



## A MARCA CON IL MIPAAF PER NON ABBOCARE

dal 12 al 13 aprile 2022 a Bologna  
in occasione della fiera **MARCA**  
**Fiera di Bologna**

presso il Padiglione 28, stand C13  
Stand del **Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali**  
**Vi invitiamo a partecipare agli eventi tutti i giorni dalle ore 11:00**

**Modera:** Valentina **Tepedino**, Direttrice del periodico Eurofishmarket e autrice del Blog “InforMare per non Abboccare”

### Martedì 12 aprile ore 11:00

#### **Ore 11.00**

##### ***La sostenibilità ittica non è una opinione***

Saluti delle Autorità

Alessia **Cariani**, Alma Mater Studiorum – Università di Bologna

Igor **Celić**, Sezione di Oceanografia, Istituto Nazionale di Oceanografia e di Geofisica Sperimentale – OGS

Simone **D’Acunto**, Centro Sperimentale per la Tutela degli Habitat CESTHA

Cesare **Paolucci**, periodico Eurofishmarket

#### **Ore 15.00**

##### **La presentazione di “Progetti di Marca”:**

Il **Consorzio Cooperative Pescatori del Polesine Organizzazione Produttori** (Consorzio di tutela della Cozza di Scardovari DOP) presenterà il Piano di produzione e commercializzazione 2020 attualmente in corso che sta realizzando grazie a fondi FEAMP-MIPAAF:

*“La Cozza di Scardovari DOP si racconta a Marca Bologna”*

Interverranno professionisti del mondo della ricerca, delle associazioni di categoria, dei media e delle istituzioni.

---

### Mercoledì 13 aprile alle 11:00

#### **Ore 11.00**

##### ***Esistono i prodotti ittici di “marca” ?***

Saluti delle Autorità

Andrea **Fabris**, Direttore dell’Associazione Piscicoltori Italiani (API)

Vadis **Paesanti**, Federcoopescas-Alleanza delle Cooperative

Giuseppe **Prioli**, Associazione Mediterranea Acquacoltori (AMA)

Sergio **Auricchio**, Direttore di Agra

#### **Ore 15.00**

##### **La presentazione di “Progetti di Marca”:**

L’Organizzazione dei Produttori “**I Fasolari**” presenterà il Piano di produzione e commercializzazione 2020 attualmente in corso che sta realizzando grazie a fondi FEAMP-MIPAAF :

*“Il fasolaro verso le certificazioni di qualità”*

Interverranno professionisti del mondo della ricerca, delle associazioni di categoria, dei media e delle istituzioni.

### **#INFORMAREPERNONABBOCCARE**

Dalle 14 alle 18 saranno presenti presso lo stand del MIPAAF e saranno a disposizione dei visitatori esperti del settore ittico per un confronto sulle tematiche inerenti l’oggetto dell’evento del giorno. E’ prevista per gli ospiti una degustazione presso lo stand a base di prodotti ittici a cura dello chef **Stefano Faccini**.