



Prizefish Webinar  
Venerdì 1° Ottobre  
2021 - Ore 14,30



**La Regione Emilia-Romagna**  
ha il piacere di invitarvi al Webinar:

## VALORIZZAZIONE DELLA QUALITÀ E DELLA SOSTENIBILITÀ DELLA FILIERA ITTICA IN ADRIATICO

### EVENTO CONGIUNTO DI CAPACITY BUILDING E DI FORMAZIONE TRANSFRONTALIERA

(in presenza presso Sala Vanvitelli – Mole Vanvitelliana,  
Banchina Giovanni da Chio 28 – Ancona)

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 Rtoni, *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

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 sarà presente l'info-desk del progetto PRIZEFISH. 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>

La registrazione online terminerà alle 15,30 del 1° Ottobre 2021.

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

Per info e contatti:

[frittelloni\\_cristina@assam.marche.it](mailto:frittelloni_cristina@assam.marche.it)

[perretta\\_francesca@assam.marche.it](mailto:perretta_francesca@assam.marche.it)

European Regional Development Fund

