

VENERDÌ
18 NOVEMBRE

“Pesce, invitato d'onore alla tavola mediterranea e patrimonio UNESCO. Celebrazione in anteprima del Mediterranean Day (28 novembre 2022)

ORE 11.00 “Caffè Emilia-Romagna - Dialoghi sulla pesca e acquacoltura”

“Un mestiere millenario: la vallicoltura a Comacchio come alternativa all'itticoltura intensiva e semi-intensiva”

Con Paolo Ciani, Presidente dell'Associazione Vallicoltori Italiani

ORE 12,00 “Caffè Emilia-Romagna - Dialoghi sulla pesca e acquacoltura”

“Nuove idee ed iniziative dal mondo della cooperazione, tra aspetti culturali e supporto alla diversificazione”

Con Cristian Maretti, Presidente di Legacoop Agroalimentare Pesca e Maria Linda Caffarri, Legacoop Agroalimentare Pesca

ORE 14.00 “Sano come un pesce!”

Brevi approfondimenti e laboratori sul tema dell'acquisto e consumo consapevole di prodotto ittico di qualità, sicuro, tracciabile e trasparente

ORE 14.30 “Presentazione di una iniziativa regionale per la sicurezza dei molluschi bivalvi vivi e la trasparenza della filiera”

Con Anna Padovani Area Sanità Veterinaria e Igiene degli Alimenti della Regione Emilia-Romagna, ed Antonio Lauriola, responsabile della piattaforma Alimenti&Salute

ORE 15,30 “Presentazione del portale di corretta informazione alimentare www.alimenti-salute.it”

Con Anna Padovani Area Sanità Veterinaria e Igiene degli Alimenti della Regione Emilia-Romagna, ed Antonio Lauriola, responsabile della piattaforma Alimenti&Salute

vi aspettiamo!

<http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/pesca>

Un particolare ringraziamento all'Enoteca Regionale dell'Emilia-Romagna per avere selezionato e messo a disposizione i vini



Regione Emilia-Romagna



FEAMP
PO 2014-2020
Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca

Regione Emilia-Romagna

LA REGIONE
EMILIA-ROMAGNA
A SEALOGY®

SALONE EUROPEO
DELLA BLUE ECONOMY

Ferrara, dal 16 al 18 novembre 2022

SANO
COME
UN PESCE!

foto: DeL'Aquila Fabrizio

Emilia-Romagna. Il futuro lo facciamo insieme.

Tra le priorità del FEAMP 2014-2020 un ruolo chiave è riservato alla promozione della competitività della pesca e acquacoltura, alla valorizzazione della qualità della filiera ittica e della sicurezza alimentare del prodotto ittico. Nello stand istituzionale presente a Sealogy 2022, la Direzione Generale Agricoltura, Caccia e Pesca e la Direzione Generale Sanità della Regione Emilia-Romagna presentano incontri, laboratori ed appuntamenti da non perdere.

PROGRAMMA

MERCOLEDÌ 16 NOVEMBRE

"2022 - Anno internazionale FAO della pesca artigianale e acquacoltura sostenibile. Blue economy e sostenibilità ambientale in Emilia-Romagna"

ORE 11.00 Anteprima "Caffè Emilia-Romagna - Dialoghi sulla pesca e acquacoltura"

"Azione pilota FEAMP per la sostenibilità della pesca con le nasse e la pesca delle lumachine e delle seppie"

Con Patrizia Serratore UNIBO e Oliviero Mordenti UNIBO Campus di Cesenatico

ORE 11.30 "Caffè Emilia-Romagna - Dialoghi sulla pesca e acquacoltura"

Inaugurazione dello stand e saluti istituzionali

Con l'Assessore all'Agricoltura e Agroalimentare della Regione Emilia-Romagna Alessio Mammi

ORE 12.00 "Clust-ER Agrifood e Programma per l'Innovazione nell'Agroalimentare"

Con Marco Foschini, Direttore Clust-ER Agrifood e Chiara Bertelli, Legacoop Estense - coordinatrice focus group Acquacoltura

DALLE 14.30 ALLE 16.30 "Sano come un pesce!"

Brevi approfondimenti e laboratori sull'acquisto e consumo consapevole di prodotto ittico di qualità, sicuro, tracciabile e trasparente.

ORE 14.30 "Sicuro come l'oro: il mondo dei controlli sulla sicurezza alimentare del prodotto ittico"

Con Giovanni Dell'Orfano, Unità Operativa Complessa Igiene degli alimenti di origine animale AUSL Ferrara

ORE 15.30 "Buone pratiche per la sicurezza del prodotto della molluschicoltura"

Con Giovanni Dell'Orfano, Unità Operativa Complessa Igiene degli alimenti di origine animale AUSL Ferrara

GIOVEDÌ 17 NOVEMBRE

"Dove va l'acquacoltura dell'Emilia Romagna- prospettive per il FEAMP"

ORE 10,30 "Caffè Emilia-Romagna - Dialoghi sulla pesca e acquacoltura"

"Il ritorno della "Cappa tonda" nella sacca di Goro"

Con Edoardo Turolla (Istituto Delta e UNIBO) e Angela Maini, Responsabile Demanio marittimo RER

DALLE 11,30 "Caffè Emilia-Romagna - Dialoghi sulla pesca e acquacoltura"

FOCUS "Iniziativa per l'innovazione e la sostenibilità nell'acquacoltura dell'Emilia-Romagna con il supporto del FEAMP 2014-2020".

"Le Soluzioni innovative ed ecosostenibili per il recupero di specie autoctone in molluschicoltura"

Con Luisa Pasti referente del progetto per UNIFE

"Miglioramento eco-sistemico e produttivo delle valli costiere e della molluschicoltura off-shore regionali sviluppando nuove tecnologie di allevamento ecosostenibili"

Con Alessio Bonaldo referente del progetto per UNIBO

"Reintroduzione dell'ostrica piatta a Goro ai fini produttivi"

Con Leonardo Aguiari di Naturedulis

DALLE 14.30 ALLE 16.30 "Sano come un pesce!"

Brevi approfondimenti e laboratori sul tema dell'acquisto e consumo consapevole di prodotto ittico di qualità, sicuro, tracciabile e trasparente

ORE 14.30 Laboratorio "Perché il pesce fa bene alla dieta (Mediterranea) oltre che alla nostra salute. Leggere un'etichetta di prodotto ittico"

Con Cristina Saletti, AUSL Ferrara Dipartimento Sanità Pubblica

ORE 15.30 Laboratorio "Il pesce, elemento chiave della dieta mediterranea per uno stile di vita più sano. Scelta e consumo consapevoli"

Con Cristina Saletti, AUSL Ferrara Dipartimento Sanità Pubblica