



"MEDITERRANEAN RESOURCE MANAGEMENT AND ADDING VALUE"

Meeting 27 e 28 Marzo 2018

Giorno 1 – Martedì 27 Marzo 2018

8.00 – 8.30	Accoglienza presso il Municipio di Goro (FE) Welcome coffee
8.30 – 9.30	Apertura del meeting: -Saluti del Sindaco - presentazione dell'area FLAG CER <u>Workshop 4: INDUSTRIA ITTICA e VALORIZZAZIONE DEL PRODOTTO</u> - produzioni ittiche ed acquacoltura in area Man and Biosphere UNESCO
9.30 – 10.30	<u>Workshop 1: CATTURA, SBARCO E COMMERCIALIZZAZIONE</u> Visita sul campo Visita al porto di Goro: descrizione della marineria e delle attività di pesca
10.30 – 12.00	<u>Workshop 3: INDUSTRIA ITTICA e VALORIZZAZIONE DEL PRODOTTO</u> Visita sul campo Visita al consorzio CO.PE.GO per la lavorazione e commercializzazione del pescato (attrezzature, logistica, mercati, impianti di "stabulazione")
12.00 – 12.30	Trasferimento da Goro a Comacchio
12.30-13.30	Pranzo a Comacchio presso Manifattura dei Marinati
13.30 – 14.30	<u>Workshop 4: INDUSTRIA ITTICA E e VALORIZZAZIONE DEL PRODOTTO</u> presso Manifattura dei Marinati, Comacchio - industria alimentare e attrezzature per l'imballaggio: opportunità e strategie - Identificazione di strategie di promozione locale che possono essere trasposte nel mercato francese
14.30 – 14.45	Trasferimento da Comacchio a Porto Garibaldi

15.00 – 16.00	<u>Workshop 2: SBARCO e COMMERCIALIZZAZIONE</u> presso Mercato Ittico Porto Garibaldi (Comacchio) Confronto del mercato francese e italiano (canali di vendita, assortimento, volume e calendario delle produzioni) per i prodotti del Mediterraneo (vongole, seppie, gamberetti, ...)
16.30- 18.00	Trasferimento da Comacchio a Rimini
18.00 – 19.00	Arrivo a Rimini, sistemazione in hotel
19.30	Cena a Rimini presso Trattoria La Marianna

Giorno 2 – Mercoledì 28 Marzo 2018

4.30 – 7.00	<u>Workshop 1: CATTURA, SBARCO e COMMERCIALIZZAZIONE</u> presso Mercato Ittico, Rimini - Visita al mercato ittico di Rimini (attrezzature, logistica, ...) - Identificazione delle strategie di promozione locale trasponibili nel mercato francese	
7.00 – 8.00	Colazione in Hotel	
8.00 – 8.30	Trasferimento da Rimini a Cattolica	
8.30 – 11.00	<u>Workshop 1 e 2: CATTURA, SBARCO e COMMERCIALIZZAZIONE</u> presso porto di Cattolica Focus su Nassarius Mutabilis (sp.) - Visita al porto e descrizione della marineria e attività di pesca - Visita al mercato ittico di Cattolica (attrezzature, logistica, ..)	<u>Atelier 1: CATTURE</u> Nassarius Mutabilis: Imbarco per partecipare alle operazioni di pesca di Tritia mutabilis (7 pescatori + 2 accompagnatori)
11.00 – 12.00	Incontro con i pescatori locali sulle tecniche di pesca di Nassarius mutabilis	
12.30 – 14.30	Pranzo a Cattolica presso PESCE VIA Laboratorio ittico itinerante	
14.30 – 17.00	<u>Workshop 2: CATTURA e SBARCO</u> presso la Cooperativa Casa del Pescatore Focus su Nassarius Mutabilis (sp.) con esperti e tecnici della pesca: - biologia delle specie, - regolamenti di pesca - brainstorming sulle misure di gestione delle risorse	
17.00 – 18.00	Sintesi delle buone pratiche condivise in loco ed osservazioni conclusive Prospettive per i prossimi passi di cooperazione in Francia nel maggio 2018	
19.00	Cena a Cattolica presso PESCE VIA Laboratorio ittico itinerante	