

AQUAFARM – ALGAEFARM – NOVELFARM

HALL 5 STAND 24

I SAPORI del MARE e delle VALLI

In Emilia-Romagna, l'acquacoltura e la pesca rappresentano circa il 24% del settore agricolo, con circa 2.000 imprese concentrate principalmente nelle aree di Goro (58%) e Comacchio (34%). Nell'ambito del PN FEAMPA 2021/2027, la Regione Emilia-Romagna, punta a valorizzare i prodotti ittici locali, promuovendo una pesca e un'acquacoltura intelligenti ed ecosostenibili e creare nuove opportunità occupazionali.



12 FEBBRAIO 2025

ore 10:30 - TALK AND COFFEE

focus: "L'alghicoltura nuove frontiere per l'economia blu"

ore 11:00 - TALK SHOW

focus: "La sfida agli "alieni": nuove tecniche di allevamento per molluschi"

ore 12:00 - SHOW COOKING

ospiti d'onore: Monfettini (pasta all'uovo) risottati con vongole veraci, granchio blu e vongole lupino. Scalogno di Romagna IGP

ore 13:00 - SHOW COOKING

ospiti d'onore: Filetto di Cefalo al forno con Olio di Brisighella DOP, patata di Bologna DOP, Pancetta Piacentina DOP e crema di Marroni di Castel del Rio IGP

ore 14:30 - TALK AND COFFEE

focus: "La vallicoltura fra allevamento ittico e turismo esperienziale"

13 FEBBRAIO 2025

ore 10:30 - TALK AND COFFEE

focus: "Acquacoltura 4.0: formazione e ricerca - nuove prospettive per l'Emilia-Romagna"

ore 11:00 - TALK SHOW

focus: "Linee guida per la sostenibilità dell'acquacoltura in Adriatico"

ore 12:00 - SHOW COOKING

ospiti d'onore: Sardine al forno con Piadina romagnola IGP e Aceto Balsamico di Modena IGP.

ore 13:00 - SHOW COOKING

ospiti d'onore: Risotto con riso del Delta del PO IGP, con Calamari Spillo, Cicale di mare, Ostriche gold, Alghe e Scalogno di Romagna IGP

ore 14:30 - TALK AND COFFEE

focus: "Programma operativo FEAMPA: il sostegno all'acquacoltura in Emilia-Romagna"