



MITILICOLTURA: UN GUSTO SOSTENIBILE

1-2 LUGLIO 2022

AUDITORIUM DELL'AUTORITÀ DI SISTEMA PORTUALE
DEL MAR LIGURE ORIENTALE

VIA FOSSAMAISTRA, 1 - LA SPEZIA

CON IL PATROCINIO DI:

VENERDÌ 1 LUGLIO

9:00 REGISTRAZIONE PARTECIPANTI

9:30 SALUTI

Mirko Leonardi: Dirigente Ufficio tecnico e di pianificazione infrastrutturale dell'AdSP

Federico Pinza: Direttore Cooperativa Mitilicoltori Spezzini e Associati

Sandra Ansaldo: Fiduciaria Slow Food La Spezia, CER Slow Food Liguria

Pierluigi Peracchini: Sindaco del Comune della Spezia

Alessandro Piana: Assessore all'agricoltura e Vice Presidente Regione Liguria

10:15 INIZIO CONVEGNO

Paolo Varrella: Presidente Cooperativa Mitilicoltori Associati, referente Comunità Slow Food per conservazione e tutela dei frutti di mare del Golfo della Spezia

La mitilicoltura e i cambiamenti climatici

Giampietro Ravagnan: Professore ordinario di microbiologia dell'Università Ca' Foscari di Venezia

Mitilicoltura 4.0

Chiara Lombardi: Ricercatrice del laboratorio ENEA di Biodiversità e servizi ecosistemici.

Il Progetto Smart Bay Santa Teresa

Federica Montaresi: Responsabile settore Innovazione e Progetti Speciali AdSP.

Il progetto Horizon

On. Lorenzo Viviani: XIII Commissione della camera dei deputati (Agricoltura)

La produzione primaria nel Mar Ligure

Mirvana Feletti: Funzionario esperto in programmazione e gestione programmi e progetti in materia di pesca e acquacoltura Regione Liguria

Progetti di sviluppo della molluschicoltura in Liguria

Barbara Nappini: Presidente Slow Food Italia

Da Slow Food a Terra Madre: le esperienze di rigenerazione che nascono dai territori e dalle comunità

Modera **Monica Fiorini:** Responsabile Settore Comunicazione, Marketing, Promozione e URP dell'AdSP

13:00 LIGHT LUNCH

14:30 TAVOLA ROTONDA DI CONCLUSIONE CONVEGNO

16:00 IV PREMIO FOTOGRAFICO NAZIONALE MITILICOLTORI DELLA SPEZIA

18:00 LABORATORIO SLOW FOOD CON OSTRICHE

Presso "Liguria da Bere" - Corso Cavour, La Spezia

Stand Officina dei Sapori della Camera di Commercio Riviera di Liguria

SABATO 2 LUGLIO

18:00 LABORATORIO SLOW FOOD CON MUSCOLI

Presso "Liguria da Bere" - Corso Cavour, La Spezia

Stand Officina dei Sapori della Camera di Commercio Riviera di Liguria

18:30 CONVEGNO "IMPRENDITRICI DI MARE E DI TERRA"

Tenuta Buranco, Via Buranco 72 - Monterosso

A cura di Fidapa (BPW Italy) e Slow Food Liguria

INFORMAZIONI

Per convegno: 0187-546357 (da lunedì a venerdì 9:00-13:00)

m.fiorini@adspmarligureorientale.it - federicapinza@gmail.com

Per laboratori: gcappe9509@gmail.com

Foto di Cristina Andolcetti

