

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.