

Progetto sviluppato e coordinato da



Realizzato con il contributo economico del



**MINISTERO POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI**



Direzione Generale della Pesca Marittima
e dell'Acquacoltura
Ufficio PEMAC IV

Pesce Italiano a mensa



SEMINARIO CONCLUSIVO
Sabato 14 marzo 2015 ore 9:30

Presso la Sala Teatro LAZIODISU "Pier Paolo Pasolini", Via Cesare De Lollis, 20 - Roma

**PROGETTO PER LA VALORIZZAZIONE DELL'ACQUACOLTURA MARINA ITALIANA
E PER LA PROMOZIONE DEL CONSUMO DI PESCE FRESCO
NELLE MENSE SCOLASTICHE E UNIVERSITARIE**

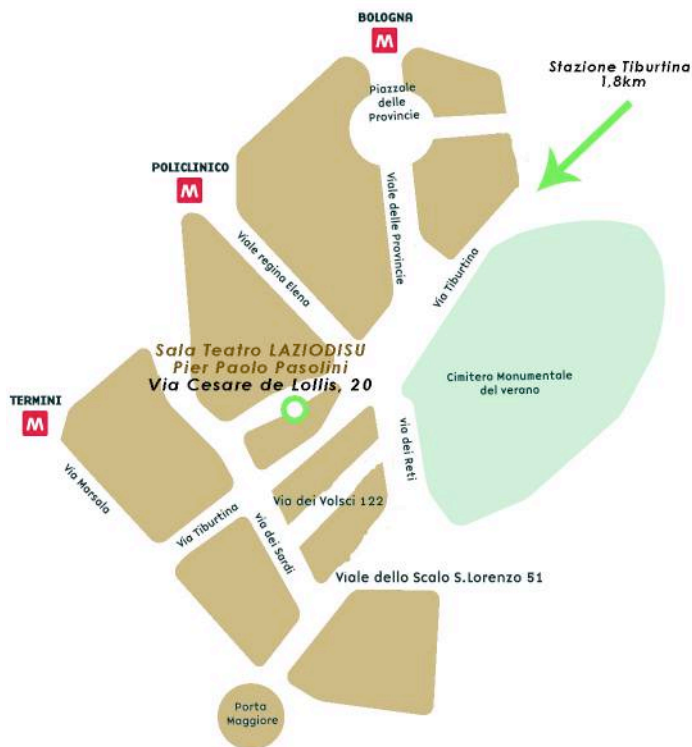
Si ringrazia **LAZIODISU ROMA UNO** - Ente per il diritto agli studi universitari nel Lazio,
per la collaborazione e l'ospitalità.



Sabato 14 marzo 2015

Ore 9:30 – 13:00

c/o Sala Teatro LAZIODISU “Pier Paolo Pasolini”, Via Cesare De Lollis, 20 - Roma



Ai partecipanti verrà consegnata

la pubblicazione:

“La mensa del buon pesce - Guida per l'introduzione di prodotti ittici freschi da acquacoltura marina nelle mense scolastiche e universitarie”.

Prenotazioni: [eventbrite link](#)

email: paolo.agostini@alberts.it

Programma

- | | |
|---|---|
| <p>9:30 – 9:40 <i>Saluti di benvenuto</i>
a cura dell'ing. Antonio De Michele
direttore LAZIODISU

moderatore: dott. Paolo Agostini,
amministratore Albert sas e
promotore dell'iniziativa.</p> <p>9:45 -10:00 <i>Presentazione del progetto “Pesce italiano a mensa”</i>
a cura del dott.ssa Elena Pagliarino,
CNR – CERIS, Istituto di Ricerca
sull'impresa e lo sviluppo</p> <p>10:05 -10:30 <i>L'esperienza della Regione Marche:
“progetto Pappa fish”</i>
dott. Uriano Meconi, Dirigente P.F
Attività Ittiche e Faunistico -Venatorie
Regione Marche
dott.ssa Laura Gagliardini Anibaldi
P.F. Economia ittica</p> <p>10:35-10:50 <i>Problematiche e opportunità relative
all'approvvigionamento del
prodotto per la fornitura delle mense</i>
dott. Marco Gilmozzi, allevatore,
vice presidente API (Associazione
Piscicoltori Italiani)</p> <p>10:55-11:10 <i>Differenze fra pesce congelato e
prodotto fresco</i>
dott.ssa Valentina Tepedino, medico
veterinario specializzato in prodotti
ittici</p> <p>11:15-11:30 <i>Pesce e Bambino,</i>
prof. Giuseppe Morino, responsabile
U.O. Educazione Alimentare,
Ospedale Pediatrico Bambin Gesù.</p> <p>11:35-12:00 <i>Coffee break</i></p> | <p>12:05 <i>Tavola rotonda con i rappresentanti
delle amministrazioni ed esperti:
riflessioni e aspetti pratici
sull'opportunità dell'introduzione del
pesce fresco nelle mense</i>

dott.ssa Maria Pia Muli, specialista
in scienza dell'alimentazione,
esperta nella ristorazione collettiva

dott. Federico Luciani, biologo
incaricato dei controlli di qualità
Servizio ristorazione scolastica,
Comune di La Spezia

dott.ssa Maria Sipontina Ciuffreda,
dirigente dell'Attuazione Politiche
Sociali, Comune di Manfredonia

dott. Giulio Barocco
tecnico della prevenzione
Dipartimento di prevenzione,
Azienda Assistenza Sanitaria n1
Triestina

dott.ssa Sabrina Scotto Di Carlo,
tecnologa alimentare, Roma
Capitale

dott.ssa Ersilia Troiano, Presidente
dell'ANDID, Associazione Nazionale
Dietisti.</p> <p>13:15 <i>Buffet</i></p> |
|---|---|