

# La sostenibilità... è una bella impresa!

Incontri di divulgazione sulla sostenibilità dei prodotti e delle filiere alimentari

a cura di  
Stadera Soc. Coop. e CIFLA - Tecnopolo di Ravenna



**12 MAGGIO - ORE 18.00**

**SPAZIO STADERA OFF  
VIA A. CESARI, 73  
RAVENNA**

Tecniche di pesca e prodotti ittici presenti sul mercato. La stagionalità, il pesce di importazione e le specie desuete

*A cura di Simone D'Acunto, direttore del CESTHA, Centro Sperimentale per la Tutela degli Habitat, ente di ricerca senza scopo di lucro la cui finalità è la protezione ambientale.*



**19 MAGGIO - ORE 18.00**

**SPAZIO STADERA OFF  
VIA A. CESARI, 73  
RAVENNA**

La ricchezza dei pesci dimenticati

*A cura di Roberto Casali, titolare di Ecopescce Srl, azienda che ha fatto della filiera ittica sostenibile la sua ragione d'essere, valorizzando il pesce dimenticato locale e minimizzando gli scarti. Al termine dell'incontro, il Tecnopolo offrirà a tutti i partecipanti un delizioso buffet.*



**26 MAGGIO - ORE 18.00**

**EX MERCATO DEL PESCE  
VIA MOLO DALMAZIA, 51  
MARINA DI RAVENNA**

Sostenibilità della pesca e innovazione nelle pratiche di pesca. Approfondimento sui prodotti locali: la seppia sostenibile e la selvaggia di Marina di Ravenna

*A cura di Simone D'Acunto*



**28 MAGGIO - ORE 15.00**

**EX MERCATO DEL PESCE  
VIA MOLO DALMAZIA, 51  
MARINA DI RAVENNA**

Visita guidata al Centro di recupero fauna marina di Marina di Ravenna. Alla scoperta di come l'antico mercato del pesce è stato riconvertito a polo per ricerche marine.

Costo per partecipante: 10 euro.  
Prenotazione a: [info@staderacoop.it](mailto:info@staderacoop.it)  
(25 posti disponibili)



**9 GIUGNO - ORE 18.00**

**BAGNO CAESAR 222  
VIALE F. PETRARCA, 222  
LIDO ADRIANO**

La raccolta sostenibile delle vongole, una peculiarità locale

*A cura di CO.RO.MO.  
Consorzio Romagnolo Molluschi*



ALMA MATER STUDIORUM  
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

**16 GIUGNO - ORE 18.00**

**BAGNO CAESAR 222  
VIALE F. PETRARCA, 222  
LIDO ADRIANO**

Sostenibilità del packaging dal punto di vista della conservazione degli alimenti

*A cura di Santina Romani, Professore Associato di Tecnologie Alimentari all'Università di Bologna dal 2014. Svolge le sue ricerche negli ambiti inerenti la trasformazione, qualità e stabilità degli alimenti.*