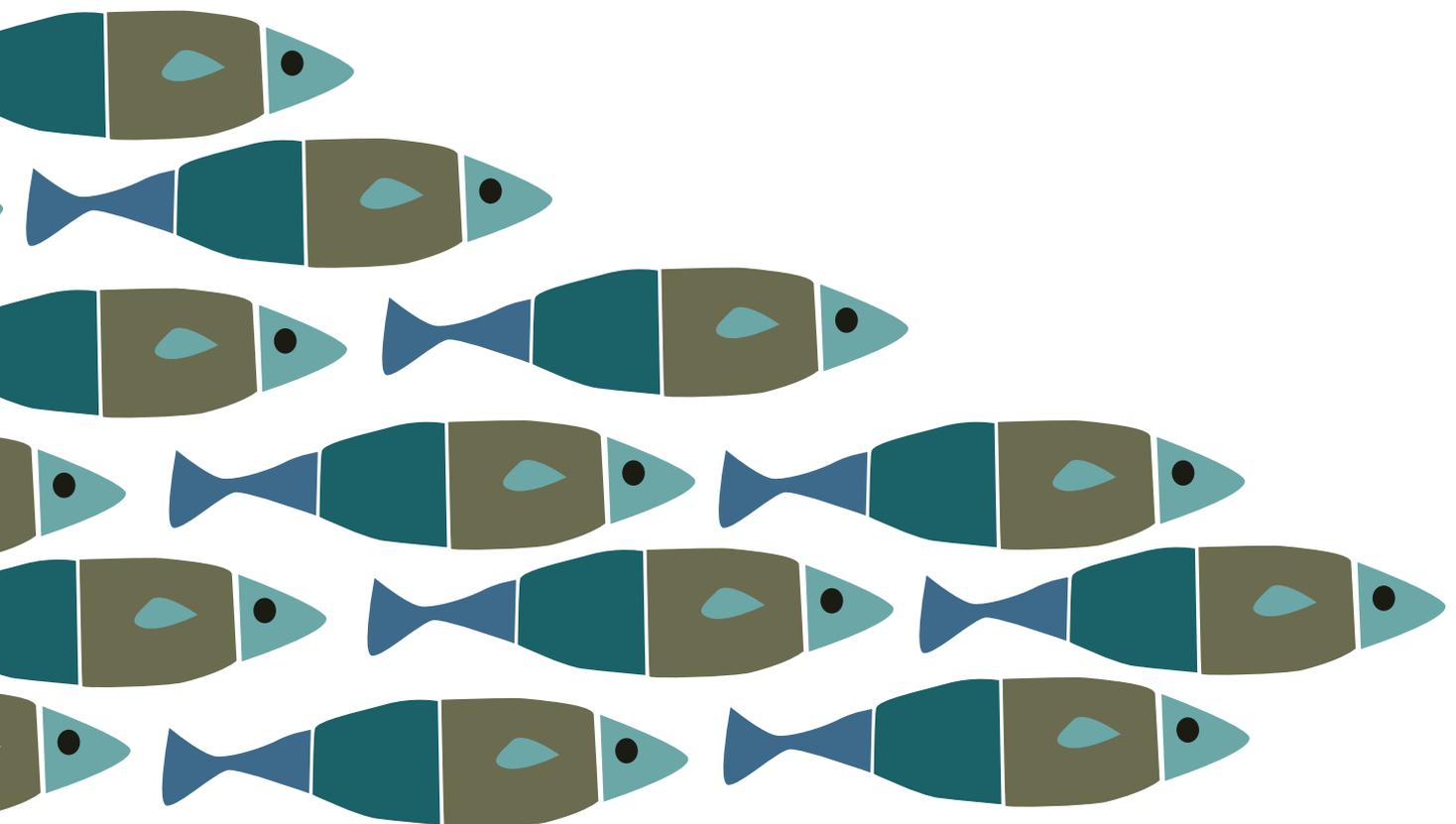


PRODUZIONEI ITTICHE E BIOBASED PRODUCTS

dalla biodiversità marina ai
prodotti di quarta gamma

SEMINARI DEL CORSO INTERCLASSE
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

DAL 16/02/21 AL 1/03/21



PRODUZIONI ITTICHE E BIOBASED PRODUCTS dalla biodiversità marina ai prodotti di quarta gamma

SALUTI ISTITUZIONALI

Stefano Colazza - Direttore del Dipartimento SAAF
Paolo Inglese, Coordinatore del corso interclasse Food Science and Technology

16/02/21 ore 17-18:30

“Biodiversità alimentare dalla pesca, patrimonio immateriale”

Discussants:

Concetta Messina e Filippo Sgroi

Interviene:

Franco Andaloro - Sicilian Marine Center, Stazione Zoologica di Napoli Anton Dohrn, sede di Palermo

Ospite:

Pino Maggiore - Cantina Siciliana, Antica Trattoria Storica - Trapani

Collegati su Teams: <https://tinyurl.com/3chatxyy>

23/02/21 ore 17-18:30

“Acquacoltura d'acqua dolce e acquaponica:

opportunità di sviluppo e sostenibilità”

Discussants: Concetta Messina e Nicola Francesca

Interviene:

Arturo Mannino - Ittica siciliana (Aci Catena-CT) e Mangrovia (Scicli RG)

Collegati su Teams: <https://tinyurl.com/yox4tnnr>

01/03/21 ore 17-18:30

“Prodotti ittici di terza e quarta gamma da specie della pesca e dell’acquacoltura: trend di consumo e prospettive di sviluppo”

Discussants: Concetta Messina e Aldo Todaro

Interviene:

Antonio Lo Coco, Blueocean - (Casteldaccia, Palermo)

Collegati su Teams: <https://tinyurl.com/2x9xnq4t>