



FLASH PER LA STAMPA

IL MERCATO DEI FRUTTI DI MARE “GOURMET”, OPPORTUNITÀ PER L’ALLEVAMENTO ITALIANO

Nel mercato dei frutti di mare è sempre più importante il segmento “gourmet”, per definizione di alto pregio e di alto costo, rivolto ad una clientela alla ricerca di una cucina raffinata.

AquaFarm dedica al mercato dell’allevamento marino non-fish una sessione in collaborazione con AMA, l’Associazione Mediterranea Acquaicoltori che riunisce gli operatori del settore. La sessione **IL MERCATO GOURMET: L’ALLEVAMENTO DEI FRUTTI DI MARE** in programma Giovedì 15 dalle 14.30, presentata da Eraldo Rambaldi, Direttore dell’AMA, fornirà dati economici e di struttura del mercato e presenterà esperienze e tecniche sperimentali e di produzione. Le specie esaminate saranno i ricci di mare, le oloturie, le capesante e i canestrelli, e le ostriche, nelle due forme delle ostriche plait rosa di Goro allevate sottocosta e delle sperimentazioni in mare aperto in corso nel Medio Adriatico.

Interverranno:

Davide Di Crescenzo - Consulente esperto in Acquacoltura sostenibile ed Acquaponica

Edoardo Turolla - Istituto Delta Ecologia Applicata

Piero Addis - Senior Researcher, Università degli Studi di Cagliari

Arnold Rakaj - PhD, Università degli Studi di Roma Tor Vergata

Lucio Grassia - Biologo consulente

Lorenzo Gennari – Biologo, BIVI Srl

Maggiori dettagli su AquaFarm e il programma delle conferenze sono disponibili su www.aquafarm.show . La partecipazione è gratuita previa registrazione online a <http://www.aquafarm.show/registrazione-per-laccesso-ad-aquafarm-2018/> .

Per maggiori informazioni:

Marco Comelli e Aurora Marin

Studio Comelli

Press office & Conference management

press@studiocomelli.eu

02 22228345