



www.ecoslowroad.eu
www.fondazione Slow Food.com
info@ecomusei.eu

nome dell'Ecomuseo/Museo

Ecomuseo di Argenta

recapito

Piazza Garibaldi 1 44011 Argenta (Ferrara)
ecomuseo@comune.argenta.fe.it
+39 329 8323764
museiargenta@comune.argenta.fe.it
+39 0532 808058
www.portaleargenta.it/turismo/ecomuseo/ecomuseo.html

referente

Nerina Baldi
ecomuseo@comune.argenta.fe.it
+39 329 8323764

prodotti da tutelare e promuovere

Salama da sugo, Prodotto dell'Arca di Slow Food.
Studio e azioni preparatorie per "Piano di realizzazione di filiera ittologica alimentare del pesce di acqua dolce con particolare riferimento al luccio".

azioni ed eventi

Studio delle acque nei bacini di Valle Santa Cassa Campotto e Bassarone.
Interventi di gestione idraulica delle acque per il loro miglioramento ossigenativo.
Incontro con i soggetti interessati alla creazione della filiera: Università di Ferrara per lo studio e monitoraggio delle acque e campionamento delle specie ittiche autoctone e alloctone; Consorzio di bonifica Renana per il miglioramento delle acque; Agriturismo Valle Santa per la creazione di un incubatoio volto alla filiera e al ripopolamento; agricoltori e proprietari delle Valli interessati al ripopolamento; ristoratori e agriturismi interessati all'introduzione di almeno una specialità a base di luccio nel menu esistente.
Associazione dei pescatori per azioni diffuse di monitoraggio ambientale, cura degli habitat, abbattimento del siluro e dissuasione al bracconaggio.
Incontri con gruppi e associazioni della gastronomia di tradizione per degustazioni, corsi di cucina ed economia domestica e l'uso del pesce di acqua dolce.
Impianto presso il Centro culturale Mercato in Piazza Marconi in Argenta, capoluogo del laboratorio enogastronomico sia in forma permanente che in forma itinerante nelle realtà vallanti del territorio comunale (Campotto e Anita).

collaborazioni

Rapporti già attivati con Università di Ferrara, Consorzio di bonifica Renana, Slow Food Consiglio nazionale e Comitato dei garanti, associazioni già citate; in fase di attivazione con "Chef to Chef" e Istituto Alberghiero Vergani di Ferrara.