

**FISH
VERY
GOOD**

**Fresco,
Vicino,
Genuino.**

SALONE A MIGLIO Ø 2026

**Piazza del Ponterosso, Trieste.
Dal 18 al 20 settembre, dalle ore 10.30 alle 22.00**



PROGRAMMA DI FISH VERY GOOD 2026

Chi espone

Le casette dei pescatori

- Ape di Mare di Delpin Laura con le cozze del Golfo di Trieste e le preparazioni già pronte da gustare anche a casa
- Azienda Agricola Zobec Edi con il Salmone della Val Rosandra
- Maricoltura di Marchesan Stefano con il pesce fresco del golfo e le preparazioni già pronte da gustare anche a casa
- O.P. Cooperativa pescatori San Vito con il cefalo e le preparazioni già pronte da gustare anche a casa
- Zentilin Roby Ittiturismo Buria con i fasolari
- G.A.L.P.A. Gruppo di Azione Locale Pesca e Acquacoltura Friuli Venezia Giulia

II Ristorante di Fish Very Good

Ogni giorno il Ristorante di Fish Very Good proporrà un menù basato sul prodotto ittico locale e stagionale e disponibile.

Le Pescheria di Fish Very Good

Sarà possibile acquistare direttamente dai pescatori il pesce fresco del golfo e nella vetrina didattica il Capitan Nostrano illustrerà le specie ittiche meno conosciute e quelle aliene.



VENERDI 18 SETTEMBRE

**TRIESTE, CAMERA DI COMMERCIO VENEZIA GIULIA ,
PIAZZA DELLA BORSA 14, TRIESTE**

Ore 9.30

Convegno Inaugurale di Fish Very Good

“Il settore ittico tra clima, trasformazione e consumi: prospettive nella nuova politica europea per la pesca e l’acquacoltura”.

Un convegno di apertura che affronta i temi della disponibilità dei prodotti ittici legata al cambiamento climatico, delle nuove sfide per la trasformazione dei prodotti locali e dell’evoluzione dei consumi nella ristorazione, nel commercio all’ingrosso e al dettaglio, con particolare attenzione al quadro delle politiche europee e alla programmazione FEAMPA che orientano lo sviluppo del settore pesca e acquacoltura.

Ore 09.30 - Registrazione partecipanti

Ore 09.45 - Apertura lavori

Antonio Paoletti, Presidente Camera di commercio Venezia Giulia

Serena Tonel, Vicesindaco di Trieste

Stefano Zannier, Assessore alle risorse agroalimentari, forestali e ittiche
Regione Friuli Venezia Giulia

Anna Maria Cisint, Europarlamentare - Membro della Commissione per la Pesca (PECH)
del Parlamento Europeo

Ore 10.15 - Dai territori all’Europa: il ruolo dei GALPA nella valorizzazione del settore ittico

Fish Very Good – Un progetto di valorizzazione in sinergia tra GALPA e CCIAA

Pierluigi Medeot, Presidente Galpa FVG e Segretario generale Camera di commercio Venezia Giulia

I Galpa italiani strumento di sviluppo concreto per il settore pesca e acquacoltura

Francesco Terenzi, Coordinatore Rete nazionale dei GALPA

Gli Acceleratori d’impresa del settore ittico - Il Progetto di Unioncamere e MASAF

Barbara Paolucci, Dirigente, Borsa Merci Telematica Italiana

Mariza Righetti, Senior Project Manager, Istituto Nazionale Ricerche Turistiche e Culturali



Il ruolo dei Galpa nell'attuale e futura programmazione europea

Graziella Romito*, Direttrice Generale per la pesca marittima e l'acquacoltura,
Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste - MASAF

Ore 11.00 - Coffe Break

Ore 11:15 - Nuovi prodotti e trasformazione come opportunità di sviluppo

“Fish Forward” Talk Show

Confronto tra gli operatori della pesca e dell'acquacoltura sui vantaggi opportunità e rischi della trasformazione, tra processi industriali scalabili e distribuzione sul territorio.

Intervengono:

Valentina Tepedino, Direttrice Eurofishmarket

Rudi Bozzato, Presidente Ittica Center

Riccardo Valente, Piccola Pesca Costiera Trieste

Mario Minca, Presidente Co.I.mi

Massimo Pedronetto, Amministratore delegato O.P. I Fasolari

Achille Ghenda, Vicepresidente O.P. Cooperativa San Vito

12.30 - Conclusioni

Al termine dell'incontro visita e inaugurazione del Villaggio Fish Very Good in Piazza del Ponterosso.

Prenota col QR “Convegno di Apertura” a pag. 11

TRIESTE, MOLO AUDACE

Ore 9.30- 11.30 - 13.30 - 15.30 - 17.30

Uscite in pescaturismo nel golfo di Trieste

Imbarco su una barca da pesca, visita agli impianti di mitilicoltura, navigazione nel golfo e rientro.

Imbarco presso il molo Audace Prenotazione obbligatoria online o presso l'infopoint del villaggio di Fish Very Good.

Durata: 1.5 ore

Iniziativa a pagamento € 35 a persona max . 7 persone per barca. In regalo gadget Fish Very Good. Prenotazione obbligatoria al seguente link: Prenota



TRIESTE, PIAZZA PONTEROSSO SALONE A MIGLIO 0

Ore 10.30

Apertura delle casette dei pescatori della pescheria e del Ristofish.
Degustazioni assaggi, take away e acquisti.

Accesso libero.

Ore 11.00

Gli showcooking di Fish Very Good

Interventi di esperti, dei pescatori, degli chef e con la moderazione di Franca Rizzi.

Prenota col QR “Show Cooking” a pag. 11

Durata: 45 min.

Iniziativa gratuita, prenotazione obbligatoria.

Ore 12.30

Inaugurazione di Fish Very Good

TRIESTE, CAMERA DI COMMERCIO VENEZIA GIULIA , PIAZZA DELLA BORSA 14, TRIESTE

Ore 14.30

Riunione Comitato Tecnico Scientifico del Galpa FVG (incontro riservato)

TRIESTE, PIAZZA PONTEROSSO SALONE A MIGLIO 0

Ore 16.30

Asta del pesce

Assicurati una cassetta di prodotti ittici FVG Freschi, Vicini e Genuini attraverso un'asta guidata e raccontata dal pescatore, che presenterà ogni specie svelandone caratteristiche, peculiarità e curiosità.

Durata: 45 min.

Ore 17.00

Talk “Ostricoltura in Friuli Venezia Giulia, da passato glorioso a opportunità per il futuro”

da un passato glorioso a opportunità per il futuro. Storici, esperti e produttori si incontrano per raccontare una nuova filiera dell'alto adriatico.



Intervengono:

Giuliano Orel, biologo marino, professore Università di Trieste, esperto di ecosistemi in Alto Adriatico e di molluschicoltura

Marco Segarich, biologo marino, Shoreline Soc. Coop.

Walter de Walderstein, Responsabile tecnico-scientifico, CoGiuMar Consorzio Giuliano Maricoltura

Gianluca Tommasini, Titolare Oyster & Co. , Trieste

Con i produttori:

MAE' The Oyster from Venice – Chioggia;

Ostrica Rosa del Delta del Po - Porto Tolle;

Ostrica Venere – l'Ostrica di Caorle

a seguire

Showcooking di Fish Very Good. Laboratorio “Come aprire e degustare un ostrica” con degustazioni ostriche Alto Adriatico.

Interventi di esperti, dei pescatori, degli chef e con la moderazione di Franca Rizzi.

Prenota col QR “Show Cooking” a pag. 11

Durata: 90 min.

Iniziativa gratuita, prenotazione obbligatoria.

Ore 18.45

Gli showcooking di Fish Very Good

Interventi di esperti, dei pescatori, degli chef e con la moderazione di Franca Rizzi.

Prenota col QR “Show Cooking” a pag. 11

Durata: 45 min.

Iniziativa gratuita, prenotazione obbligatoria.

Ore 22.00

Chiusura dal Salone a Miglio 0



SABATO 19 SETTEMBRE

TRIESTE, MOLO AUDACE

Ore 09.30 - 11.30 - 13.30 - 15.30 - 17.30

Uscite in pescaturismo nel golfo di Trieste

Escursione su una barca da pesca, visita agli impianti di mitilicoltura, navigazione nel golfo e rientro. Imbarco presso il molo Audace Prenotazione obbligatoria online o presso l'infopoint del villaggio di Fish Very Good.

Durata: 1.5 ore

Iniziativa a pagamento € 35 a persona max . 7 persone per barca. In regalo gadget Fish Very Good. [Prenotazione obbligatoria col QR "Pescaturismo" a pag. 11](#)

TRIESTE, PIAZZA PONTEROSSO SALONE A MIGLIO 0

Ore 10.30

Apertura delle cassette dei pescatori della pescheria e del Ristofish.
Degustazioni assaggi, take away e acquisti.

TRIESTE, PIAZZA PONTEROSSO SALONE A MIGLIO 0

Ore 10.30

Asta del pesce

Assicurati una cassetta di prodotti ittici FVG Freschi, Vicini e Genuini attraverso un'asta guidata e raccontata dal pescatore, che presenterà ogni specie svelandone caratteristiche, peculiarità e curiosità

Durata: 45 min.

Ore 11.00

Gli showcooking di Fish Very Good

Interventi di esperti, dei pescatori, degli chef e con la moderazione di Franca Rizzi. [Prenota col QR "Show Cooking" a pag. 11](#)

Durata: 45 min.

Iniziativa gratuita, prenotazione obbligatoria.



Ore 11.45

Gli showcooking di Fish Very Good

Interventi di esperti, dei pescatori, degli chef e con la moderazione di Franca Rizzi.

Prenota col QR "Show Cooking" a pag. 11

Durata: 45 min.

Iniziativa gratuita, prenotazione obbligatoria.

TRIESTE, PIAZZA PONTEROSSO SALONE A MIGLIO 0

Ore 16.00

Asta del pesce

Assicurati una cassetta di prodotti ittici FVG Freschi, Vicini e Genuini attraverso un'asta guidata e raccontata dal pescatore, che presenterà ogni specie svelandone caratteristiche, peculiarità e curiosità

Durata: 45 min.

Ore 17.00

Talk "Squali dell'Alto Adriatico: conoscere, tutelare, pescare responsabilmente"

Il progetto LIFE European Sharks nel Golfo di Trieste, tra avvistamenti, attività produttive, buone pratiche di pesca e tradizione gastronomica. A cura di Shoreline Soc.coop .

a seguire

Gli showcooking di Fish Very Good. Boreto alla graisana.

Interventi di esperti, dei pescatori, degli chef e con la moderazione di Franca Rizzi.

Prenota col QR "Show Cooking" a pag. 11

Durata: 90 min.

Iniziativa gratuita, prenotazione obbligatoria.

Ore 22.00

Chiusura dal Salone a Miglio 0



DOMENICA 20 SETTEMBRE

TRIESTE, MOLO AUDACE

Ore 09.30 - 11.30 - 13.30 - 15.30 - 17.30

Uscite in pescaturismo nel golfo di Trieste

Escursione su una barca da pesca, visita agli impianti di mitilicoltura, navigazione nel golfo e rientro. Imbarco presso il molo Audace Prenotazione obbligatoria online o presso l'infopoint del villaggio di Fish Very Good.

Durata: 1.5 ore

Iniziativa a pagamento € 35 a persona max . 7 persone per barca. In regalo gadget Fish Very Good. [Prenotazione obbligatoria col QR "Pescaturismo" a pag. 11](#)

TRIESTE, PIAZZA PONTEROSSO SALONE A MIGLIO 0

Ore 10.30

Apertura delle casette dei pescatori della pescheria e del Ristofish.
Degustazioni assaggi, take away e acquisti.

Accesso libero.

TRIESTE, PIAZZA PONTEROSSO SALONE A MIGLIO 0

Ore 10.45

Asta del pesce

Assicurati una cassetta di prodotti ittici FVG Freschi, Vicini e Genuini attraverso un'asta guidata e raccontata dal pescatore, che presenterà ogni specie svelandone caratteristiche, peculiarità e curiosità

Durata: 45 min.

Ore 11.00

Gli showcooking di Fish Very Good

Interventi di esperti, dei pescatori, degli chef e con la moderazione di Franca Rizzi.

[Prenota col QR "Show Cooking" a pag. 11](#)

Durata: 45 min.

Iniziativa gratuita, prenotazione obbligatoria.



Ore 11.45

Gli showcooking di Fish Very Good

Interventi di esperti, dei pescatori, degli chef e con la moderazione di Franca Rizzi.

Prenota col QR "Show Cooking" a pag. 11

Durata: 45 min.

Iniziativa gratuita, prenotazione obbligatoria.

TRIESTE, PIAZZA PONTEROSSO SALONE A MIGLIO 0

Ore 16.00

Capitan Nostrano e la sua pescheria didattica.

Per i più piccoli: torna Capitan Nostrano e la sua Pescheria Didattica. Giochi e premi.

Durata: 45 min.

Ore 17.00

Gli showcooking di Fish Very Good

Interventi di esperti, dei pescatori, degli chef e con la moderazione di Franca Rizzi.

Prenota col QR "Show Cooking" a pag. 11

Durata: 45 min.

Iniziativa gratuita, prenotazione obbligatoria.

Ore 17.45

Gli showcooking di Fish Very Good

Interventi di esperti, dei pescatori, degli chef e con la moderazione di Franca Rizzi.

Prenota col QR "Show Cooking" a pag. 11

Durata: 45 min.

Iniziativa gratuita, prenotazione obbligatoria.

Ore 22.00

Chiusura dal Salone a Miglio 0



Per prenotare l'appuntamento preferito:

CONVEGNO DI APERTURA



PESCATURISMO



SHOW COOKING



**FISH
VERY
GOOD**

SALONE A MIGLIO Ø

Piazza del Ponterosso, Trieste.
Dal 18 al 20 settembre, dalle ore 10.30 alle 22.00



info su
fishverygood.it



In coorganizzazione con



comune di trieste



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



Fish Very Good è realizzato nell'ambito della Strategia di Sviluppo Locale del Galpa FVG,
finanziato nell'ambito del PN FEAMPA 2021-2027