



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



PROGRAMME EVENTS

2/3/4 SEPTEMBER

2 SEPTEMBER 2026

11.00 Opening ceremony of the Italy stand

Organised by the Ministry of Agriculture, Food Sovereignty and Forests

11:30 The Blue Crab: from the Atlantic to the Mediterranean, new prospects for a resource with an unmistakable new flavour. Presentation and tasting

Organised by the Ministry of Agriculture, Food Sovereignty and Forests
With a contribution from the company CO.PE.GO.

13:00 Invitation-only lunch

14:15 Deep-Sea Italy: supply chain, food safety and traceability of Italian products. Discovering Finittica Srl, an example of Made in Italy excellence. Presentation and tasting

Organised by Coldiretti Pesca, with the participation of the company Finittica Srl

15:15 The Red Prawn and Italian crustaceans: quality from the Mediterranean to the table. Presentation and tasting

Organised by the Ministry of Agriculture, Food Sovereignty and Forests
With contributions from the companies UENO and Don Gambero

16:00 Cooking demonstration by chef *Simone Fraternali*

Panzanella (Tuscan bread salad) with marinated tuna confit

3 SEPTEMBER 2026

10:30 Italian artisan fish smoking: the tradition that brings out the best in freshwater and saltwater fish. Presentation and tasting

Organised by the Ministry of Agriculture, Food Sovereignty and Forests
With a contribution from the company Agroittica Lombarda

11:45 The Italian tuna supply chain

Organised by Coldiretti Pesca. In collaboration with ICE – the Italian Trade Agency for the promotion abroad and internationalisation of Italian companies

12:30 Discovering Carloforte Tonnare, an example of Made in Italy excellence. Presentation and tasting. Presentation and tasting

Organised by Coldiretti Pesca, with the participation of the company Carloforte Tonnare S.r.l.

13:00 Invitation-only lunch

14:15 FIJI Blue Fishing: the EU-funded initiative for the sustainability of the fisheries supply chain in the Pacific

Organised by the National Research Council of Italy (CNR)

15:15 Cooking demonstration by chef *Simone Fraternali*

Pane carasau (Sardinian flatbread) millefeuille with ricotta cream, bottarga and lemon-infused oil

16:15 Packaging and supply chain sustainability: innovation in Italian prepared seafood. Presentation and tasting

Organised by the Ministry of Agriculture, Food Sovereignty and Forests
With contributions from the companies Mercato Ittico di Mugnano

4 SEPTEMBER 2026

10:00 Italian excellence: sturgeon and caviar, the tradition that is winning the world over. Presentation and tasting

Organised by the Ministry of Agriculture, Food Sovereignty and Forests
With contributions from the companies Agroittica Lombarda and Caviar Giaveri

11:00 Cooking demonstration by chef *Simone Fraternali*

Risotto alla pescatora (seafood risotto)

11:45 The Future is Blue - Italian aquaculture at its finest: mariculture, oysters and caviar

Organised by Coldiretti Pesca

13:00 Invitation-only lunch



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE





MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



PROGRAMMA EVENTI

2/3/4 SETTEMBRE

2 SETTEMBRE 2026

11:00 Cerimonia di inaugurazione dello stand Italia

A cura del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

11:30 Il Granchio Blu: dall'Atlantico al Mediterraneo, nuove prospettive di una risorsa con un nuovo gusto inconfondibile. Presentazione con degustazione

A cura del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste
Interviene l'azienda CO.PE.GO.

13:00 Pranzo su invito

14:15 L'Italia del Mare Profondo: filiera, sicurezza alimentare e tracciabilità del prodotto italiano. Alla scoperta di Finittica Srl, eccellenza del Made in Italy. Presentazione con degustazione

A cura di Coldiretti Pesca, con la partecipazione dell'azienda Finittica Srl

15:15 Il Gambero Rosso e i crostacei italiani: qualità dal Mediterraneo alla tavola. Presentazione con degustazione

A cura del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste
Intervengono le aziende UENO e Don Gambero

16:00 Show-cooking a cura dello chef *Simone Fraternali*

Panzanella con tonno marinato confit

3 SETTEMBRE 2026

10:30 Affumicatura artigianale italiana: la tradizione che valorizza il pesce d'acqua dolce e di mare. Presentazione con degustazione

A cura del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste
Interviene l'azienda Agroittica Lombarda

11:45 La filiera del tonno italiano

A cura di Coldiretti Pesca in collaborazione con l'Agenzia ICE – Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane

12:30 Alla scoperta di Carloforte Tonnare, eccellenza del Made in Italy. Presentazione con degustazione

A cura di Coldiretti Pesca, con la partecipazione dell'azienda Carloforte Tonnare S.r.l.

13:00 Pranzo su invito

14:15 FIJI Blue Fishing: l'iniziativa finanziata dall'UE per la sostenibilità della filiera della pesca nel Pacifico

A cura del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR)

15:15 Show-cooking a cura dello chef *Simone Fraternali*

Millefoglie di pane carasau con crema di ricotta, bottarga e olio al limone

16:15 Packaging e sostenibilità di filiera: l'innovazione del pronto ittico italiano. Presentazione con degustazione

A cura del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste
Intervengono le aziende Mercato Ittico di Mugnano

4 SETTEMBRE 2026

10:00 Eccellenza italiana: storione e caviale, la tradizione che conquista il mondo. Presentazione con degustazione

A cura del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste
Intervengono le aziende Agroittica Lombarda e Caviar Giaveri

11:00 Show-cooking dello chef *Simone Fraternali*

Risotto alla pescatora

11:45 Il Futuro è Blu - L'Acquacoltura italiana di eccellenza: maricoltura, ostriche e caviale

A cura di Coldiretti Pesca

13:00 Pranzo su invito



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



PN
2021
2027
FEAMPA
Fondo Europeo Affari Marittimi Pesca e Acquacoltura