

Venerdì
20/12

Palazzo Migliaresi

Ore 10:30

Conferenza stampa

Modera:

Luciano Pignataro
Giornalista de "Il Mattino"

Luigi Manzoni
Sindaco di Pozzuoli

Titti Zazzaro,
Assessore alle Attività Produttive del Comune di Pozzuoli

Michele Farro
Presidente Consorzio Tutela Vini dei Campi Flegrei

Paolo Conte
Presidente CDA Gal Parthenope

Nicola Caputo
Assessore Regione Campania all'Agricoltura

Ore 11:30

Convegno

"Pratiche di alimentazione sostenibili e nuove tendenze culinarie". Il convegno vedrà la partecipazione di esperti del settore, tra cui i rappresentanti di:

APCI Campania (Associazione Professionale Cuochi Campania)

FIC Campania (Federazione Italiana Cuochi),

ARGA Campania (Associazione Giornalisti Agroalimentari)

GIST (Gruppo Italiano Stampa Turistica)

Chaîne des Rôtisseurs

Discepoli di Escoffier

Ore 13:00

Showcooking

Showcooking con gli chef **Paolo Gramaglia**, stella Michelin del President di Pompei e **Cristian Oliviero**, del ristorante Déjà Vu di Pozzuoli, chef FIC

Lunedì
23/12

Piazzale del mercato al dettaglio di Via Fasano

Ore 19:00

Fish Fest "Ca se magne e nun se pav"

Il giorno dell'antivigilia, a partire dalle ore 19:00, si terranno attività di animazione con artisti di strada e cantanti, accompagnate da degustazione di prodotti ittici locali e dei pregiati vini dei Campi Flegrei. Un'occasione unica per vivere un'esperienza multisensoriale tra musica e gusto, nel cuore della tradizione puteolana

Sabato
28/12

Mercato ittico all'ingrosso "Palazzo del mare" - 1° piano

Ore 10:30

Wine Masterclass

Masterclass dedicata alla degustazione dei pregiati vini dei Campi Flegrei, curata da AIS Campania (Associazione Italiana Sommelier Campania).

L'evento guiderà i partecipanti in un viaggio sensoriale unico, con l'abbinamento dei vini alle eccellenze del pesce azzurro del mare di Pozzuoli

Domenica
29/12

Mercato ittico all'ingrosso
"Palazzo del mare"

Ore 10:30

Azzurro Pozzuoli 4 Family

Laboratori didattici per bambini e famiglie. Gli Agrilab non sono solo un'occasione di divertimento, ma rappresentano anche un'opportunità educativa per sensibilizzare i più giovani su tematiche fondamentali come la biodiversità, l'alimentazione consapevole e l'importanza di un rapporto armonioso con la natura.

Ore 19:00

Aperifish

L'edizione 2024 di Azzurro Pozzuoli si concluderà il 29 dicembre con il tradizionale evento "Aperifish", a partire dalle ore 19:00.

In questa occasione, i ristoratori puteolani delizieranno i presenti con piatti unici a base di pesce azzurro, creati per valorizzare la tradizione e l'innovazione della cucina locale. I piatti saranno accompagnati dai pregiati vini dei Campi Flegrei.

20 - 23 - 28 - 29
DICEMBRE

PROGRAMMA DELLA SETTIMANA

20/12
ore 10:30 Conferenza stampa

20/12
ore 11:30 Convegno

20/12
ore 13:00 Showcooking

23/12
ore 19:00 Fish Fest
Ca se magne e nun se pav

28/12
ore 18:00 Wine masterclass

29/12
ore 10:30 Azzurro Pozzuoli
4 family

29/12
ore 19 Aperifish

aZurro
poZzuoli
IL BUONO DEL PESCATO
SECONDA EDIZIONE

DAL 20 AL 29
DICEMBRE

Eventi gastronomici - Convegni - Masterclass -
Laboratori didattici per bambini



www.azzurropozzuoli.it

Con il patrocinio e la collaborazione di

