



DAL MARE ALLA TAVOLA

LA QUALITÀ DELL'ACQUACOLTURA IN SARDEGNA



VENERDÌ 22 NOVEMBRE 2024

PORTO CONTE RICERCHE • ALGHERO • LOC. TRAMARIGLIO

10:00 | 13:00



PROGRAMMA

Ore 10.00 - Saluti istituzionali

Ore 10.10 Interventi

Roberto Anedda, Porto Conte Ricerche

Acquacoltura sostenibile e qualità: un percorso di innovazione dalla ricerca al mercato

Andrea Crippa, Acquacoltura Palma d'Oro Srl

I principi dell'acquacoltura biologica: benessere, tutela e salute

Roberto Co', Aqua Società Agricola Srl

Acquacoltura off-shore: la sostenibilità come sinonimo di qualità

Fabio Brambilla, VRM Srl

Aspetti qualitativi e di sostenibilità ambientale nelle diete per l'acquacoltura

Alessandro Porcu, Soc. Coop. Pescatori

S. Andrea, S'Ena Arrubia

Sviluppo sostenibile dell'ostricoltura in Sardegna: un'opportunità per il territorio

Paolo Ninniri, Distretto Pesca e Acquacoltura Sardegna

Una nuova opportunità: il Distretto della Pesca e Acquacoltura Sardegna

Gian Luca Chessa, Ristorante la Saletta

L'importanza dell'acquacoltura in cucina, tecniche e fermentazioni per valorizzare i prodotti

Federica Ghiani, Osteria de' Mercati

Sale e Pesce

Moderatore: Roberto Giovanni Cappuccinelli

Ore 13.00 - Light lunch