

Eventi

24 Maggio 2021

Pesca sostenibile e consumo responsabile, focus sulla seppia

Mercoledì 26 maggio alle 15 con ricercatori, docenti e lo chef Marco Guerrini del ristorante Corte Cabiria di Ravenna



24 Maggio 2021 Focus sulla seppia in un webinar dedicato a 'Progetti, esperienze e buone pratiche di pesca sostenibile e consumo responsabile' che si terrà mercoledì 26 maggio alle 15.

Al centro dell'iniziativa, i progetti di ricerca condotti da ricercatori impegnati sulle tematiche legate alla salvaguardia della seppia.

In particolare, Carlotta Mazzoldi del dipartimento di Biologia SEPoline dell'Università di Padova spiegherà il progetto per lo sviluppo di soluzioni partecipate per la salvaguardia di uova di seppia; Alessia Cariani del Dipartimento di Scienze Biologiche, Geologiche e Ambientali dell'Università di Bologna illustrerà il progetto Prizefish; Sara Segati di Cestha Centro Sperimentale per la Tutela degli Habitat insieme a Ilaria Guarniero del Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie dell'Università di Bologna e a Sauro Alleati della Coop. La Romagnola presenteranno il progetto S.E.P.P.I.A.; Filippo Piluso dell'associazione Worldrise onlus illustrerà il progetto Merair per valorizzare la filiera della piccola pesca e Vadis Paesanti consigliere FLAG Costa dell'Emilia-Romagna e vicepresidente Confcooperative FedAgriPesca ER porterà il punto di vista dei produttori ittici.

Moderatore Tomaso Fortibuoni dell'Istituto Superiore per la Protezione e Ricerca Ambientale ISPRA. Sono previsti i saluti di Antonio Penso, direttore Fondazione Flaminia e Patrizia Masetti, consigliere Flag Costa Emilia – Romagna.

Non mancherà inoltre, in conclusione, il contributo di RavennaFood, estensione ravennate di CheftoChef emiliaromagnacuochi, che vedrà lo chef Marco Guerrini (Ristorante Corte Cabiria di Ravenna) a confronto con il prof. Gabriele Bazzocchi (università di Bologna, gastroenterologo esperto di disturbi intestinali legati all'alimentazione) sulle proprietà alimentari e possibilità di consumo del prodotto seppia. (In foto il piatto Wilma che sarà presentato in questa occasione).

Il webinar rientra nel progetto Wilma, Wild mollusc of Adriatic, dedicato alla valorizzazione dei due molluschi per eccellenza tipici dell'Adriatico, la cozza e la seppia, e in difesa della pesca sostenibile.

Obiettivo del progetto Wilma, realizzato da Cifla, Centro per l'innovazione di Fondazione Flaminia, è far conoscere questi molluschi derivanti da pesca e acquacoltura sostenibili mettendone in luce le qualità nutrizionali e promuovendone il consumo responsabile. Saranno ricercatori, docenti, direttori di strutture qualificate, ma anche operatori ittici e chef del territorio a portare l'attenzione sul tema delle pratiche di pesca sostenibile e sul consumo consapevole dei due prodotti di punta delle marinerie emiliano romagnole.

Il progetto si lega, inoltre, al percorso di registrazione del marchio 'cozza selvatica di Marina di Ravenna', che potrà essere volano per lo sviluppo di un indotto positivo per il territorio.

L'evento dedicato alla cozza si terrà il 27 giugno, nell'ambito della Festa della cozza di Marina di Ravenna.

Info e link per partecipare all'incontro su www.fondazioneflaminia.it 

© *copyright la Cronaca di Ravenna*