

Nota stampa n. 6

IEG: A PESCARE SHOW LA PRIMA SCUOLA IN ITALIA DI PESCA E CUCINA IN ALTO MARE

Fishing Academy & Cuisine, l'innovativo progetto dello chef pescatore Andrea Bottacin, si presenta ufficialmente nel quartiere fieristico di Vicenza. Il 23 e 24 febbraio cooking show con lo chef Antonio Stabellini.

www.pescareshow.it www.facebook.com/pescare.show www.iegexpo.it

Vicenza, 14 febbraio 2019 – **A PESCARE SHOW, il Salone internazionale dedicato alla pesca sportiva e alla nautica da diporto organizzato da Italian Exhibition Group**, fieristico di Vicenza dal 23 al 25 febbraio, c'è spazio anche per la buona cucina.

PESCARE SHOW ospita, infatti, il debutto di **Fishing Academy & Cuisine**, la **prima scuola in Italia di pesca e cucina in alto mare**. Nata per volontà di **Andrea Bottacin**, chef pescatore di origini padovane trapiantato a Pantelleria, in poco meno di due mesi ha coinvolto **19 equipaggi distribuiti nelle principali località marittime della penisola**, da Chioggia a Portofino, isole comprese. A partire dalla prossima estate imbarcheranno esperti, appassionati o semplici curiosi desiderosi di vivere il mare a 360° attraverso un'esperienza **non convenzionale per imparare a pescare e poi a cucinare la materia prima ancora freschissima, direttamente a bordo, con spazi contenuti e cambuse ridotte**.

Il viaggio ideale è stato ribattezzato "Giro d'Italia Pescando", un tour completo delle coste italiane che, di tappa in tappa, permette di sperimentare le condizioni più varie sia per la pesca che quanto a tipologia di imbarcazioni e dotazioni di bordo. Si potrà passare dalla cattura, pulitura e preparazione del tonno allo sgombrò, su piccoli natanti come comodi yacht, con la possibilità di imparare da professionisti del calibro dei **nazionali di pesca al drifting di tonno Toni Panico (Napoli) e Andrea Riccobello (Roma)** e di cimentarsi a distanza di poche ore con cucine di bordo superaccessoriate, piccole griglie da imbarcazione, o semplicemente sale e olio per crudités.

Una bella sfida per Bottacin e la sua brigata di affiliati, tra cui **Antonio Stabellini**, corporate executive chef del ristorante "Orsatti 1860" di Ferrara, che a **PESCARE SHOW, sabato 23 e domenica 24 dalle 12.00 alle 13.30 (Hall 4, stand 133)**, offre un assaggio di Alici indorate con cipolla caramellata, Cous cous Fishing Academy e Tonno Sicilia ad alta pressione. Il **cooking show** è organizzato in collaborazione con **BAKE OFF Italiana** per illustrare le caratteristiche di un innovativo forno che si adatta ad ogni tipo di imbarcazione e permette di programmare la cottura simultanea di diverse pietanze. Sponsor sono anche Diemme Caffè e Roberto Industria Alimentare.

ANDREA BOTTACIN

Originario di Padova, per 10 anni è stato pescatore professionista sull'isola di Lampedusa, come lui stesso racconta nella sua biografia ("L'urlo silenzioso d'aiuto", 2015, Logos Edizioni). Nel 2017 è rientrato in Veneto e ha cominciato a fare lo chef per finanziare il restauro di una nuova barca. Nel frattempo ha deciso di unire le sue più grandi passioni, la pesca e la cucina, nel progetto della Fishing Academy & Cuisine. "Pensavo di metterci degli anni a concretizzare il mio progetto -spiega- invece è bastato un mese e mezzo ed è esplosa una specie mania. Vedo nei ragazzi degli equipaggi affiliati una voglia pazzesca di fare gruppo, di conoscersi, di attivare uno scambio. C'è forte il desiderio di fare qualcosa di nuovo per far avvicinare persone nuove a questo sport, che io chiamo divertimento".

A maggio dovrebbe partire da Roma per approdare a Venezia un primo tour inaugurale 12 tappe con il supporto di prestigiosi sponsor.

Ma Bottacin, guardando al futuro, già immagina una Fishing Academy & Cuisine Junior con percorsi gratuiti per giovani dai 13 ai 16 anni e di estendere il suo format anche ad escursioni in kayak su laghi e fiumi.

PESCARE SHOW

È il **Salone internazionale della pesca sportiva e della nautica da diporto** organizzato da Italian Exhibition Group SpA. L'evento, aperto agli operatori del settore e al grande pubblico, ha cadenza annuale ed è giunto alla **20^a edizione**.

Date: da sabato 23 febbraio a lunedì 25 febbraio 2019

Orari: 9.00- 18.00, lunedì 9.00- 16.00.

Biglietti: intero 17 euro; ridotto 13 euro (acquisto on-line, possessori di regolare licenza di pesca e ragazzi dai 6 ai 12 anni); ridotto 8 euro per gruppi di almeno 20 persone maggiori di 5 anni; gratuito per bambini under 6, persone con disabilità e accompagnatori.

Maggiori informazioni: www.pescareshow.it, info@pescareshow.it, www.facebook.com/pescare.show

Immagini di manifestazione al link ftp.iegexpo.it- Login: press- Password: press

ITALIAN EXHIBITION GROUP SPA: FOCUS ON

Italian Exhibition Group (IEG) è leader in Italia nell'organizzazione di eventi fieristici e tra i principali operatori del settore fieristico e dei congressi a livello europeo, con le strutture di Rimini e Vicenza. Il Gruppo IEG si distingue nell'organizzazione di eventi in cinque categorie: Food & Beverage; Jewellery & Fashion; Tourism, Hospitality and Lifestyle; Wellness and Leisure; Green & Technology. Negli ultimi anni, IEG ha avviato un importante percorso di espansione all'estero, anche attraverso la conclusione di joint ventures con operatori locali (ad esempio negli Stati Uniti, Emirati Arabi e in Cina). IEG ha chiuso il bilancio 2017 con ricavi totali consolidati di 130,7 mln di euro, un EBITDA di 23,2 mln e un utile netto consolidato di 9,2 mln. Nel 2017, IEG, nel complesso delle sedi espositive e congressuali di Rimini e Vicenza, ha totalizzato 50 fiere organizzate o ospitate e 206 eventi congressuali. www.iegexpo.it

PRESS CONTACT ITALIAN EXHIBITION GROUP

Head of Media Relations & Corporate Communication: Elisabetta Vitali

Press Office: Michela Moneta, mob. 345 7065387, michela.moneta@iegexpo.it