

**Programma del Dipartimento della Pesca Mediterranea della Regione Siciliana al G7 Agricoltura e Pesca  
Siracusa, 21-29 settembre 2024**

<i>Data/ora</i>	<i>Descrizione evento e interventi</i>
<p><b>21-set</b> 17.00-18.00</p>	<p><b>CONVEGNO - PRESENTAZIONE DEL RAPPORTO ANNUALE DELLA PESCA E DELL'ACQUACOLTURA A CURA DELL'OSSERVATORIO DELLA PESCA DEL MEDITERRANEA "GIOVANNI TUMBILO" E CONSIDERAZIONI SUL FUTURO DELLA PESCA MEDITERRANEA</b></p> <p><b>F. P. La Mantia</b> (Coordinatore dell'Osservatorio)  <b>Nino Carlino</b> (Presidente Distretto della Pesca e della Crescita Blu - COSVAP)  <b>Franco Andaloro</b> (C.S. Fondazione Italiana Biologi)  <b>Massimo Midiri</b>, Rettore dell'università degli Studi di Palermo  <b>Alberto Pulizzi</b> (Dirigente Generale DPM)</p>
<p><b>21-set</b> 18.00-19.00</p>	<p><b>WORKSHOP - NUOVI CONFINI MARITTIMI INTERNAZIONALI PER LA PESCA ITALIANA NEL MEDITERRANEO</b></p> <p><b>Federico Camilleri</b> (Ricercatore, giornalista e consulente tecnologie della pesca)  <b>Nino Carlino</b> (Presidente Distretto della Pesca e della Crescita Blu - COSVAP)  <b>Maurizio Giacalone</b> (Consorzio OP Blu Sea di Mazara del Vallo)  <b>Nino Moscuzza</b> (Armatore Motopesca Orizzonte di Siracusa)</p>
<p><b>21-set</b> 19.00-20.00</p>	<p><b>WORKSHOP - ASSEGNAZIONE NUOVI RUOLI ALLA PESCA PROFESSIONALE ITALIANA: CUSTODIA AMBIENTALE E DIVULGAZIONE DELLE TRADIZIONI MARINARE</b></p> <p><b>Leonardo Catagnano</b> (Dirigente Servizio 4 DPM)  <b>Federico Camilleri</b> (Ricercatore, giornalista e consulente tecn. pesca)  <b>Giusy Alongi Università di Catania</b>  <b>Salvo Cartarrasa</b> Direttore Area Marina Protetta Plemmirio)  <b>Rachele Rocca</b> (Presidente GALP Dei due mari)  <b>Alberto Pulizzi</b> (Dirigente Generale, Dip. Pesca Mediterranea, Regione Siciliana)</p>
<p><b>21-set</b> 20.00-21.0 21.00-22.000 22.00-23.00</p>	<p><b>SPEECH - "SOTTO IL TAPPO": CONOSCERE I PRODOTTI ITTICI SICILIANI CONSERVATI (STORIE, TRADIZIONI, INNOVAZIONE, PROPRIETÀ NUTRIZIONALI E ORGANOLETTICHE, SICUREZZA ALIMENTARE)</b></p> <p>A cura di produttori, esperti gastronomici, biologi marini e tecnologi</p>
<p><b>22-set</b> 12.00-13.00 13.00-14.00 19.00-20.00 20.00-21.00</p>	<p><b>SPEECH - "SOTTO IL TAPPO": CONOSCERE I PRODOTTI ITTICI SICILIANI CONSERVATI (STORIE, TRADIZIONI, INNOVAZIONE, PROPRIETÀ NUTRIZIONALI E ORGANOLETTICHE, SICUREZZA ALIMENTARE)</b></p> <p>A cura di produttori, esperti gastronomici, biologi marini e tecnologi</p>

21.00-22.00  
22.00-23.00

**23-set**

**SPEECH - "SOTTO IL TAPPO": CONOSCERE I PRODOTTI ITTICI SICILIANI CONSERVATI (STORIE, TRADIZIONI, INNOVAZIONE, PROPRIETÀ NUTRIZIONALI E ORGANOLETTICHE, SICUREZZA ALIMENTARE)**

12.00-13.00  
13.00-14.00

A cura di produttori, esperti gastronomici, biologi marini e tecnologi

**23-set**

Presentazione del libro: Ammare, Mediterraneo: Integrazione o convivenza? Il modello Mazara del Vallo di Roberto Marrone e Giuseppe Messina

18.00-19.00

Saluti

**Nino Carlino** (Presidente Distretto della Pesca e della Crescita Blu - COSVAP)

Conversano con gli autori:

**Gaetano Armao** (Docente di Diritto Amministrativo - UniPa) - Da remoto

**Nino Accetta**, presidente Fedagri Pesca Sicilia

**Ornella Cuzzupi**, (Segretario Generale UGL Scuola) - Da Remoto

**Roberto Rubino** (Giornalista)

Modera l'incontro

**Catia Catania** (Scrittrice)

**23-set**

**SPEECH - "SOTTO IL TAPPO": CONOSCERE I PRODOTTI ITTICI SICILIANI CONSERVATI (STORIE, TRADIZIONI, INNOVAZIONE, PROPRIETÀ NUTRIZIONALI E ORGANOLETTICHE, SICUREZZA ALIMENTARE)**

19.00-20.00  
20.00-21.00  
21.00-22.00  
22.00-23.00

A cura di produttori, esperti gastronomici, biologi marini e tecnologi

**24-set**

**SPEECH - "SOTTO IL TAPPO": CONOSCERE I PRODOTTI ITTICI SICILIANI CONSERVATI (STORIE, TRADIZIONI, INNOVAZIONE, PROPRIETÀ NUTRIZIONALI E ORGANOLETTICHE, SICUREZZA ALIMENTARE)**

12.00-13.00  
13.00-14.00

A cura di produttori, esperti gastronomici, biologi marini e tecnologi

**24-set**

***Le organizzazioni di produttori e gli accordi di filiera: opportunità indispensabile per il settore ittico del futuro?***

16.00-17.00

**Leonardo Catagnano** (Dirigente Servizio 4, Dip. Pesca Mediterranea, Regione Siciliana)

**Maurizio Giacalone** (OP Blue Sea del Gambero Rosso di Mazara)

**Natale Amoroso** (Ittiturismo "La tramontana") e Asso OOPP Sicilia

**Antonio Lo Coco** (Blu Ocean - Casteldaccia PA)

**Alberto Pulizzi** (Dirigente Generale, Dip. Pesca Mediterranea, Regione Siciliana)

<p>24-set 19.00-21.00</p>	<p><i>Convegno: Le specie ittiche dimenticate nel futuro della pesca siciliana</i></p> <p><b>Alberto Pulizzi</b> (Dirigente Generale, Dip. Pesca Mediterranea, Regione Siciliana) Il recupero delle specie ittiche dimenticate in Sicilia</p> <p><b>Piero Gianquinto</b> (CSR MARE) Valutazione quantitativa e spazio temporale della cattura e della disponibilità delle specie ittiche dimenticate in Sicilia</p> <p><b>Franco Andaloro</b> (C.S. Fondazione Italiana Biologi) – L'importanza alieutica e profili etno-antropologici delle specie dimenticate</p> <p><b>Alfio Visalli</b> (chef - mastro salatore) - Le specie dimenticate nei mercati e nella ristorazione;</p> <p><b>Fabrizio Carrera</b> (Direttore Cronache di Gusto) - La comunicazione intelligente nella promozione delle specie dimenticate</p> <p><b>Leonardo Catagnano</b> (Dirigente Servizio 4 - Dip. Pesca Mediterranea, Regione Siciliana) - L'impresa multifunzionale: diversificazione nel settore della pesca</p>
<p>24-set 21.00-22.00 22.00-23.00</p>	<p><b>SPEECH - "SOTTO IL TAPPO": CONOSCERE I PRODOTTI ITTICI SICILIANI CONSERVATI (STORIE, TRADIZIONI, INNOVAZIONE, PROPRIETÀ NUTRIZIONALI E ORGANOLETTICHE, SICUREZZA ALIMENTARE)</b></p> <p>A cura di produttori, esperti gastronomici, biologi marini e tecnologi</p>
<p>25-set 10.00-11.00</p>	<p><b>Convegno - BIOPLASTICHE E PLASTICHE SOSTENIBILI: <i>Una risorsa per la bioeconomia del mare e per l'intera filiera ittica</i></b></p> <p><b>F.P. La Mantia</b> (UNIPA e INSTM): <i>I problemi ambientali delle materie plastiche ed il mare più sostenibile</i></p> <p><b>B. Saglio</b> (Novamont): <i>Le bioplastiche in ambiente marino: Esempi di applicazione del Mater-Bi</i></p> <p><b>S. Calvo</b> (Biosurvey, Spin-Off Accademico UNIPA): <i>L'impiego di bioplastiche nel ripristino di fondali marini degradati</i></p>

25-set  
11.00-13.00

### CONVEGNO - INTERVENTI PER L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA, L'AUMENTO DELLA COMPETITIVITÀ E LA SOSTENIBILITÀ DELL'ACQUACOLTURA SICILIANA

Organizzazione di Produttori Avannotteria siciliana: Investimenti produttivi per la competitività e la sostenibilità della produzione di avannotti.  
**Alessandro Puglisi Cosentino**, O.P. Avannotteria Siciliana, Pachino SR.

*Agroittica Siciliana: un esempio di multifunzionalità di un impianto di acquacoltura.* **Arturo Mannino**, Agroittica Siciliana, Biancavilla CT.

*Selectaqua: il programma di selezione genetica di orate e spigole della O.P. Avannotteria Siciliana.* **Vito Amato**, L'Avannotteria Sarl, Petrosino TP.

*Allevamento di salmonidi in Sicilia.* **Paolo Lamesa**, La Trota, Palazzolo Acreide SR.

*Allevamento di specie ittiche autoctone di acqua dolce.* **Piero Armenia**, Azienda Agroittica Macrostigma, Rosolini, SR

*Lo stato dell'arte dell'acquaponica in Sicilia.* **Lorenzo Cannella**, Mangrovia, Scicli RG.

*La coltivazione di microalghe in Sicilia.* **Luca Fortino**, Gebios Sarl, Catania.

*Haliotis Sicilia: trasferimento delle tecnologie di allevamento di abalone.* **Federico Grimaudo**, Acqua Azzurra Sarl, Pachino SR.

*Il Piano Anguille della Regione Siciliana.* **Venera Ferrito**, Università di Catania.

*Conclusioni*, **Alberto Pulizzi** (Dirigente Generale, Dip. Pesca Mediterranea, Regione Siciliana)

25-set  
13.00-14.00

### CONVEGNO - INTERVENTI A SUPPORTO DELL'INNOVAZIONE TECNOLOGICA E MIGLIORAMENTO DELLA COMPETITIVITÀ NEL SETTORE DELLA TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI ITTICI

Moderatore: Leonardo Catagnano e Concetta M. Messina (UNIPA)

Economia circolare e innovazione sociale per la valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria di trasformazione siciliana  
Giovanna Ottaviani Aalmo, NIBIO Norwegian Institute of Bioeconomy Research

Progetto INNOVITTICA: innovazione di processo e di prodotto nell'industria di trasformazione ittica siciliana  
Concetta Messina, UNIPA

Il LIVING LAB SMART di INNOVITTICA, uno spazio di co-design diffuso per ricerca e imprese. Tre casi di successo a favore dell'innovazione:  
Prodotti innovativi nella filiera del tonno rosso (Concetta Messina UNIPA)  
Valorizzazione delle specie povere (Natale Amoruso, OP Trapani)  
Valorizzazione del granchio blu (Antonio Lo Coco, Blue Ocean)

Conclusioni  
Alberto Pulizzi (Dirigente Generale, Dip. Pesca Mediterranea, Regione Siciliana)

<p>25-set 17.00-18.30</p>	<p><b>Workshop: REIMAR, il Registro dell'identità della pesca mediterranea a e dei borghi marinari</b></p> <p><b>Leonardo Catagnano</b> (Dirigente Servizio 4, Dip. Pesca Mediterranea, Regione Siciliana)  <b>Franco Andaloro</b> (C.S. Fondazione Italiana Biologi)  <b>Alberto Pulizzi</b> (Dirigente Generale, Dip. Pesca Mediterranea, Regione Siciliana)  <b>Salvatore Barbagallo</b> (Assessore dell'Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea, Regione Siciliana)</p> <p>Interventi programmati:  <b>Sindaci del REIMAR</b>  <b>Rappresentanti dei GALP Siciliani</b></p>
<p>25-set 18.30-21.00</p>	<p><b>CONVEGNO - LA DIETA MEDITERRANEA: PROSPETTIVE SCIENTIFICHE E SVILUPPI FAVOREVOLI ALLE IMPRESE AGROALIMENTARI. RIPARTIRE DALLA SICILIA.</b></p> <p><b>Nino Carlino</b>, Presidente del Distretto della Pesca e della Crescita Blu – COSVAP  <b>Antonino Laspina</b>, Presidente del Comitato scientifico di Journey in Italy  Progetto Journey in Italy e promozione della dieta mediterranea  <b>Antonio Capurso</b>, Professore e ricercatore Università di Bari  La dieta mediterranea  <b>Domenico Nuzzo</b>, Ricercatore scientifico Neuroscienze CNR di Palermo  Dieta mediterranea &amp; longevity  <b>Carlo Di Cristo</b>, Professore e Ricercatore a università di Sannio - Scienziato della panificazione e fermentazione “PanPasta”, Mix Magico e l'Mpasta  Dieta mediterranea. Regenerative Economy Agenda 2030  <b>Riccardo Zola</b> per Bondi 1926  Viaggio Sensoriale attraverso le Fragranze della dieta Mediterranea. La selezione siciliana  <b>Charlie Arturaola</b>, Sommelier e Wine Specialist  Degustazione guidata di alcuni vini di Cantine Siciliane.  <b>Heinz Beck</b>, Chef 3 stelle Michelin  Beck &amp; Maltese Consulting - Ristorante La Pergola – Roma  Alta Cucina &amp; Longevità  <b>Show cooking</b>  Prodotti della dieta mediterranea elaborati da Vincenzo Candiano, Chef 2 stelle Michelin  <b>Alessia Morabito</b>, Chef &amp; Consulente Produzione e logistica food  <b>Antonino Laspina</b>, conclusioni</p>
<p>25-set 21.00-22.00 22.00-23.00</p>	<p><b>SPEECH - "SOTTO IL TAPPO": CONOSCERE I PRODOTTI ITTICI SICILIANI CONSERVATI (STORIE, TRADIZIONI, INNOVAZIONE, PROPRIETÀ NUTRIZIONALI E ORGANOLETTICHE, SICUREZZA ALIMENTARE)</b></p> <p>A cura di produttori, esperti gastronomici, biologi marini e tecnologi</p>

26-set

09.30-12.00

**FOOD AND BIOECONOMY: TWO SIDES OF THE SAME COIN**  
**Morning sessions - CONFERENCE ROOM "DFBG"**

Introduction of the activities

Presenter: **Ilaria Bientinesi**, APRE

BLUEREV project: How to effectively communicate innovation in the bioeconomy sector when addressing consumers

Presenter **Alessia Careccia**, APRE - Concetta Messina (UNIPA)

MEDIET4ALL and INNOVITTICA project: "From Transnational to regional Movement and pilot case study to Support the Sustainable Transition towards a Healthy and Innovative Agri-Food System"

Presenter: **Concetta Messina, Nicola Francesca, Paolo Inglese** (University of Palermo)

Wrap up and conclusions

Presenter: **Ilaria Bientinesi**, APRE, **Concetta Messina**, University of Palermo

26-set

12.00-14.30

**PRESENTAZIONE DEL DOCUFILM "L'INTERVISTA IN MARE" DI LUDOVICO FERRO E TAVOLA ROTONDA**

Proiezione del docufilm

Al termine tavola rotonda.

Moderata: **Adolfo Scotti** Segretario Generale FAI CISL Sicilia.

Interverranno:

**Tony Scilla**

**Nino Accetta**, Presidente Regionale Fedagri Pesca Sicilia

**Giusy Donato**, armatore della Feluca Padron Marco, presidente della Coop. I Mancuso

Chiudono i lavori:

**Alberto Pulizzi**, Dirigente Generale del Dipartimento della Pesca Mediterranea. Regione Siciliana.

**Onofrio Rota**, Segretario Generale Nazionale FAI CISL.

<p>26-set 14.00-18.00 Sala riunioni</p>	<p><b>FOOD AND BIOECONOMY: TWO SIDES OF THE SAME COIN</b> Afternoon sessions - CONFERENCE ROOM "BLUEREV"</p> <p>Introduction of the activities Presenter: Ilaria Bientinesi, APRE</p> <p>Workshop "BlueRev engagement of stakeholders to co-create new solutions for blue bioeconomy: the Sicilian case study". BlueRev Project, event jointed with the European Maritime Day in my country – EMD (WP4) Presenter: Concetta Messina, University of Palermo with the support of UIA/Ri.SE</p> <p>Conclusion of the workshop including learning points on stakeholders' engagement from the other Hubs in Bluerev Presenter: Hub representatives</p>
<p>26-set 16.30-17.30</p>	<p><b>WOSKSHOP - PIANO DI RECUPERO DEL RICCIO DI MARE: ASPETTI BIOLOGICI, CAMBIAMENTI CLIMATICI E IPOTESI DI STUDIO PER IL RECUPERO E SALVAGUARDIA DELLA RISORSA</b></p> <p><b>Leonardo Catagnano</b> (Dirigente Servizio 4, Dip. Pesca Mediterranea, Regione Siciliana)  <b>Paola Gianguzza</b> (Professore Ordinario Dip. Distem – UNIPA)  <b>Bonetta dell'Oglio</b> (Chef della biodiversità)  <b>Mauro Cappello</b> (Documentarista progetto Mo.Pa.)  <b>Giovanni Basciamo</b> (Vicepresidente nazionale AGCI Agrital pesca)  <b>Marco Toccaceli</b> (Presidente C.R.E.A.)  <b>Fabio Fiorentino</b> (Ricercatore CNR-IRBIM)  <b>Alberto Pulizzi</b> (Dirigente Generale, Dip. Pesca Mediterranea, Regione Siciliana)</p>
<p>26-set 17.00-18.30 Sala riunioni</p>	<p><b>RISORSE ACQUATICHE SOSTENIBILI: STRATEGIE PER LA CONSERVAZIONE E LA GESTIONE AMBIENTALE DELLE RISORSE MARINE</b></p> <p><b>GALP</b></p>
<p>26-set 17.30-18.30</p>	<p><b>CONVEGNO - IL RECUPERO DI MATERIA ED ENERGIA DAL TRATTAMENTO DI REFLUI DELLE ATTIVITÀ DEL SETTORE AGROALIMENTARE</b></p> <p><b>Antonino Nazareno Virga</b>, Professore a contratto presso il Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Forestali – UniPA e commissario straordinario del Consorzio di ricerca sulla filiera delle Carni e Agroalimentare – Messina  "Aspetti normativi connessi con l'impiego delle acque depurate nella catena alimentare con particolare riferimento agli impieghi irrigui"  <b>Michele Torregrossa</b>, Professore Ordinario UNIPA, Dipartimento di Ingegneria  "Il recupero e riuso delle acque reflue depurate a scopo irriguo: prospettive, tecnologie e rischi"  <b>Gaetano Di Bella</b>, Professore Ordinario Università di Enna "Kore", Dipartimento di Ingegneria e Architettura  "Il recupero di fosforo, PHA ed energia dal trattamento delle acque reflue"  <b>Maurizio Volpe</b>, Professore Associato Università di Enna "Kore", Dipartimento di Ingegneria e Architettura  "Carbonizzazione idrotermica come strategia per il recupero di nutrienti ed energia da fanghi digestati"</p>

<p>26-set 19.00-20.30</p>	<p><b>CONVEGNO - CAMBIAMENTI CLIMATICI E RELAZIONE CON LE RISORSE BIOLOGICHE</b></p> <p><b>Salvatore Capasso</b> (Direttore del Dipartimento di Scienze Umane, sociali e patrimonio culturale, CNR-DSU)  <b>Marco Torri</b> (Ricercatore del CNR-ISMed): La pesca del novellame in Sicilia: il progetto SevenS e strategie di ricerca future.  <b>Fabio Fiorentino</b> (Ricercatore del CNR-IRBIM): Problematiche gestionali delle pesche speciali".  <b>Marco Arculeo</b> (Professore dell'Università di Palermo, UNIPA): Cambiamenti climatici e potenziali impatti sulle risorse biologiche marine  <b>Vincenzo Arizza</b> (Professore dell'Università di Palermo, UNIPA)  <b>Luca Vecchioni</b> (Ricercatore dell'Università di Palermo, UNIPA): Cambiamento climatico e distribuzione potenziale di <i>Procambarus clarkii</i> in Sicilia  <b>Francesco Tiralongo</b> (Ricercatore dell'Università di Catania, UNICT): La pesca nella Sicilia sudorientale: tradizioni e specie di interesse</p>
<p>26-set 21.00-22.00 22.00-23.00</p>	<p><b>SPEECH - "SOTTO IL TAPPO": CONOSCERE I PRODOTTI ITTICI SICILIANI CONSERVATI (STORIE, TRADIZIONI, INNOVAZIONE, PROPRIETÀ NUTRIZIONALI E ORGANOLETTICHE, SICUREZZA ALIMENTARE)</b></p> <p>A cura di produttori, esperti gastronomici, biologi marini e tecnologi</p>
<p>27-set 10.30-11.30</p>	<p><b>INAUGURAZIONE MERCATO ITTICO DI SIRACUSA</b></p> <p><b>Francesco Italia</b> (Sindaco di Siracusa)  <b>Edy Bandiera</b> (Vicesindaco di Siracusa)  <b>Alberto Pulizzi</b> (Dirigente Generale Dip. della Pesca, Regione Siciliana)</p>
<p>27-set 09.30-11.30</p>	<p><b>Convegno - HOW BIOECONOMY AND SOCIAL INNOVATION CAN IMPROVE THE FOOD SYSTEM</b></p> <p>Welcome and opening remarks by the EC representative (ONLINE)  Presenter: Elisabetta Balzi, Nikos Zampoukas, DG RTD, Healthy Planet Directorate (Ocean, Seas and Waters Unit)</p> <p>Bluerev project: social innovation activities  Presenter: Giovanna Ottaviani (NIBIO -Bluerev)</p> <p>BlueBioCluster project: Supporting the blue bioeconomy at the regional scale. The example of the BlueBioClusters Project (ONLINE)  Presenter: Alberto Terenzi, SUBMARINER Network for Blue Growth;  BlueBioCluster coordinator</p> <p>Engage4Bio project: "realization of communities of practice connected to food and food waste valorization, for blue bioeconomy in Sicily"  Presenter: Concetta Messina, UNIPA</p> <p>Young people and enterprise in the province of Trapani: GESTI project  Presenter: Marilena Cricchio, manager Trapani municipality,  Maria Letizia Di Liberti, Dirigente Generale dipartimento della famiglia, delle politiche sociali e del lavoro, Regione Sicilia</p> <p>BlueMissionMed project: The implementation of the EU Mission "Restore our Ocean and Waters by 2030" in the Mediterranean basin through the BlueMissionMed National/Regional HUBs. Challenges, priorities, innovative transformative solutions for agriculture sector.  Presenter: Elisa Conti, CNR</p> <p>Wrap up and conclusions  Presenter: Ilaria Bientinesi, APRE</p>



27-set 11.30-13.30	<p><b>CONVEGNO - INNOVAZIONE ED INTERNAZIONALIZZAZIONE PER UN NUOVO MODELLO DI PESCA SOSTENIBILE NEL MEDITERRANEO</b></p> <p>Le principali sfide per il sistema della pesca nel Mediterraneo Franco Andaloro (Ecologo Marino ed Esperto Internazionale in materia di Pesca Sostenibile)</p> <p>L'innovazione tecnologica e l'internazionalizzazione, quali strumenti indispensabili per proporre soluzioni ed applicare tecnologie e sistemi al servizio di un nuovo modello sostenibile per la pesca artigianale, la pesca d'altura, l'acquacoltura. L'esperienza di assistenza tecnica WestMED Leonardo Manzari, WestMED National Hub per l'Italia</p> <p>Prodotti, sistemi, tecnologie sostenibili per un nuovo modello sostenibile della filiera ittica: DUWO, AS LABRUNA, T1 Solutions, Progetto INTERREG NEXT Italie-Tunisie ARIBIOTECH, ed altri.</p> <p>Il ruolo dei FLAG nelle politiche di formazione e supporto agli operatori, per favorire l'adozione dei nuovi modelli sostenibili nella filiera ittica. Giovanni Borsellino, Direttore FLAG GAC Il Sole e l'Azzurro</p> <p>Ruolo dei clusters marittimi e della bioeconomia circolare. Nino Carlino, Presidente COSVAP</p> <p>Conclusioni, Alberto Pulizzi, Dirigente Generale Dip Pesca Mediterranea, Assessorato all'Agricoltura, Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea - Regione Sicilia</p>
27-set 16.00-17.00	<p><b>CONVEGNO - GRANCHI BLU E VERMOCANE</b></p> <p><b>Gianluca Sarà</b> (Ordinario Scienza della Terra e del Mare - UNIPA)  <b>Franco Andaloro</b> (C.S. Fondazione Italiana Biologi)  <b>Fabio Fiorentino</b> (Ricercatore CNR IRBIM)  <b>Ben Souissi Souilah Jamila</b> (Institut national agronomique de Tunisie (INAT)   - Laboratoire de Biodiversité, Professor – Online  <b>Eraldo Rambaldi</b> (Associazione Mediterranea Acquaicoltori) – Online  <b>Marina Campolmi</b> (Settore della pesca, ricerca e sviluppo, Regione Sardegna) Online  <b>Domenico Macaluso</b> (Ispettore beni culturali in geologia marina)  <b>Teresa Romeo</b> (Stazione Zoologica Anton Dohrn)</p>
27-set 17.00-19.00	<p><b>CONVEGNO – LA GESTIONE CONDIVISA DELLE RISORSE ITTICHE COSTIERE: LE OPPORTUNITÀ DEL FEAMPA PER I NUOVI COGEP</b></p> <p>Introduce e modera <b>Leonardo Catagnano</b>, Dirigente Servizio 4, Dipartimento Pesca Mediterranea, Regione Siciliana</p> <p>Intervengono:  <b>Gianluca Sarà</b>, Professore ordinario di ecologia, Dipartimento di Scienze della Terra e del Mare (DiSTeM) Università degli Studi di Palermo (UNIPA) – Responsabile Scientifico del Progetto “Rete 3 Golfi – 3G” - Rete integrata per il monitoraggio e la produzione della conoscenza utile ad informare un modello regionale di gestione delle risorse e degli ecosistemi marini, l'esperienza dei Golfi di Castellammare, Patti e Catania  <b>Teresa Romeo</b>, Dirigente di Ricerca, Dipartimento di Biologia ed Evoluzione Organismi Marini (BEOM) Stazione Zoologica Anton Dohrn Napoli (SZN), Sicily Marine Centre (Polo di Messina)</p>

	<p><b>M. Cristina Mangano</b>, Primo Ricercatore, Dipartimento di Ecologia Marina Integrata (EMI) Stazione Zoologica Anton Dohrn Napoli (SZN), Sicily Marine Centre (Polo di Palermo)</p> <p><b>Annalisa Spanò</b>, Co.Ge.P.A. Golfo di Catania</p> <p><b>Paolo Evola</b>, Presidente Co.Ge.P.A. Golfo di Castellammare</p> <p><b>Stefano Pennisi</b>, componente giunta esecutiva Federpesca, Presidente FLAG Riviera Etna, Presidente O.P. della Pesca "AMI e PALANGARI"</p> <p><b>Nino Accetta</b>, Confcooperative presidente sede territoriale di Messina</p> <p><b>Salvatore Benvenuto</b>, Funzionario amministrativo, Ufficio PEMAC III – Conservazione risorse e licenze di pesca Referente Autorità di Gestione FEAMP, priorità IV – MASAF</p> <p>Rappresentanti del Corpo delle Capitanerie di Porto – Guardia Costiera</p> <p>Chiude i lavori</p> <p><b>Alberto Pulizzi</b>, Dirigente Generale - Dipartimento Pesca Mediterranea, Regione Siciliana</p> <p><b>Videoproiezione</b> – RETE3GOLFI Voci dai golfi</p>
27-set	<p><b>SAPORI DEL MARE: ESPLORAZIONE ENOGASTRONOMICA DEI PRODOTTI ITTICI IN SICILIA, REGIONE EUROPEA DELL'ENOGASTRONOMIA 2025.</b></p>
19.00-21.00	<p><b>GALP</b></p>
27-set	<p><b>SPEECH - "SOTTO IL TAPPO": CONOSCERE I PRODOTTI ITTICI SICILIANI CONSERVATI (STORIE, TRADIZIONI, INNOVAZIONE, PROPRIETÀ NUTRIZIONALI E ORGANOLETTICHE, SICUREZZA ALIMENTARE)</b></p>
21.00-22.00	A cura di produttori, esperti gastronomici, biologi marini e tecnologi
22.00-23.00	
28-set	<p><b>CONVEGNO - LA GESTIONE DELLO SPAZIO MARITTIMO E LA PESCA</b></p>
10.00-11.30	<p>Apertura lavori <b>Alberto Pulizzi</b> (Dirigente Generale, Dipartimento Pesca Mediterranea, Regione Siciliana)</p> <p><b>Franco Andaloro</b> (Cluster Tecnologico Nazionale) La pesca nel futuro scenario dell'uso dello spazio marittimo</p> <p><b>Andrea Barbanti</b> (CNR ISMAR) Il Piano per la Gestione dello Spazio Marittimo in Italia (costi organizzazione)</p> <p>N. Romana (Università di Palermo) Lo spazio marittimo nel diritto internazionale del mare</p> <p><b>Antonio Pucillo</b> (FLAI CGIL) Profili economici e sociali della pesca nell'occupazione delle aree di pesca</p> <p><b>Elena Gissi</b> (CNR ISMAR) Digital Twin of the Ocean e gestione dello spazio marittimo (costi organizzazione)</p> <p><b>Mario Sprovieri</b> (Direttore CNR ISMAR) Conclusioni</p>
28-set	<p><b>PORTUALITÀ TURISTICA E CONCESSIONI DEMANIALI MARITTIME: NORMATIVE, OPPORTUNITÀ E SOSTENIBILITÀ</b></p>
11.30-13.30	<p><b>GALP</b></p>
28-set	<p><b>SPEECH - "SOTTO IL TAPPO": CONOSCERE I PRODOTTI ITTICI SICILIANI CONSERVATI (STORIE, TRADIZIONI, INNOVAZIONE, PROPRIETÀ NUTRIZIONALI E ORGANOLETTICHE, SICUREZZA ALIMENTARE)</b></p>
13.30-14.00	A cura di produttori, esperti gastronomici, biologi marini e tecnologi

<p>28-set 17.00-18.00</p>	<p><b>STRATEGIE PER LA VALUTAZIONE DELLE CATTURE E RIDUZIONE DELLA FRAZIONE SCARTATA NELLA PESCA A STRASCICO (A CURA IRBIM CNR DI MAZARA DEL VALLO)</b></p> <p><b>Sergio Vitale</b> (IRBIM-CNR) - Selettività delle reti e mitigazione degli scarti  <b>Germana Garofalo</b> (IRBIM-CNR) - Capitale naturale e valutazione degli impatti cumulativi  <b>Fabio Falsone</b> (IRBIM-CNR) - Ultime valutazioni sullo stato delle risorse nello Stretto di Sicilia  <b>Danilo Scannella</b> (ISPRA) - Descritto D3  <b>Giacomo Milisenda</b> (Stazione Zoologica di Napoli Anton Dohrn) - Gli effetti della temperatura sulle comunità ittiche demersali nel Mar Mediterraneo centrale  <b>Marco Costantini</b> (WWF) - Il ruolo della protezione delle nurseries nella riduzione del sottotaglia nelle catture</p>
<p>28-set 18.00-19.00</p>	<p><b>PRESENTAZIONE LIBRO: "BUONO DA PENSARE. BUONA DA MANGIARE. LE RICETTE DELLA SALUTE" DI ALBERTO FIRENZE</b></p> <p><b>Alberto Firenze</b> (Prof. Associato Medicina Lavoro UNIPA e direttore sanitario del Policlinico di Palermo)  conversa con Leonardo Catagnano (Dirigente Servizio 4 DPM)</p>
<p>28-set 19.00-20.00 20.00-21.00 21.00-22.00</p>	<p><b>SPEECH - "SOTTO IL TAPPO": CONOSCERE I PRODOTTI ITTICI SICILIANI CONSERVATI (STORIE, TRADIZIONI, INNOVAZIONE, PROPRIETÀ NUTRIZIONALI E ORGANOLETTICHE, SICUREZZA ALIMENTARE)</b></p> <p>A cura di produttori, esperti gastronomici, biologi marini e tecnologi</p>
<p>29-set 12.00-13.00 13.00-14.00</p>	<p><b>SPEECH - "SOTTO IL TAPPO": CONOSCERE I PRODOTTI ITTICI SICILIANI CONSERVATI (STORIE, TRADIZIONI, INNOVAZIONE, PROPRIETÀ NUTRIZIONALI E ORGANOLETTICHE, SICUREZZA ALIMENTARE)</b></p> <p>A cura di produttori, esperti gastronomici, biologi marini e tecnologi</p>