



# IL MARE NEL PIATTO

*Degustazioni scientifiche per conoscere il mare, i suoi prodotti e le sue risorse*

Cinque appuntamenti per avvicinarci al mare, conoscere la sua ricchezza e scoprirne i problemi. Ogni serata sarà dedicata a un tema e la degustazione dei piatti proposti sarà accompagnata da un ricercatore dell'Istituto Nazionale di Oceanografia e di Geofisica Sperimentale - OGS che ci guiderà alla scoperta del mare nel nostro piatto.

Tutti gli appuntamenti sono a pagamento

**Aperitivo: 10 euro**

(calice di vino e canapè sostenibile)

**Cena: 30 euro**

(antipasto, primo, secondo e dessert, vini in abbinamento)

10 MAGGIO

**La catena trofica nel piatto**

29 MAGGIO

**Sale e Saline**

7 GIUGNO

**Pesce povero**

19 GIUGNO

**Plastica alternativa**

3 LUGLIO

**Scarto o assaggio?**

Le cene e gli aperitivi si svolgono all'Antico Caffè San Marco, Via Cesare Battisti, 18 - Trieste

Informazioni e prenotazioni:

040 0641724 e [info@caffesanmarcotrieste.eu](mailto:info@caffesanmarcotrieste.eu)

## ORGANIZZATO DA



Istituto Nazionale di Oceanografia e di Geofisica Sperimentale



SAN MARCO

Antico Caffè San Marco Trieste 1914

## NELL'AMBITO DI

proESOF  
TOWARDS TRIESTE 2020  
EUROSCIENCE OPEN FORUM



## PARTNER DEL PROGETTO



FRIULI VENEZIA GIULIA



Accordo di collaborazione con WWF



## PROGETTO FINANZIATO DA



REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA

## IN COLLABORAZIONE CON



10 maggio / ore 20.30 – cena

## La catena trofica nel piatto

L'ecologia ci insegna che esistono produttori primari, erbivori e carnivori. Ma dove si posizionano nella rete trofica marina le specie che mangiamo? Durante la cena mangeremo lungo la catena trofica e vedremo l'impronta ecologica di ciò che abbiamo nel piatto. Un modo per imparare a essere sostenibili anche quando consumiamo prodotti ittici.

- *Bolle di fitoplancton*
- *Mosaico di conchiglie/bivalvi, vinaigrette al lime e miele, piante alofite*
- *Risotto di "grancelle" e lattuga di mare*
- *Orate al vapore con crema di piselli e fiori di campo*
- *Asià in crosta di ceci, mela barbabietola cren*
- *Dolce*

APPROFONDIMENTO A CURA DI **Simone Libralato**

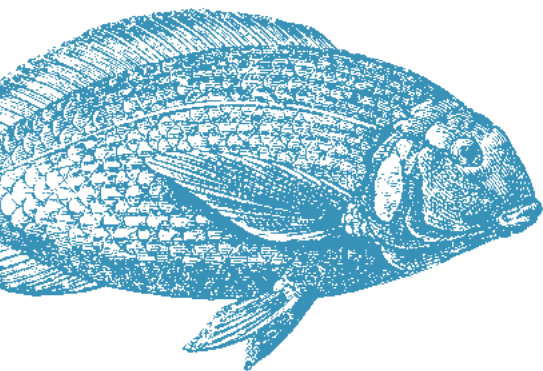
29 maggio / ore 18.30 – aperitivo

## Sale e Saline

Dalla storia del sale alla geologia e al commercio, per arrivare alla cucina al sale e al ruolo di questo preziosissimo ingrediente, sempre presente sulle nostre tavole.

- *Crostino con salicornia*
- *Pesce sotto sale e conchiglie sotto sale*
- *Cefalo salato*

APPROFONDIMENTO A CURA DI **Angelo Camerlenghi**



7 giugno / ore 20.30 – cena

## Pesce povero

Per quanto la richiesta di pesce sia in continuo aumento a livello mondiale, oggi le specie che vengono consumate sono in realtà ben poche. Le conoscenze tradizionali dei prodotti del mare si stanno perdendo inesorabilmente e, con esse, la potenzialità di utilizzare prodotti validi sia sotto l'aspetto ecologico sia sotto l'aspetto del gusto.

- *Guazzetto di lumachine di mare*
- *Ravioli al ghiozzo, cetrioli e peperoncino*
- *Grongo affogato, finocchio e rucola*
- *Dolce*

APPROFONDIMENTO A CURA DI **Diego Borme**

19 giugno / ore 18.30 – aperitivo

## Plastica alternativa

La plastica è un materiale importantissimo per la nostra vita quotidiana, ma oggi il suo accumulo in mare è una vera e propria emergenza. Parleremo di plastica e dei problemi per gli organismi acquatici, con un menù a base di plastica alternativa.

- *Sacchetto con il fegato della seppia, limone fermentato*
- *Gambero in casetta*
- *Cono di peperone con patè di sgombrò affumicato*

APPROFONDIMENTO A CURA DI **Federica Nasi**

3 luglio / ore 18.30 – aperitivo

## Scarto o assaggio?

Angusigolo, sacchetto, menola, suro, come possiamo valorizzare gli scarti della pesca trasformandoli in piatti prelibati?

- *Angusigolo fritto* (soffio di mais, curcuma)
- *Shottino di sacchetto* (stile umami)
- *Savor di menole*

APPROFONDIMENTO A CURA DI

**Bruno Cataletto** e **Rocco Auriemma**