Programma eventi - Events program

REGIONE EMILIA-ROMAGNA
- PN FEAMPA 2021/2027

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

RegioneEmilia-Romagna

FEAMPA

FORUM STRATEGICO REGIONALE SULLA BLUE ECONOMY - BLU-ER

RER Emilia-Romagna | ART-ER | BLU-ER | BLUE ECOSYSTEM | Interreg Euro-MED | Co-funded by the European Union

Martedì 3 novembre - Tuesday, November 3rd

10:30-11:30 stand D6-210	TALK 1: Inaugurazione con le autorità regionali Emilia-Romagna TALK 1: Inauguration with representatives of the Emilia-Romagna regional authorities
11:30-12:15 stand D6-208	Degustazione di spaghetti alla chitarra con sugo di seppie e piselli A cura di Casa del Pescatore di Cattolica Testing Guitar spaghetti with cuttlefish and pea sauce Curated by the Casa del Pescatore of Cattolica
12:15-13:30 stand D6-210	TALK 2: Resilienza Costiera e l'importanza della formazione con Decade Collaborative Centre for Coastal Resilience, Regione Emilia-Romagna e Rimini Blue Lab (progetto Marine Citizen Science) TALK 2: Coastal Resilience and the Importance of Training with the Decade Collaborative Centre for Coastal Resilience, Emilia-Romagna Region, and Rimini Blue Lab (Marine Citizen Science Project)
13:30-15:00 stand D6-208	Showcooking di ostriche Mignon e Lampa in purezza e, a seguire, spaghetti con salsa alle ostriche A cura di Cooperativa Gorino Showcooking of pure Mignon and Lampa oysters and, subsequently, spaghetti with oyster sauce Curated by Cooperativa Gorino
15:00-16:00 stand D6-210	TALK 3: Il valore delle alghe marine A cura di Antonio Morritti - Cooperativa I.T.A.CA e Prof.ssa Luisa Pasti - Università di Ferrara TALK 3: The value of seaweed Curated by Antonio Morritti - Cooperativa I.T.A.CA and Professor Luisa Pasti - University of Ferrara
16:00-16:30 stand D6-208	Degustazione di piadina alle alghe, radicchi verdi, alici marinate e cipolla A cura di Cooperativa I.T.A.CA Tasting piadina with seaweed, green radishes, marinated anchovies and onion Curated by Cooperativa I.T.A.CA
16:30-17:30 stand D6-210	TALK 4: Innovazione, ricerca e sviluppo per rilanciare la trota italiana: il caso studio dell'Università di Parma A cura del prof. Davide Cassi - Università di Parma TALK 4: Innovation, research, and development to revitalize Italian trout: a case study from the University of Parma Curated by Prof. Davide Cassi - University of Parma
17:30-18:00 stand D6-208	Degustazione del prodotto innovativo a base di trota A cura del professore Davide Cassi dell'Università di Parma Tasting of the innovative trout product Curated by Professor Davide Cassi of the University of Parma

Mercoledì 4 novembre - Wednesday, November 4th

10:30-11:30 stand D6-210	TALK 5: Evento Finale Blue Ecosystem: Blue Sustainable Economy in MED - Sfide e Opportunità TALK 5: Blue Ecosystem Final Event: Blue Sustainable Economy in MED - Challenges and Opportunities
11:30-12:15 stand D6-208	Degustazione di crema di ceci con polpa di Granchio blu, filetto di orata e polvere di aglio nero A cura del Consorzio di Pescatori di Goro Tasting of chickpea cream with blue crab pulp, sea bream fillet and black garlic powder By the Goro Fishermen's Consortium
12:15-13:30 stand D6-210	TALK 6: Evento Finale Blue Ecosystem: OFFSHORE MARINE ENERGY - SHOWCASE DI SOLUZIONI INNOVATIVE TALK 6: Blue Ecosystem Final Event: OFFSHORE MARINE ENERGY - SHOWCASE OF INNOVATIVE SOLUTIONS
13:30-15:00 stand D6-208	Showcooking di spaghetto con vongole romagnole A cura di Co.Ge.Mo Rimini Showcooking spaghetti with romagnole clams Curated by Co.Ge.Mo Rimini
15:00-17:30 stand D6-210	TALK 7: Evento Finale Blue Ecosystem: SUSTAINABLE MARINE BIO-RESOURCES (ACQUACOLTURA E PESCA) - SHOWCASE DI SOLUZIONI INNOVATIVE TALK 7: Blue Ecosystem Final Event: SUSTAINABLE MARINE BIO-RESOURCES (AQUACULTURE AND FISHERIES) - SHOWCASE OF INNOVATIVE SOLUTIONS
16:00-16:30 stand D6-208	Degustazione di zuppetta di pesce e cannellini A cura di Casa del Pescatore (Cattolica) Tasting of fish soup and cannellini beans Curated by Casa del Pescatore (Catholic)

Giovedì 5 novembre - Thursday, November 5th

10:15-11:30 stand D6-210	TALK 8: Definizione di una posizione politica congiunta mediterranea sulla resilienza idrica - organizzato da Transformative Innovation Policy Lab (TIPLab) e Blue Ecosystem nell'ambito del progetto Interreg Euro-MED Dialogue4Innovation. TALK 8: Shaping a Mediterranean Joint Policy Position on Water Resilience -Transformative Innovation Policy Lab (TIPLab) and Blue Ecosystem organized within the Interreg Euro-MED Dialogue4Innovation project.
11:30-12:15 stand D6-208	Degustazione di pescato fresco del nostro mare A cura di Casa del Pescatore di Cattolica Tasting of fresh catch from our sea Curated by Casa del Pescatore of Cattolica
12:15-13:00 stand D6-210	TALK 9: Evento Finale Blue Ecosystem: MARINE POLLUTION WATER & WASTE MANAGEMENT - SHOWCASE DI SOLUZIONI INNOVATIVE TALK 9: Blue Ecosystem Final Event: MARINE POLLUTION WATER & WASTE MANAGEMENT - SHOWCASE OF INNOVATIVE SOLUTIONS
13:30-15:00 stand D6-208	Showcooking di pescato fresco del nostro mare A cura di Casa del Pescatore di Cattolica Showcooking of fresh catch from our sea Curated by Casa del Pescatore of Cattolica
14:00-15:30 Agora Blue Economy	Regionalisation of a regenerative Blue Economy for the Mediterranean - MISSION OCEAN AND WATERS IN ACTION
14:30-16:00 stand D6-210	TALK 10: Conoscenza, ricerca e nuove risorse: la pesca verso un futuro sostenibile in Emilia-Romagna A cura di Giuseppe Castaldelli, Università di Ferrara, Giuseppe Prioli, Coop. M.A.R.E.,Elena Tamburini e Luisa Pasti, Università di Ferrara TALK 10: Knowledge, research and new resources: fishing towards a sustainable future in Emilia-Romagna Curated by Giuseppe Castaldelli, University of Ferrara, Giuseppe Prioli, Coop. M.A.R.E.,Elena Tamburini e Luisa Pasti, University of Ferrara
16:00-16:30 stand D6-208	Degustazione di pescato fresco del nostro mare A cura di Casa del Pescatore di Cattolica Tasting of fresh catch from our sea Curated by Casa del Pescatore of Cattolica
16:30-17:30 stand D6-210	TALK 11: Evento Finale Blue Ecosystem: SUSTAINABLE COASTAL TOURISM - SHOWCASE DI SOLUZIONI INNOVATIVE TALK 11: Blue Ecosystem Final Event: SUSTAINABLE COASTAL TOURISM - SHOWCASE OF INNOVATIVE SOLUTIONS

Venerdì 6 novembre - Friday, November 6th

10:00-11:30 stand D6-210	TALK 12: Rimini Blue Lab - MOW Label high-level workshop
11:00-13:00 Ocean Arena Hall Est Padiglione 8	Forum Strategico sulla Blue Economy: Orientare la rotta verso un futuro blu Talenti, competenze e nuove generazioni per innovare l'economia del mare Blue Economy Strategic Forum: Leading the Way to a Blue Future Talents, skills and new generations to innovate the economy of the sea
11:30-12:15 stand D6-208	Degustazione di insalata di lattuga di mare e spaghetto di mare con limone e sesamo bianco A cura di Cooperativa Ulisse Tasting of sea lettuce and sea spaghetti salad with lemon and white sesame Curated by Cooperativa Ulisse
12:15-13:30 stand D6-210	TALK 13: Il futuro delle marinerie: innovazione circolare e tecnologie per una pesca sostenibile e competitiva A cura di Luca Barani, Sea the Change, Alice Pari, Fondazione Cetacea, Giuliana Caroli, Gruppo Coopservice e Piergiorgio Vasi, Regione Emilia Romagna TALK 13: The Future of Seamanship: Circular Innovation and Technologies for Sustainable and Competitive Fishing Curated by Luca Barani, Sea the Change, Alice Pari, Fondazione Cetacea, Giuliana Caroli, Gruppo Coopservice e Piergiorgio Vasi, Emilia-Romagna Region
13:30-15:00 stand D6-208	Showcooking di passatelli con sugo di canocchie A cura di Casa del Pescatore di Cattolica Showcooking passatelli with mantis shrimp sauce Curated by the Casa del Pescatore of Cattolica
14:00-16:00 stand D6-210	TALK 14: Rimini Blue Lab - Rotte Educative Blu - evento scientifico restituzione risultati ricerca-azione con Dip. EDU-UNIBO TALK 14: Rimini Blue Lab - Blue Educational Routes - scientific event returns action research results with Dip. EDU-UNIBO

The future of the Mediterranean is Blue:
resilient, innovative and sustainable.