

Alghero, Hotel Catalunya****

Giovedì 2 dicembre 2010

Maricoltura off-shore, la nuova frontiera

Un ambiente incontaminato è la prima ricetta del successo della moderna maricoltura italiana.
Opportunità e problematiche

- Ore 9.30 *Apertura dei lavori* **Mauro Manca** – Presidente ASA
Saluto Autorità
- Ore 09.50 *Inizio dei lavori*
Moderatore **Giorgio Galleano** inviato del TG 3 Redazione cultura e Linea Notte
- ore 10.00 **Antonio Marcialis** / ASA – Associazione Acquacoltori
- ore 10.20 **prof. Stefano Cataudella** / Università Tor Vergata - Roma
- ore 10.50 **prof. Marco Saroglia** /Università dell'Insubria - Varese
- ore 11.20 **Giorgio Fanciulli** /Dir. dell'Area Marina Protetta di Portofino
- ore 11.45 **Francesco Sciascia** / Willis Italia
- ore 12.10 **Furio Ruggero** / Amministratore Envirtech Spa
- ore 12.35 **Plinio Conte** / DG Pesca Min. Politiche Agricole
- ore 13.00 Conclusioni
On. Antonello Antinoro / Commissione Pesca Parlamento Europeo

Al termine dei lavori verrà offerto ai partecipanti un **Buffet a base dei prodotti dell'acquacoltura sarda** e dei prodotti a Km 0 della rete dei **Mercati di Campagna Amica della Sardegna**, preparato dagli studenti dell'**Istituto Professionale Statale Alberghiero di Alghero**.

giovedì 2 dicembre 2010

Primo Meeting
ASA - Associazione acquacoltori

Come programmare lo sviluppo dell'acquacoltura italiana

- Ore 15.00 **Biocertifica**
Un supporto alle imprese che intendono avvicinarsi all'allevamento biologico.
- Ore 15.15 **NOS**
Presentazione di un moderno sistema di pulizia delle reti di allevamento in impianti di Maricoltura off-shore;
- Ore 15.40 **Inizio dei lavori**
- Interverranno: **Mauro Manca** / ASA – Associazione Acquacoltori;
 Roberto Grassa / Credit Agri Coldiretti;
 Giuseppina Piseddu / Responsabile Small Business Banca di Credito Sardo;
 Enzo Pellegrino / Dir. Generale Agrivventure;
 Pietro Pulina / Dip. Economia Agraria Università degli Studi di Sassari
 Sergio Uzzau / Porto Conte Ricerche;
- Ore 17.30 breve dibattito
- Ore 18.00 Conclusioni

venerdì 3 dicembre 2010

**L'acquacoltura italiana,
sana, trasparente, a km zero**
una filiera tutta italiana, firmata dagli acquacoltori

- ore 9.30 Apertura dei lavori – Mod. **Igor Staglianò** inviato TgR “Ambiente Italia”
- ore 10.00 **Mauro Manca**: Presidente ASA
- ore 10.20 **Claudio Lucchetta** / ADICONSUM
- ore 10.40 **Luigi Pomata** / Jeunes Restaurateurs D'Europe - Italia
- ore 11.00 **Rinaldo Carta** / Vice Presidente Gruppo Alim. SISA
- ore 11.30 **Amm. Antonio Pasetti** / Reparto Pesca CP presso Ministero delle Politiche Agricole
- ore 12.00 **Fedele Sanciu** / Capogruppo PDL in Commissione Agricoltura del Senato
- ore 12.30 **Sergio Marini** / Presidente Nazionale Coldiretti
- ore 13.00 Conclusioni:
Giancarlo Galan / Ministro delle Politiche Agricole e Forestali

L'acquacoltura italiana a tavola

Al termine dei lavori del Convegno sarà proposto un **pranzo** nell'ambito del quale sarà effettuata una **presentazione di piatti a base dei prodotti dell'acquacoltura italiana**.

Gli ingredienti che verranno utilizzati nella preparazione dei piatti saranno forniti dalla rete dei **Mercati di Campagna Amica** della **COLDIRETTI**.

La preparazione dei piatti sarà curata da quattro Chef italiani, selezionati dalla JRE (Jeunes Restaurateurs D'Europe), fra cui ci saranno due rinomati cuochi sardi:

- **Cristiano Andreini, Ristorante Andreini di Alghero (SS);**
- **Luigi Pomata, Ristorante da Nicolo, Carloforte (CA);**

ed altrettanti provenienti da altre regioni d'Italia:

- **Cristiano Tomei, Ristorante l'Imbuto di Viareggio Toscana;**
- **Alberto Tonizzo, Ristorante Al Ferrarut, Rivignano F.V.G.;**

La presentazione dei piatti e degli Chef sarà accompagnata dal commento del giornalista enogastronomico **Pasquale Porcu (La Nuova Sardegna)**.