

Il progetto Prizefish

Blue Webinar / sessione formativa on-line

"Creare valore: soluzioni innovative per la pesca, la trasformazione e la conservazione dei prodotti ittici dell'Adriatico"

Quando: venerdì 20.11.2020 – 09.00 – 11.00

Dove: SEALOGY® - Digital preview piattaforma on-line - Il Salone Europeo sulla Blue Economy

Lingua: Italiano/Croato

Programma del webinar

08.50 – 09.00

Benvenuto e registrazione dei Partecipanti

09.00 – 09.15

Introduzione

Chairman

Uriano Meconi – ASSAM, Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche

09.15 – 09.30

Il Progetto PRIZEFISH – Aumentare la sostenibilità della pesca in Adriatico avviando processi innovativi dell'intera filiera ittica

Alessia Cariani – Università di Bologna, Dipartimento di Scienze Biologiche, Geologiche e Ambientali, coordinatrice del Progetto

09.30 – 10.30

Il ruolo delle O.P. Italiane e Croate nel Progetto PRIZEFISH

Ivan Matijašević – Organizzazione di Produttori OMEGA 3, Kali, Contea di Zara (Croazia)

Tecnologie innovative per la pesca dei piccoli pelagici (Sardine e Acciughe), progetto pilota dell'Organizzazione di Produttori Omega 3, Kali, Contea di Zara (Croazia)

Tecnologie innovative per la lavorazione di alcune specie demersali (gamberi, cefalo), progetto pilota dell'Organizzazione di Produttori Istra, Parenzo, Istria (Croazia)

Mario Lovrinov – esperto consulente per le OP Omega 3 ed Istra

Tecnologie innovative per la raccolta, la selezione e la lavorazione dei molluschi bivalvi, progetto pilota dell'Organizzazione di Produttori Bivalvia, Veneto (Italia)

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

I tre prototipi innovativi testati ed i primi risultati raggiunti:

- ✓ ***Filetti di sardina confezionati in atmosfera protettiva (MAP) innovativa***
- ✓ ***Vongole ready-to-cook confezionate sottovuoto sottoposte a trattamento con alte pressioni idrostatiche (HHP)***
- ✓ ***Burger di pesce e crostacei confezionato sottovuoto sottoposto a trattamento con alte pressioni idrostatiche HHP***

Pietro Rocculi – Università di Bologna, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari

10.30 – 11.00

Dibattito e conclusioni

Project Prizefish

WP4 – Innovating tools and processes for added-value Adriatic Fishery Products (Act. 4.2. and Act. 4.4)

Blue Webinar / On-line training session

“Create value: innovative catch/handling and processing technology solutions for the fishery with emphasis on creation of innovative Adriatic seafood products”

When: Friday 20.11.2020 – 09.00 – 11.00 a.m.

Where: SEALOGY[®] - Digital preview online platform “The European Exhibition on Blue Economy”

Language: Italian/Croatian

Programme of the webinar

08.50 – 09.00

Welcome and registration of the Participant

09.00 – 09.15

Introduction

Chairman

Uriano Meconi – ASSAM, Agency for Agro-food Sector Services of the Marche Region

09.15 – 09.30

The Prizefish project - Increase the sustainability of fisheries activities in Adriatic sea by initiating innovative process along the whole fishery supply chain.

Alessia Cariani – University of Bologna, Department of Biological, Geological, and Environmental Sciences, project coordinator

09.30 – 10.30

The role of the Italian and Croatian Producers Organizations within the PRIZEFISH project

Ivan Matijašević – Producer Organization Omega 3, Kali, Zadar County (Croatia)

Innovative technology solution for harvesting small pelagic fish (sardine and anchovy), pilot project of Producer Organization Omega 3, Kali, Zadar County (Croatia)

Innovative technologies adaptation for processing of demersal species (shrimp, mullets), pilot project of Producer Organization Istria, Poreč, Istria County (Croatia)

Mario Lovrinov – consultant for the Producer Organizations Omega 3 and Istria

Innovative technology solution for catching/selection and processing of Bivalve Molluscs, pilot project of the Producer Organization Bivalvia Veneto (Italy)

Igor Celić – OGS, National Institute of Oceanography and Applied Geophysics

Prototyped innovative products tested and first results

- ✓ *Chilled sardine filets, prolonged shelf life by MAP (with novel gas mixture)*
- ✓ *Ready-to-cook clams with enhanced shelf-life and quality using high pressure treatment (HHP)*
- ✓ *Fish and Shrimp Burger with enhanced shelf-life and quality using high pressure treatment (HHP)*

Pietro Rocculi – University of Bologna, Department of Agricultural and Food Sciences

10.30 – 11.00

Debate and Conclusions