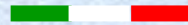


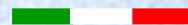
Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali

Direzione Generale della pesca
marittima e dell'acquacoltura
Via dell'Arte 16
00144 Roma



Università di Bologna

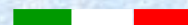
Campus Universitario
Scienze degli Alimenti
Piazza Goidanich 60
47521 Cesena (FC)



In Collaborazione con



Servizi Integrati d'Area
via Uberti, 48
47521, Cesena (FC)



ISCRIZIONE GRATUITA
modulo allegato da restituire a
fax +39 0547 368321
freshfish@criad.unibo.it
oppure consegnare durante il workshop



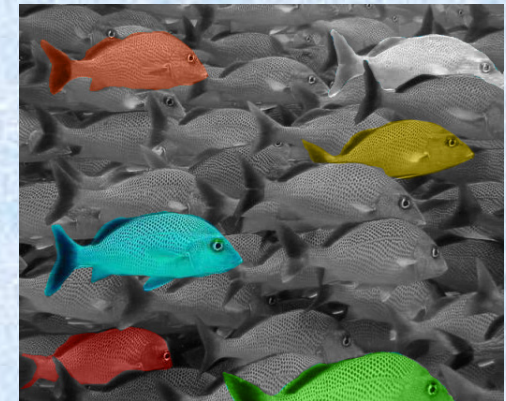
MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



Polo Scientifico Didattico
Cesena

Workshop Fresh Fish

Progetto realizzato con finanziamento della
Direzione Generale della pesca marittima e
dell'acquacoltura



Tradizione e Consumo, Produzione e
Ricerca, Commercializzazione e Ristorazione

Stakeholders a Confronto

Cesena (FC)

2 dicembre 2011

Centro Polifunzionale "EX MACELLO"
Via Mulini, 25 – Cesena

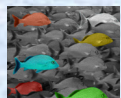
Dai un pesce ad un
uomo e lo nutrirai per un
giorno.

Insegnagli a pescare e lo
nutrirai per tutta la
Vita.

Proverbio Cinese

Fresh Fish è un progetto che la Direzione Generale della pesca marittima e dell'acquacoltura del MiPAAF ha inteso affidare al Campus Cesenate di Scienze degli Alimenti dell'Università di Bologna per la costituzione di una base tecnico-scientifica finalizzata alla predisposizione di una disciplina attuativa della regolamentazione comunitaria in materia di informazioni da fornire al consumatore per la definizione di pesce fresco.

La sola indicazione della data di cattura del pesce in etichetta, senza una definizione della durata di conservazione in condizioni ottimali per il consumo, può comportare una penalizzazione commerciale del pesce fresco.



Informazioni scientifiche obiettive possono aiutare a superare la naturale diffidenza del consumatore, collegata a credenze popolari che derivano da antiche pratiche igieniche ormai superate.

Il Workshop vuole essere quindi un'occasione per la presentazione delle informazioni tecniche e scientifiche fino ad ora acquisite durante l'esecuzione del progetto, ma anche un tavolo di discussione e di confronto tra tutti gli *stakeholders* del settore ittico da cui trarre ulteriori spunti di indirizzo per gli studi futuri e per le attività conclusive di diffusione dei risultati.

Apertura dei Lavori

9:30-9:45

Prof. Aldo Bertazzoli

Responsabile del Campus di Scienze degli Alimenti.
"Il Campus di Scienze degli Alimenti come strumento di supporto tecnico per il Ministero MiPAAF"

9:45-10:00

Dott. Gian Luca Bagnara

Assessore Provinciale per l'Agricoltura di FC.
"Freschezza e Qualità del pesce nella cultura gastronomica in Romagna"

Interventi Tecnici

10:00-10:30

Prof. Maria Severina Liberati

Docente di Legislazione Alimentare (Università di Bologna) *"L'evoluzione del contesto normativo in materia di commercializzazione e controllo dei prodotti ittici"*

10:30-11:00

Prof. Alessandra Bordoni

Docente di Nutrizione Umana (Università di Bologna)
"Verità e miti sul valore nutrizionale del pesce fresco"

11:00-11:30 Pausa caffè

11:30-12:00

Prof. Marco Dalla Rosa

Docente di Tecnologie Alimentari (Università di Bologna) *"La tecnologia al servizio del mantenimento delle proprietà di freschezza del pesce"*

12:00 -12:30

Prof. Francesco Capozzi

Docente di Chimica Bioinorganica (Università di Bologna) *"NMR e Metabonomica per definire la carta di identità molecolare del pesce fresco"*

Conclusioni

12:30-13:00

Dott. Francesco Saverio Abate

Direttore Generale della pesca marittima e dell'acquacoltura.

13:00-14:30 Buffet

Tavola Rotonda con gli Stakeholders

Moderatore: Prof. M. Severina Liberati

14:30-16:00

Giaime Barducci (Federconsumatori Provincia FC), **Claudia Cortesi** (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - Azienda USL Forlì), **Antonio Errico** (Associazione Culturale "Magna Grecia Mare"), **Claudio Milandri** (Unità Operativa Igiene Alimenti di Origine Animale - Azienda USL Forlì), **Barbara Pesaresi** (Confesercenti Ristoratori Cesenatico), **Pier Antonio Salvador** (Associazione Piscicoltori Italiani API), **Homa Sangsari** (Mercato Ittico di Cesenatico)

16:00-16:15 Pausa caffè

16:15-17:30

Dibattito

Chiusura dei Lavori

17:30-17:45

Prof. Francesco Capozzi

Responsabile scientifico del progetto Fresh Fish