

Il progetto ECOSEA incontra le scuole: percorsi per promuovere il consumo a “miglia zero di pesce fresco dell’Adriatico”

LE NUOVE ROTTE DI PAPPA FISH VERSO UN MARE DI BENESSERE

INVITO
19 maggio 2016
ore 15:00

ANCONA
MOLE VANVITELLIANA
Sala Box

ore 15:00

Apertura lavori e proiezione video Pappa Fish, tre anni di esperienza.

Pappa Fish - il ruolo dell'intervento pubblico per lo sviluppo integrato del settore Pesca

Uriano Meconi, *Dirigente P.F Pesca Regione Marche*

La sperimentazione e l'innovazione del sistema Pesca regionale

Federico Bigoni, *Consorzio Pesca Ancona*

La mensa come occasione educativa. Dai bambini di oggi ai cittadini di domani: strategie innovative per promuovere comportamenti alimentari consapevoli e sostenibili

Maria Cristina Manzini, *Psicologa-psicoterapeuta esperta in educazione alimentare*

Pesce fresco e salute. La scelta di un'alimentazione corretta è molto importante per una vita sana, dai bambini agli anziani

Giuseppe Morino, *Pediatra, direttore Unità educazione alimentare Ospedale pediatrico Bambin Gesù di Roma*

Sviluppo dell'acquacoltura biologica e le opportunità nel settore della ristorazione collettiva

Giacomo Mocciaro, *Direttore tecnico del MIPAAF settore acquacoltura biologica, ristorazione collettiva*

L'esperienza della ristorazione sanitaria nazionale. Nuovi scenari per promuovere il pesce fresco di provenienza locale

Giulio Barocco, *Tecnico della prevenzione e sicurezza degli alimenti e della nutrizione - Azienda Sanitaria di Trieste*

Dalla Parte dei Comuni per qualificare l'offerta delle mense scolastiche, esperienze a confronto

Gabriella Peroni, *Responsabile refezione scolastica Comune di Fano*

Coordina: Valentina Tepedino, Direttrice del periodico Eurofishmarket specializzato nel settore ittico

ore 18:00

Conclusioni

Le azioni regionali per una pesca sostenibile e di sviluppo economico della filiera

Emanuela Bora, *Assessora alla Pesca della Regione Marche*