il giornalista etno-gastronomico **Vittorio Castellani**, in arte **Chef Kumalé**.

Le attività del Laboratorio saranno svolte sulla Tomara "Luigi Padre" nel Porto di Cetara

Ore 13,00

Pranzo

Ore 16,00

Provincia di Salerno – Aula Consiliare

Convegno

"La pesca del tonno rosso : un settore a rischio. Confronto a più voci"

Introduce :

Achille Mughini - già Vice Presidente della Provincia di Salerno

Modera :

Francesco Saverio Abate - Direttore Generale Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

Partecipano :

Jean Marie Avalloni - Armatori Regione Provence – Costa Azzurra

Carmine Cennamo – Assessore Protezione Civile, Attività Faunistica Ittico Venatoria

Natale Consalvo - Presidente Associazione Produttori Tonnieri del Tirreno

Antonio D'Andria – Consigliere Diplomatico Regione Campania

Giovanni Di Mauro- Amministratore Unico IASA s.r.l.

Antonio Di Natale – Acqua Studio

Pasquale Della Monica - Presidente del Consorzio Produttori Tonnieri del Mediterraneo

Antonio Falessi – Coordinatore Generale Area Settore Primario Regione Campania

Giovanni Ferrigno – Presidente Consorzio Operatori del Tonno del Mediterraneo

M.Jean-François Flores- Vice Presidente Associazione Europea Armatori Tonnieri Senna del Mediterraneo

Marco Giachetta – Direttore Associazione Produttori Tonnieri del Tirreno

Giovanni Iuliano - Vice Presidente

Kahoul Mourad – Presidente MEDISAMAK

La partecipazione ai Laboratori del Gusto è gratuita e riservata ai giornalisti e agli operatori del settore, dell'informazione e della comunicazione.

E' d'obbligo la prenotazione inviando e-mail a:

*Giana Sammartano – Funzionario Provincia di Salerno - Settore Attività Produttive e Politiche Comunitarie
sammartano@provincia.salerno.it – Uff. 089/2753408 cell. 338/2017755*

Matteo Novella - Armatore dell'Associazione Produttori Tonnieri del Tirreno

Salvatore Pappalardo - Armatore dell'Associazione Produttori Tonnieri del Tirreno

Riccardo Rigillo – Dirigente MIPAAF - Direzione Generale Pesca Marittima e Acquicoltura

Massimo Spagnolo – Direttore IREPA Onlus

Sebastiano Venneri – Segretario Nazionale di Legambiente

Ore 18,00

Laboratorio del Gusto a cura dello **Chef Luigi Pomata del Ristorante Nicolo' di Carloforte** e dei cuochi dell'Associazione Confraternita del Pesce Azzurro di Cetara per max n. 30 persone.

Conduce il giornalista etno-gastronomico **Vittorio Castellani**, in arte **Chef Kumalé**.

Le attività del Laboratorio saranno svolte presso l'Hotel Cetus di Cetara.

Ore 20,30

Cena

Sabato 11 novembre

Ore 9,30

Escursione lungo le coste del Cilento sulla "Tomara", con degustazione a bordo a cura dei cuochi dell'Associazione Confraternita del Pesce Azzurro di Cetara.

Ore 18,00

Laboratorio del Gusto a cura dello **Chef Rocco Iannone del Ristorante Pappacarbone di Cava de' Tirreni (SA)** e dei cuochi dell'Associazione Confraternita del Pesce Azzurro di Cetara per max n. 30 persone.

Conduce il giornalista etno-gastronomico **Vittorio Castellani**, in arte **Chef Kumalé**

Le attività del Laboratorio saranno svolte presso l'Hotel Cetus di Cetara.

Ore 21,00

Cena di Gala c/o Hotel Cetus.

La cena sarà presentata dal noto giornalista etno-gastronomico **Vittorio Castellani**, in arte **Chef Kumalé**.

Le pietanze saranno elaborate dall'eccellente **Chef Luigi Pomata** e dai noti cuochi dell'Associazione Confraternita del Pesce Azzurro di Cetara.

Provincia di Salerno Settore Attività Produttive e Politiche Comunitarie
Corso Garibaldi 124/2 84123 Salerno Tel: 39 089 2753408 - 404 www.provincia.salerno.it

Promozione e Comunicazione: **"Vivere il Mare" - Union Contact S.r.l.**
Via Messina, 15 - 00198 Roma Tel: 39 06 44243561 - Fax: 39 06 44350286
press@unioncontact.it - web@vivereilmare.it - www.vivereilmare.it