

L'allevamento di frutti di mare e la cucina gourmet, se ne parla ad AquaFarm (Pordenone Fiere)

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 Acquacoltori che riunisce gli operatori del settore. La sessione “Il Mercato Gourmet: l'allevamento dei frutti di mare” in programma alla Fiera di Pordenone giovedì 15 febbraio 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. Lo si legge in una nota stampa ufficiale dell'organizzazione diramata dl'1 febbraio 2018, e che riportiamo integralmente. Le specie esaminate – prosegue il comunicato - saranno i ricci di mare, le olturie, 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 Roma Tor Vergata; **Lucio Grassia**, Biologo consulente; **Lorenzo Gennari**, Biologo, BIVI Srl. Maggiori dettagli su AquaFarm e il programma delle conferenze – si legge in conclusione - sono disponibili su www.aquafarm.show. La partecipazione – termina la nota stampa - è gratuita previa registrazione online a www.aquafarm.show/registrazione-per-laccesso-ad-aquafarm-2018/.

Local Genius
www.localgenius.eu
 4 febbraio 2018

[Invia questo articolo](#)

[STAMPA QUESTO ARTICOLO PER LA TUA RASSEGNA CARTACEA](#)

[Condividi su Facebook](#)

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.

[Scirocco Wine Fest: vini, culture e tradizioni del Mediterraneo a confronto](#)



Si svolgerà da venerdì 29 giugno a domenica 1 luglio a Gibellina la seconda edizione di Scirocco Wine Fest, l'evento che ha l'obiettivo di mettere a...

[Scarti caseari, packaging 100% biodegradabile e compostabile. Ricerca Enea](#)



«No allo spreco di cibo, materiali ed energia. Si ispira a questo obiettivo il progetto BIOCOSÌ che punta a utilizzare le acque reflue della filiera casearia per...

[Agroalimentare e territorio, Premio Olivarum per l'olio extravergine d'oliva lucano](#)



“Riparte il premio regionale della Basilicata Olivarum, con due giornate che saranno dedicate alla valorizzazione dell'olio lucano, per il quale abbiamo scelto la sede...