



Programma Italia-Croazia 2014/2020

Venerdì 1° ottobre 2021

**Sala Vanvitelli - Mole Vanvitelliana
Banchina Giovanni da Chio 28
Ancona**



VALORIZZAZIONE DELLA QUALITÀ E DELLA SOSTENIBILITÀ DELLA FILIERA ITTICA IN ADRIATICO PROGETTI PRIZEFISH E ADRISMARTFISH

EVENTO CONGIUNTO DI CAPACITY BUILDING E DI FORMAZIONE TRANSFRONTALIERA

14.30 - Saluti di benvenuto e introduzione della giornata

Uriano Meconi, *ASSAM*

Piergiorgio Vasi, *Regione Emilia Romagna*

Alessia Cariani, *Università di Bologna, coordinatrice del Progetto*

Paolo Rotoni, *Italy Croatia JS project manager*

Modera: *Valentina Tepedino, Direttrice del periodico Eurofishmarket*

14.45 - 16.00 Sessione I

"Qualità e certificazione della filiera ittica"

- **Lo schema di certificazione ARFM (Adriatic Responsible Fisheries Management/ Gestione della pesca responsabile in Adriatico) sviluppata dal progetto PRIZEFISH**

Giuseppe Scarcella - *CNR-IRBIM di Ancona*

Giulia Sandalli - *CNR-IRBIM di Ancona*

- **La catena di Custodia dell'ARFM per la sostenibilità dell'intera filiera**

Eva Merloni - *Area Europa, Università di Bologna*

- **Case Study, l'OP Bivalvia e la certificazione MSC**

Mauro Vio - *Direttore OP Bivalvia*

- **Valorizzazione della sostenibilità della piccola pesca artigianale: il marchio di certificazione europea del progetto Adri.SmArt.Fish**
Francesco Cavraro - *Università Ca' Foscari*
- **“Marchio QM - Qualità garantita dalle Marche” della filiera ittica**
Silvia Palladino - *ASSAM, Rappresentanti del Mercato Ittico di Ancona*

16.00 - 16.15 Coffee break

16.15 - 17.45 Sessione II

“Marketing, catena del valore ed innovazione del prodotto ittico dell’Adriatico”

- **Le innovazioni tecnologiche testate nel progetto PRIZEFISH:**

- Aumento della qualità delle materie prime che entrano nei processi di trasformazione, il caso dell’Organizzazione di Produttori Omega 3
- Miglioramento delle tecnologie di trasformazione, valorizzazione del materiale, il caso della Cooperativa Istra

Ivan Matijašević – *Omega 3*

- **Tre prototipi di prodotti innovativi testati: risultati raggiunti e tecnologie utilizzate**

- Filetti di sardina confezionati in atmosfera protettiva (MAP) innovativa
- Vongole ready-to-cook confezionate sottovuoto sottoposte a trattamento con alte pressioni idrostatiche (HHP)
- Burger di gamberi e muggine confezionato sottovuoto sottoposto a trattamento con alte pressioni idrostatiche HHP

Pietro Rocculi - *Università di Bologna - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari*

- **Analisi del consumatore e posizionamento competitivo dei prodotti eco-innovativi dell’Adriatico** (risultati del progetto PRIZEFISH)

Luca Mulazzani - *Università di Bologna - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari*

- **L’App del progetto PRIZEFISH per la valorizzazione del pescato adriatico.**

Uriano Meconi - *ASSAM*

17.45 - Conclusioni e chiusura della giornata

18.30 - Cooking show e degustazione narrata dei prodotti del Mare Adriatico

Nel corso della manifestazione Tipicità in Blu saranno presenti gli info-desk dei Progetti PRIZEFISH ed Adri.SmArt.Fish

L’evento sarà fruibile in italiano e croato in modalità online via ZOOM (interpretariato in inglese, italiano e croato) in collaborazione con la Regione Emilia Romagna ed in presenza con posti limitati.

Registrazioni per ricevere il link di zoom:

<https://www.eventbrite.it/e/prizefish-1-october-2021-tickets-177190059237>

I posti in presenza sono limitati su invito a causa delle restrizioni Covid-19

Per info e contatti:
frittelloni_cristina@assam.marche.it
perretta_francesca@assam.marche.it