



26

Maggio
--
Giovedì

Mercati e miglioramento della qualità dei prodotti

15:30 - 17:00

Sala DEL PESCE

Il miglioramento delle specie ittiche allevate ha da sempre come obiettivo l'aumento della produttività ma soprattutto della qualità del prodotto. Ma la qualità si raggiunge anche fuori dall'allevamento, nelle fasi di avvicinamento al mercato, anzi ai mercati, il cui sviluppo è un obbligo per un'acquacoltura in salute.

Main topics

- Le frontiere della selezione genetica
- Il riconoscimento di qualità del prodotto allevato
- La salute dei pesci
- Packaging e conservazione del fresco
- Le tendenze di consumo
- I mercati da sviluppare

Saluti Istituzionali

Antonia Ricci, Direttrice, **Istituto Zooprofilattico delle Venezie**

Il miglioramento delle specie allevate attraverso innovativi sistemi di allevamento selettivo

Relatore tba

Trascurabilità del rischio parassitario nelle specie ittiche allevate in Europa

Maria Letizia Fioravanti, Professoressa, **Università degli Studi di Bologna**

Progressi nello sviluppo dei vaccini per le specie ittiche allevate
Amedeo Manfrin, Ricercatore, **Istituto Zooprofilattico delle Venezie**

Il consumo del pesce – aggiornamento 2021

Ekaterina Tribilustova, Senior Project Manager, **Eurofish International Organisation**

Il disciplinare "Acquacoltura Sostenibile" e gli standard internazionali

Paolo M. Tomasello, Food and Beverage Sales Area Manager, **DNV**

Il packaging attivo nella conservazione del pesce fresco e il futuro del delivery

Marco Dalla Rosa, Professore, **Università degli Studi di Bologna**

Fish-PhotoCAT- Risanamento fotocatalitico dell'acqua per un allevamento ittico sostenibile

Daniela Bertotto, Professoressa, **Università degli Studi di Padova**

Sistemi integrati e innovativi per la piscicoltura

Alessio Canalini, CEO, **The Sea Opportunities**

PerformFISH

Giovanna Marino, Dirigente di Ricerca, Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca ambientale, **ISPRA**