



FONDAZIONE FLAMINIA
CENTRO PER L'INNOVAZIONE



RELAZIONE FINALE PROGETTO
WILD Molluscs of Adriatic – WILMA
CUP E63G20000340007 - PRATICA N. 6 /SSL/19/ER

Beneficiario: Fondazione Flaminia, Ravenna

Progetto finanziato con i fondi FEAMP 2014-2020 Priorità 4 FEAMP 2014-2020 SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA Azione 4_A INFORMAZIONE "Informazione per operatori pesca e collettività"

OGGETTO/ABSTRACT

Il progetto WILMA – Wild Molluscs of Adriatic è consistito nella realizzazione di workshop tematici per operatori del settore ed eventi rivolti alla collettività con lo scopo di promuovere lo sviluppo di prodotti derivanti da pratiche di pesca e acquacoltura ecosostenibili ed ecocompatibili. Sono stati coinvolti esperti scientifici e pescatori, al fine di creare una rete virtuosa e valorizzare due prodotti ittici di eccellenza della marineria di Ravenna: cozze e seppie. Il processo di promozione ha coinvolto la società civile, invitata a partecipare alle iniziative che hanno visto trattati anche i temi della qualità, della stagionalità e delle possibilità di impiego lavorativo che la pesca sostenibile può generare.

BUDGET e DURATA

Budget complessivo € 17.800,00 Finanziamento FLAG €. 14.240,00

Durata in mesi: prevista 13 (annualità 2020 – 2021)

Inizio: 07/2020 Fine 07/2021

FIGURE PROFESSIONALI STAFF COINVOLTE

Conformemente a quanto indicato nell'allegato B relazione tecnica inviato in fase di candidatura, lo staff impiegato nel progetto è stato il seguente

Antonio Penso, Direttore - Referente tecnico-scientifico del progetto

Carla Rossi, Responsabile Eventi Culturali - Referente organizzativo responsabile degli aspetti operativi

Sabrina Mascia, Project Manager

Il progetto ha previsto la organizzazione di due giornate di eventi in cui si sono svolti workshop/tavole rotonde/laboratori: il 26 Maggio 2021 e il 27 Giugno 2021. Il progetto è continuato nelle settimane successive per consentire ulteriori azioni di comunicazione e si è concluso nel mese di luglio 2021.

Come da candidatura, gli obiettivi prefissati del progetto WILd Molluscs of Adriatic – WILMA sono stati diversi e rivolti sia agli operatori del settore ittico sia alla cittadinanza in generale:

- aumentare le conoscenze sulle opportunità di sviluppo sostenibile del mestiere
- stimolare uno sviluppo locale ed una cultura dei mestieri del mare, legandolo a prodotti dalla connotazione territoriale
- stimolare un'innovazione di produzione e processo nelle attività lavorative
- far acquisire conoscenze e competenze in merito alla produzione, attraverso lo stimolo alla creazione di una rete di collaborazione tra esperti scientifici e pescatori.
- aumentare la consapevolezza sui prodotti di punta delle marinerie Emiliano Romagnole e su quelli derivanti da attività di pesca e acquacoltura sostenibili
- far crescere la richiesta di mercato per tali prodotti
- sensibilizzare sulle opportunità di sviluppo sostenibile del settore ittico e dei mestieri del mare e sulle opportunità di lavoro generate dal comparto ittico.

Nello specifico, si è scelto di focalizzare le iniziative del progetto sui due molluschi, **cozze** e **seppie** che rappresentano prodotti ittici di punta del territorio e rispecchiano il carattere storico e tradizionale delle marinerie locali.

In particolare, quindi, il progetto WILMA ha avuto gli obiettivi di:

- promuovere la conoscenza della cozza selvatica di Marina di Ravenna - che cresce sui piloni delle strutture off-shore per l'estrazione di gas metano e deriva pertanto da attività di pesca sostenibile - che, nonostante sia un prodotto di qualità ha diffusione limitata sui mercati locali e soffre di scarsa conoscenza tra la cittadinanza,
- e
- sensibilizzare sulle opportunità di sviluppo sostenibile del settore ittico e sulle opportunità di lavoro generate dal comparto ittico raccontando proprio il mestiere dei raccoglitori delle cozze selvagge, operatori tecnici subacquei in possesso del brevetto di OTS

E, con riferimento alla seppia, la cui pesca è una componente importante dell'economia ittica locale, ma di cui lo stock ha subito una flessione con un calo delle catture (anche dettato dall'applicazione durante le attività di pesca di alcune azioni che hanno influito negativamente sul tasso di riproduzione delle uova) il progetto ha avuto gli obiettivi di:

- di stimolare i consumatori a considerare le buone pratiche al momento dell'acquisto del prodotto
- e
- informare sugli studi che possono essere sviluppati applicativamente in azioni concrete a sostegno dello stock, attraverso una maggiore protezione delle uova

Gli obiettivi prefissati sono stati raggiunti realizzando workshop, eventi ed iniziative di sensibilizzazione rivolti agli operatori e alla collettività, come indicato nelle Tabella 1 e Tabella 2: articolazione del progetto in relazione all'intervento presentate in candidatura.

Relazione conclusiva Progetto WILd Molluscs of Adriatic – WILMA
Progetto finanziato con i fondi FEAMP 2014-2020 Priorità 4 FEAMP 2014-2020 SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA
Azione 4_A INFORMAZIONE "Informazione per operatori pesca e collettività"



INTERVENTI (PARAGRAFO 3 DELL'AVVISO)	DETTAGLIO INTERVENTI	DESCRIZIONE SINTETICA DELLE SINGOLE ATTIVITA' AFFERENTI ALL'INTERVENTO
Interventi immateriali (spese correnti)	a) realizzazione di workshop informativi, seminari	A1. nr. 1 workshop informativo rivolto a cooperative di pescatori + cooperative di mitilicoltori + collettività. Verranno invitati i pescatori, esperti scientifici con lo scopo di migliorare la sostenibilità del prodotto.
		A2. nr. 1 Tavola rotonda per confronto e scambio di buone pratiche tra pescatori ed esperti scientifici. La collettività potrà ascoltare.
	d) eventi ed iniziative di sensibilizzazione rivolte alla collettività	D1. nr. 1 workshop informativo con intervento di un produttore ittico.
		D2. nr. 1 intervento divulgativo a cura di un esperto scientifico
		D3. intervento divulgativo a cura di un esperto nutrizionista – sanitario
		D4. Laboratorio gastronomico a cura di uno chef del territorio, con l'obiettivo di far conoscere le qualità organolettiche e culinarie di alcuni prodotti di punta della piccola pesca artigianale locale, come ad esempio la seppia o la cozza selvatica.

A cause del perdurare dello stato di emergenza nazionale COVID 19 che ha modificato la fruizione degli eventi e dei luoghi pubblici, è stata chiesta e ottenuta una proroga. Per lo stesso motivo, inoltre, rispetto a quanto previsto e come comunicato, sono state modificate le azioni di promozioni e si è investito in azioni di comunicazione on line (senza variazioni del budget né del fornitore).

Segue relazione sugli eventi.

In data 26 Maggio 2021 attraverso la forma del webinar, si è realizzato un evento dal titolo 'WILMA WILD Molluscs of Adriatic – WILMA. Progetti, esperienze e buone pratiche di pesca sostenibile e consumo responsabile. Focus sulla seppia'.

Questa iniziativa è stata focalizzata sulla seppia e sono stati presentati dei progetti di ricerca condotti da ricercatori impegnati sulle tematiche legate, in particolare ma non solo, alla salvaguardia della seppia.

I relatori intervenuti hanno illustrato buone pratiche per la salvaguardia della seppia quindi conformemente a quanto previsto si è ritenuto di rispondere allo scopo di promuovere la sostenibilità del prodotto.

I contenuti e le modalità di questo evento sono stati impostati come di seguito illustrato, con la esposizione di relazioni informative e con un dibattito, per soddisfare la corrispondenza con le attività A1 e A2 descritte in candidatura:

A1. nr. 1 workshop informativo rivolto a cooperative di pescatori + cooperative di mitilicoltori + collettività. Verranno invitati i pescatori, esperti scientifici con lo scopo di migliorare la sostenibilità del prodotto.

A2. nr. 1 tavola rotonda per confronto e scambio di buone pratiche tra pescatori ed esperti scientifici. La collettività potrà ascoltare.

L'incontro è stato introdotto da Antonio Penso, direttore Fondazione Flaminia e Patrizia Masetti, consigliere Flag Costa Emilia – Romagna e moderato da Tomaso Fortibuoni, ricercatore dell'Istituto Superiore per la Protezione e Ricerca Ambientale ISPRA.

In qualità di esperti scientifici sono stati presenti:

- **Carlotta Mazzoldi** del dipartimento di Biologia dell'Università di Padova che ha spiegato il progetto *SEPOline*, finanziato dal FEAMP, per lo sviluppo di soluzioni partecipate per la salvaguardia di uova di seppia.

La professoressa Mazzoldi ha spiegato il progetto di ricerca che coinvolge i pescatori, i quali hanno aiutato nel mettere a punto soluzioni per la salvaguardia delle uova, per contrastare il fenomeno del calo degli stock; ha illustrato le azioni che prevedono il testare di collettori (sia in mare sia in laguna) di uova, interni ed esterni alle nasse, coinvolgendo pescatori, il lavorare sull'accrescimento delle seppioline schiuse da campioni di uova prelevate, per arrivare ad una proposta di certificazione di sostenibilità ambientale per la pesca realizzata con metodiche il più possibile meno impattanti sulla specie.

- **Alessia Cariani** del Dipartimento di Scienze Biologiche, Geologiche e Ambientali dell'Università di Bologna che ha illustrato il progetto di Interreg di cooperazione transfrontaliera Italia Croazia *Prizefish*.

La professoressa Cariani ha illustrato il progetto che ha l'obiettivo di aumentare la sostenibilità e il valore della pesca avviando processi che sfruttano innovazioni tecnologiche lungo tutta la filiera: ha quindi illustrato gli ambiti di sostenibilità ambientale, economico e sociale di cui si occupa il progetto; *buone pratiche di pesca* affrontate nel progetto e studi pilota per lo sviluppo, per esempio, di nasse per preservare uova, per pescare in modo sostenibile o per processare prodotti in modo da aumentarne il valore aggiunto (es. garantire una shelf life più lunga o nuove modalità di consumo).

- **Simone D'Acunto** di Cestha Centro Sperimentale per la Tutela degli Habitat e **Ilaria Guarniero** del Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie dell'Università di Bologna che hanno presentato il progetto *S.E.P.I.A.* per la salvaguardia delle uova di seppia e lo sviluppo di collettori esterni. D'Acunto ha illustrato le azioni del progetto, dalla sperimentazione di un sistema dei collettori esterni realizzati con materiale biodegradabile, al recupero dei grappoli ovarici per la schiusa delle seppie e del rilascio dei giovanili in mare, alla creazione di un marchio che certifichi la sostenibilità del prodotto per informare i consumatori e spingerli a preferire prodotti pescati con l'adozione di sistemi di mitigazione e incentivare anche i pescatori scettici a scegliere pratiche sostenibili di pesca della seppia.

- **Ilaria Guarniero**, ricercatrice del Corso di acquacoltura e delle produzioni ittiche dell'Università di Bologna a Cesenatico, che ha collaborato al progetto *S.E.P.I.A.* con azioni di caratterizzazione genetica della popolazione di seppia della costa romagnola, per il ripopolamento ittico responsabile cioè nel rispetto degli equilibri naturali preesistenti delle popolazioni di seppia.

Relazione conclusiva Progetto WILD Molluscs of Adriatic – WILMA

Progetto finanziato con i fondi FEAMP 2014-2020 Priorità 4 FEAMP 2014-2020 SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA
Azione 4_A INFORMAZIONE "Informazione per operatori pesca e collettività"



- Filippo Piluso, collaboratore dell'associazione Worldrise onlus, che ha illustrato il progetto *Meroir* per valorizzare la filiera della piccola pesca, con riferimento alle comunità delle coste liguri e romagnole. A partire dai problemi individuati di sovrasfruttamento degli stock ittici e di concentrazione della domanda su un numero limitato di specie, il progetto *Meroir* si pone gli obiettivi di favorire il consumo responsabile dei prodotti, investire nella formazione, rivalutare il pesce "povero" o "dimenticato" a partire dal dialogo e coinvolgimento di scuole e pescatori.

Sono stati invitati ed hanno partecipato Vadis Paesanti, consigliere FLAG Costa dell'Emilia-Romagna e vicepresidente Confcooperative FedAgriPesca e Sauro Alleati della Coop La Romagnola in rappresentanza della categoria degli operatori ittici. Il primo, in particolare è stato invitato ad esprimere il punto di vista dei produttori ittici rispetto al tema della sostenibilità e ha illustrato alcuni temi importanti per la categoria, fra cui l'importanza di informare – anche le scuole professionali per la ristorazione – su come trattare e sulla stagionalità dei prodotti ittici e della collaborazione fra produttori ittici e il mondo della ricerca.

Nella seconda parte dell'evento (tavola rotonda) il moderatore ha stimolato un dibattito in cui sono intervenuti anche altri partecipanti (*S. Caselli* e *M. Bellavista*) e sono state espressi considerazioni e spunti; approfonditi vari temi, fra cui aspetti scientifici; si è discusso della importanza di informare sul consumo locale e di stagione e della collaborazione fra i ricercatori e operatori ittici.

In occasione di questo evento è stato anche presentato un video-confronto fra lo chef Marco Guerrini (Ristorante Corte Cabiria di Ravenna) e il prof. Gabriele Bazzocchi, dell'Università di Bologna, gastroenterologo esperto di disturbi intestinali legati all'alimentazione. Nel loro dialogo hanno illustrato le proprietà alimentari e possibilità di consumo del prodotto seppia, ricalcando i contenuti della azione D4 che prevedeva la realizzazione di un *Laboratorio gastronomico a cura di uno chef del territorio, con l'obiettivo di far conoscere le qualità organolettiche e culinarie di alcuni prodotti di punta della piccola pesca artigianale locale, come ad esempio la seppia o la cozza selvatica.*

Attraverso le azioni di comunicazioni, come di seguito meglio dettagliate, sono stati invitati a seguire l'evento operatori ittici e loro rappresentanti e la cittadinanza in genere.

L'evento è stato seguito da n. 64 partecipanti appartenenti a diverse categorie, fra cui privati cittadini e studenti, operatori del settore della ristorazione, enti pubblici, realtà produttive ed organizzazioni legate al settore della pesca (Coldiretti, CONFISAL PESCA, Legacoop Romagna Pesca), realtà/istituti e centri di ricerca ed Università, agenzie per la protezione dell'ambiente.

L'organizzazione dei workshop, conformemente a quanto indicato nel progetto candidato ha risposto all' obiettivo di creazione di una rete che coniughi le conoscenze studiate da esperti scientifici e le imprese del settore ittico (collaborazione apprezzata e auspicata durante l'intervento del rappresentante dei produttori) per individuare soluzioni da mettere in pratica in grado di coniugare il profitto dell'attività di pesca con la salvaguardia degli ecosistemi e delle risorse.

Relazione conclusiva Progetto WILd Molluscs of Adriatic – WILMA
Progetto finanziato con i fondi FEAMP 2014-2020 Priorità 4 FEAMP 2014-2020 SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA
Azione 4_A INFORMAZIONE "Informazione per operatori pesca e collettività"



Webinar 26 Maggio 2021 ore 15.00
WILMA WILd Molluscs of Adriatic – WILMA

Progetti, esperienze e buone pratiche di pesca sostenibile e consumo responsabile. Focus sulla seppia.

Link di partecipazione al webinar

https://zoom.us/webinar/register/WN_N-SgQUXDR52D0CWxNVmm3g

Programma dell'evento

Conduce e coordina

Tomaso Fortibuoni

Ricercatore presso Istituto Superiore per la Protezione e Ricerca Ambientale (ISPRA)

ore 15:00 apertura lavori

Antonio Penso, Direttore Fondazione Flaminia

Patrizia Masetti, Consigliere Flag Costa Emilia - Romagna

"SEPOLine" un progetto per lo sviluppo di soluzioni partecipate per la salvaguardia delle uova di seppia

Carlotta Mazzoldi Professoressa associata, Dipartimento di Biologia, Università di Padova

Il Progetto "PRIZEFISH" – Aumentare la sostenibilità e il valore della pesca in Adriatico avviando processi innovativi dell'intera filiera ittica

Alessia Cariani Professoressa associata, Dipartimento di Scienze Biologiche, Geologiche e Ambientali, Università di Bologna

Il progetto "S.E.P.I.A." Salvaguardia E Protezione dei Popolamenti Ittici Adriatici

Sara Segati Presidente CESTHA Centro Sperimentale per la Tutela degli Habitat (sostituita da Simone D'Acunto)

Ilaria Guarniero ricercatrice Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie, Università di Bologna

Sauro Alleati Presidente Coop. La Romagnola di Marina di Ravenna

"Meroir" per riconoscere e valorizzare la filiera della piccola pesca

Filippo Piluso Coordinatore del progetto, Associazione Worldrise onlus

Il punto di vista dei produttori ittici

Vadis Paesanti Consigliere FLAG Costa dell'Emilia-Romagna e vicepresidente Confcooperative FedAgriPesca ER

Medico e Chef, video – confronto

Gabriele Bazzocchi Università di Bologna, gastroenterologo esperto di disturbi intestinali legati all'alimentazione

Marco Guerrini Chef del Ristorante Corte Cabiria di Ravenna

Relazione conclusiva Progetto WILd Molluscs of Adriatic – WILMA

Progetto finanziato con i fondi FEAMP 2014-2020 Priorità 4 FEAMP 2014-2020 SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA
Azione 4_A INFORMAZIONE "Informazione per operatori pesca e collettività"



Metriche di partecipazione		
Num. iscritti	Num. partecipanti	% tasso di partecipazione
91	64	70
Num. di domande poste durante le domande e risposte		8

Argomento	Ora iniziale effettiva	Durata effettiva	Num. Iscritti	Num. Annullati	Visualizzatori unici	Utenti totali	Max visualizzazioni concorrenti
WILMA Webinar	mag 26, 2021 2:46 PM	144 (minuti)	91	1	64	94	55

Dettaglio relatori	
Tomaso Fortibuoni	Ricercatore presso Istituto Superiore per la Protezione e Ricerca Ambientale (ISPRA)
Ilaria Guarniero	ricercatrice Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie, Università di Bologna
Alessia Cariani	Professoressa associata, Dipartimento di Scienze Biologiche, Geologiche e Ambientali, Università di Bologna
Simone D'Acunto	direttore di CESTHA Centro Sperimentale per la Tutela degli Habitat
Filippo Piluso	Coordinatore presso Associazione Worldrise onlus
Sauro Alleati	Presidente Coop. La Romagnola di Marina di Ravenna
Vadis Paesanti	Consigliere FLAG Costa dell'Emilia-Romagna e vicepresidente Confcooperative FedAgriPesca ER
Gabriele Bazzocchi	Università di Bologna, gastroenterologo esperto di disturbi intestinali legati all'alimentazione
Carlotta Mazzoldi	Professoressa associata, Dipartimento di Biologia, Università di Padova
Marco Guerrini	Chef del Ristorante Corte Cabiria di Ravenna

Hanno partecipato al dibattito anche Massimo Bellavista collaboratore tecnico del Flag Costa Emilia-Romagna e Sergio Caselli vicepresidente FLAG CER.

Relazione conclusiva Progetto WILd Molluscs of Adriatic – WILMA
 Progetto finanziato con i fondi FEAMP 2014-2020 Priorità 4 FEAMP 2014-2020 SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA
 Azione 4_A INFORMAZIONE "Informazione per operatori pesca e collettività"



Domenica 27 giugno 2021, a partire dalle ore 16.30 presso il Mercato del Pesce di Marina di Ravenna quindi presso il Ristorante Velico di Marina di Ravenna, si sono svolti gli ultimi eventi del progetto.

L'iniziativa, nel complesso intitolata 'Dal mare alla tavola: le opportunità di pesca sostenibile e consumo consapevole delle cozze', è stata inserita nell'ambito della Festa della Cozza di Marina di Ravenna – col fine di massimizzare l'impatto mediatico delle iniziative su un numero ancora più ampio di utenti.

I n. 2 eventi di sensibilizzazione organizzati in questa giornata sono stati rivolti principalmente alla collettività e sono stati finalizzati a far conoscere questi molluschi derivanti da pesca e acquacoltura sostenibili mettendone in luce le qualità nutrizionali e promuovendone il consumo responsabile.

I contenuti di questi eventi sono stati impostati come di seguito illustrato per soddisfare la corrispondenza con le attività D1, D2, D3 e D4 descritte in candidatura:

D1. nr. 1 workshop informativo con intervento di un produttore ittico.

D2. nr. 1 intervento divulgativo a cura di un esperto scientifico

D3. intervento divulgativo a cura di un esperto nutrizionista – sanitario

D4. Laboratorio gastronomico a cura di uno chef del territorio, con l'obiettivo di far conoscere le qualità organolettiche e culinarie di alcuni prodotti di punta della piccola pesca artigianale locale, come ad esempio la seppia o la cozza selvatica.

La prima parte della giornata è stata impostata nella forma di workshop (D1) dove cioè il moderatore (Massimo Bellavista) ha coinvolto attivamente i partecipanti invitandoli a presentare loro iniziative quindi con domande ha stimolato discussioni sui temi attorno alla valorizzazione delle cozze.

In qualità di produttore ittico è stato invitato Sauro Alleati, presidente della Cooperativa La Romagnola che ha parlato della attività degli operatori tecnici subacquei per la raccolta dei mitili
Simone D'Acunto, direttore CESTHA Centro Sperimentale per la Tutela degli Habitat, ha continuato nel raccontare la specificità delle cozze "selvaggia" che crescono attorno ai piloni delle strutture off-shore al largo di Marina di Ravenna, degli studi e del progetto per la realizzazione di un marchio distintivo del prodotto.

Nella seconda parte della giornata si sono svolti due interventi, anche finalizzati alla conoscenza e valorizzazione del prodotto.

Per rispettare i contenuti del punto D2. nr. 1 intervento divulgativo a cura di un esperto scientifico è stato invitato il prof. Massimiliano Petracci, Professore Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, Università di Bologna che ha presentato un intervento dal titolo Origini ed evoluzione del consumo di mitili nell'Adriatico durante il quale ha evidenziato le peculiarità del prodotto cozza p.

In qualità di esperto sanitario (D3) è stato invitato il dott. Giuseppe Arcangeli, Direttore del Centro specialistico ittico dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (IZSVE) che ha presentato un intervento dal titolo Mangiare cozze "sicure" in un panorama sempre più globalizzato durante il quale ha ricordato la presenza di normative per garantire il controllo sanitario dei mitili e illustrato le peculiarità della cozza selvaggia che cresce al largo di Marina di Ravenna.

La giornata si è conclusa con l'intervento degli chef Alessandro Ferrini del ristorante Velico di Marina di Ravenna e Mattia Borroni del ristorante Alexander di Ravenna (gruppo RavennaFood/Cheftochef emiliaromagnacuochi) che proporranno un laboratorio gastronomico D4. dedicato alla valorizzazione e all'utilizzo consapevole della cozza selvaggia di Marina di Ravenna.

Per le limitazioni dovute alla situazione, entrambi gli eventi sono stati trasmessi in diretta sulla pagina Facebook di Fondazione Flaminia e restano tuttora disponibili sul canale YouTube le registrazioni.

Solo al secondo appuntamento è stato possibile ospitare un numero limitato di persone.

Si segnala che in occasione di questi eventi è stato realizzato ed esposto un reportage fotografico dedicato ai pescatori di mitili di Marina di Ravenna e alla loro attività.

Relazione conclusiva Progetto WILD Molluscs of Adriatic – WILMA
Progetto finanziato con i fondi FEAMP 2014-2020 Priorità 4 FEAMP 2014-2020 SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA
Azione 4_A INFORMAZIONE "Informazione per operatori pesca e collettività"



Programma dell'evento

27 GIUGNO 2021

Iniziative realizzate nell'ambito della Festa delle Cozze di Marina di Ravenna

16:30 - Mercato del Pesce di Marina di Ravenna*

DAL MARE ALLA TAVOLA: LE OPPORTUNITÀ DI PESCA SOSTENIBILE E CONSUMO CONSAPEVOLE DELLE COZZE

DAL MARE ... LA COZZA SELVAGGIA

Tavola rotonda per presentare il mestiere degli operatori tecnici subacquei per la raccolta dei mitili e il progetto del marchio collettivo e successivi processi di certificazione della Cozza Selvaggia di Marina di Ravenna.

Conduce Massimo Bellavista, collaboratore FLAG Costa dell'Emilia-Romagna. Partecipano

Antonio Penso, Direttore Fondazione Flaminia

Massimo Cameliani, Assessore attività produttive Comune di Ravenna;

Sergio Caselli, Vicepresidente FLAG CER

Simone D'Acunto, direttore CESTHA Centro Sperimentale per la Tutela degli Habitat

Sauro Alleati, presidente Cooperativa La Romagnola

*Diretta in Streaming sulla pagina Facebook di Fondazione Flaminia

17:30 - Ristorante Velico

... ALLA TAVOLA: IL CONSUMO DI MITILI

Origini ed evoluzione del consumo di mitili nell'Adriatico

Massimiliano Petracci, Professore Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, Università di Bologna

Mangiare cozze "sicure" in un panorama sempre più globalizzato

Giuseppe Arcangeli, Direttore del Centro specialistico ittico dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (IZSve)

*Diretta in Streaming sulla pagina Facebook di Fondazione Flaminia

18:00 - Ristorante Velico

LABORATORIO GASTRONOMICO: LA CUCINA D'AUTORE PER LA VALORIZZAZIONE DELLA COZZA SELVATICA DI MARINA DI RAVENNA

Laboratorio gastronomico a cura dello Chef Alessandro Ferrini del Ristorante Velico di Marina di Ravenna e Mattia Borroni del Ristorante Alexander di Ravenna (Gruppo RavennaFood/CheftoChef emiliaromagnacuochi)

'La cucina d'Autore' per la valorizzazione e un utilizzo consapevole della Cozza selvaggia di Marina di Ravenna".

Posti limitati. Prenotazioni al 0544 34345 (orario ufficio)

*Diretta in Streaming sulla pagina Facebook di Fondazione Flaminia

Dettaglio relatori	
Sauro Alleati	produttore ittico Presidente Coop. La Romagnola di Marina di Ravenna
Simone D'Acunto	direttore CESTHA Centro Sperimentale per la Tutela degli Habitat
Massimiliano Petracci	(esperto scientifico) Professore Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, Università di Bologna
Giuseppe Arcangeli	(esperto sanitario) direttore del Centro specialistico ittico dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (IZSve)

Presenti (compresi relatori) n. 20

Durata complessiva 1 h 20'

Relazione conclusiva Progetto WILd Molluscs of Adriatic – WILMA

Progetto finanziato con i fondi FEAMP 2014-2020 Priorità 4 FEAMP 2014-2020 SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA
Azione 4_A INFORMAZIONE "Informazione per operatori pesca e collettività"



REPORT ATTIVITA' DI COMUNICAZIONE di " WILd Molluscs of Adriatic – WILMA "

COMUNICATI STAMPA N. 2

ARTICOLI CARTA STAMPATA E ONLINE N.21

AGENZIE STAMPA N.1

SERVIZI TV N.4 Link video

<https://www.youtube.com/watch?v=lmdBYQsggW0>

<https://teleromagna.it/it/speciali/2021/05/21/ravenna-wilma-un-progetto-di-flaminia-per-valorizzare-seppie-e-cozze>

<https://www.youtube.com/watch?v=fyGISXlOr6c>

<https://www.ravennawebtv.it/fondazione-flaminia-nellambito-del-progetto-wilma-un-webinar-dedicato-alla-pesca-sostenibile-e-alle-proprietà-dellaeppia/>

PROMOZIONE ATTRAVERSO I SOCIAL DI FONDAZIONE FLAMINIA E CIFLA – CENTRO PER L'INNOVAZIONE DI FONDAZIONE FLAMINIA

POST FACEBOOK

Pagina Facebook di Fondazione Flaminia n. 5

Pagina Facebook di Cifla n. 13

POST INSTAGRAM

Instagram Cifla: 5

STORIES FB/INSTA Fondazione Flaminia: 15

STORIES FB/INSTA Cifla: 16

Sono stati creati n. 2 eventi e n. 2 news nel sito <https://www.fondazioneflaminia.it/>

Sono stati creati n. 2 eventi nel sito <https://tecnopolo.ravenna.it/>.

È stata inviata una newsletter.

YOUTUBE

Il video del webinar del 26 Maggio 2021 e degli appuntamenti del 27 Giugno 2021 sono stati pubblicati nel canale YouTube di Fondazione Flaminia

26 maggio 2021

<https://www.youtube.com/watch?v=fRChfOnUixE>

27 giugno 2021

<https://www.youtube.com/watch?v=af6r7SXlIUw>

Si allegano materiali di comunicazione.

Ravenna, **28 LUG 2021**

Fondazione Flaminia
Il Legale Rappresentante
Mirella Falconi



Relazione conclusiva Progetto WILd Molluscs of Adriatic – WILMA
Progetto finanziato con i fondi FEAMP 2014-2020 Priorità 4 FEAMP 2014-2020 SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA
Azione 4_A INFORMAZIONE "Informazione per operatori pesca e collettività"

