

CONVEGNO

# MARI-VAL

La valorizzazione di un prodotto della tradizione lagunare attraverso l'uso della lingua friulana

**GIOVEDÌ 14 NOVEMBRE 2019**  
**HOTEL RISTORANTE ALLEGRIA**  
**VIA GRAZZANO 18, UDINE**  
**SALA MEETING • ORE 18.00**

## INTERVENTI

*Tradizioni della laguna  
nella pesca dei molluschi*

**GIUSEPPE MILOCCO**

*La capatonda: inquadramento  
e gestione della risorsa*

Dott. **CLAUDIO FRANCI**

BIO-RES Biological Researches

Prof. **RODOLFO BALLESTRAZZI**

Università degli Studi di Udine

*La valorizzazione della risorsa  
attraverso l'uso della lingua friulana*

Prof. **STEFANIA TROIANO**

Università degli Studi di Udine

Dott. **GIOELE ZAMPARO**

## MODERA

Dott. **FEDERICO NASSIVERA**

Università degli Studi di Udine

## A SEGUIRE (ore 19)

Ai partecipanti verrà offerta una degustazione di piatti a base di capatonda/cuore di laguna/margarote, creati per l'occasione dallo chef del ristorante e accompagnati da vini regionali.

La partecipazione al convegno e alla degustazione è gratuita.

Per esigenze organizzative si chiede di segnalare la propria partecipazione all'indirizzo [federico.nassivera@uniud.it](mailto:federico.nassivera@uniud.it).