

LA PESCA DEL FUTURO E L'ACQUACOLTURA IN DIFESA DEL MARE

MIPAAF
Via XX Settembre, 20
00187 - Roma
Tel. (+39) 06.46651

politicheagricole.it
pofeamp.politicheagricole.it

**SOSTENIBILITÀ
BIODIVERSITÀ
VISIONE**



mipaaaf
ministero delle politiche
agricole, alimentari e forestali



FEAMP
Fondo Europeo di Aiuto allo Sviluppo Regionale
per il periodo 2014-2020
affari marittimi e la pesca

Vigo (Spagna)

4/5/6 Ottobre

Il MIPAAF invita a partecipare a piccoli talk, dibattiti e show cooking dedicati a promuovere e informare riguardo le principali innovazioni che stanno rendendo sempre più sicuro, di qualità e sostenibile il prodotto ittico nazionale.

Tratteremo dall'acquacoltura alla pesca del futuro, dal benessere alla sostenibilità, passando per la filiera del Made in Italy, con un costante confronto sui modelli e i progetti più innovativi dei produttori nazionali.

Ogni mattina troverete talk di carattere informativo e formativo incentrati su tematiche che il MIPAAF ritiene di fondamentale importanza per il settore ittico.

I pomeriggi saranno alimentati da dibattiti che coinvolgeranno casi studio e progetti che rappresentano l'eccellenza del nostro Paese.

Promuovere le nostre produzioni all'interno di una delle fiere del congelato ittico più importanti d'Europa è l'obiettivo che ci poniamo, per offrire ai nostri produttori un'opportunità sul mercato internazionale.

Ad accompagnare tutti gli appuntamenti, uno show cooking, sempre diverso, che lavora il nostro prodotto su piatti tipici della cucina italiana, proponendo uno spettacolo di assaggi.

Mercoledì 5 Ottobre

ORE 11.00 FACCIAMO IL PUNTO SUI SURGELATI MADE IN ITALY

L'evento informativo sarà utile, nel contesto di una delle fiere del prodotto ittico congelato più importanti del mondo, a fornire ai partecipanti una panoramica dello stato dell'arte della produzione di pesci, crostacei e molluschi surgelati di origine italiana.

A cura di **Valentina Tepedino**
Medico veterinario specializzato nel settore ittico
e Direttore periodico Eurofishmarket

ORE 12.00 / SHOW COOKING CARBONARA ZAFFERANO E TONNO

I grandi classici del mare italiano

ORE 15.00 CASE HISTORY: I PROGETTI ITTICI PIÙ RECENTI E PIÙ INNOVATIVI SOSTENUTI DAL MIPAAF

Un momento utile a informare i partecipanti della fiera su alcuni dei progetti relativi alla produzione ittica nazionale e sostenuti dal MIPAAF. In questa sessione si parlerà della molluschicoltura italiana, di certificazione biologica, innovazione di prodotto e sostenibilità ed in particolare del caso dei produttori di vongole veraci di Goro e di lupini di Caorle.

A cura di **Cesare Paolucci**
Medico veterinario specializzato nel settore ittico

ORE 16.30 / SHOW COOKING RISOTTO AL PROFUMO DI LIMONE, PESCE BIANCO, CRUMBLE DI PANE E PISTACCHI

I grandi classici del mare italiano

Martedì 4 Ottobre

**ORE 11.00
LA SOSTENIBILITÀ E LA PESCA DEL FUTURO**
L'evento informativo sarà utile a riportare una sintesi delle principali strategie sostenibili messe in atto dai pescatori e dagli acquacoltori italiani anche grazie al sostegno del MIPAAF come ad esempio il disciplinare di acquacoltura sostenibile.

A cura di **Valentina Tepedino**
Medico veterinario specializzato nel settore ittico
e Direttore periodico Eurofishmarket

ORE 12.00 / SHOW COOKING CALAMARATA ROSSA CON TOTANI E CALAMARI

I grandi classici del mare italiano

ORE 15.00 CASE HISTORY: I PROGETTI ITTICI PIÙ RECENTI E PIÙ INNOVATIVI SOSTENUTI DAL MIPAAF

Un momento utile a informare i partecipanti della fiera su alcuni dei progetti relativi alla produzione ittica nazionale e sostenuti dal MIPAAF.

In questa sessione si parlerà delle certificazioni di qualità e di sostenibilità dei mitili in Italia ed in particolare del caso della Cozza di Scardovari DOP dell'Organizzazione di Produttori del Polesine.

A cura di **Cesare Paolucci**
Medico veterinario specializzato nel settore ittico

ORE 16.30 / SHOW COOKING RISOTTO ZAFFERANO E GAMBERI

I grandi classici del mare italiano

Giovedì 6 Ottobre

ORE 11.00 L'ACQUACOLTURA ITALIANA TRA CERTIFICAZIONI ED INNOVAZIONI

L'evento informativo sarà utile a fornire ai partecipanti una panoramica sulla acquacoltura italiana con il particolare obiettivo di fare chiarezza sulle fake news in merito agli aspetti di qualità, sostenibilità e benessere delle specie ittiche oggetto di allevamento che riguardano questo settore.

A cura di **Valentina Tepedino**
Medico veterinario specializzato nel settore ittico
e Direttore periodico Eurofishmarket

ORE 12.00 / SHOW COOKING GNOCCHETTI ALLA CREMA DI SCAMPI

I grandi classici del mare italiano

ORE 15.00 CASE HISTORY: I PROGETTI ITTICI PIÙ RECENTI E PIÙ INNOVATIVI SOSTENUTI DAL MIPAAF

Un momento utile a informare i partecipanti della fiera su alcuni dei progetti relativi alla produzione ittica nazionale e sostenuti dal MIPAAF. In questa sessione si parlerà di un modello virtuoso relativamente alla sostenibilità di una specie ittica di pesca: il fasolaro. Si porterà il caso pratico delle attività di gestione messe in atto dalla Organizzazione di Produttori i Fasolari che vede uniti tutti i produttori italiani di questo mollusco.

A cura di **Cesare Paolucci**
Medico veterinario specializzato nel settore ittico