

Venerdì  
20/12

Palazzo Migliarese

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 Vù 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

# azzurro pozzuoli

IL BUONO DEL PESCATO

SECONDA EDIZIONE

## DAL 20 AL 29 DICEMBRE

Eventi gastronomici - Convegni - Masterclass -  
Laboratori didattici per bambini



[www.azzurropozzuoli.it](http://www.azzurropozzuoli.it)

Con il patrocinio e la collaborazione di

