

*Il prodotto ittico da maricoltura oggi si propone quale principale alimento che, per caratteristiche nutrizionali e valore biologico, per sostenibilità ambientale e per costi di produzione, è in grado di far fronte alla domanda di cibo e di sostituire alimenti che provengono da altre filiere. Nel corso della giornata verranno trattati i temi principali correlati alla qualità, alla sicurezza alimentare ed all'ambiente.*



## SEDE DEL WORKSHOP

Sala convegni  
**“Biblioteca Provinciale Foggia”**  
Viale Michelangelo 1 - 71100 Foggia

### **La partecipazione all'evento è gratuita**

A richiesta verrà rilasciato attestato di partecipazione



Via Manfredonia , 20  
71100 FOGGIA  
Tel. 0881-786345  
Fax 0881-786362

---

## POR PUGLIA 2000-2006

### PROGETTO “ACQUAFISH”

---

## **WORKSHOP**

27 Febbraio 2008  
ore 9.00 – 14.00

Sala convegni “*Biblioteca Provinciale Foggia*”  
Viale Michelangelo 1 - 71100 Foggia

**“LA MARICOLTURA IN GABBIA IN PUGLIA:  
BENESSERE, SICUREZZA E QUALITA’ DEL  
PESCE ALLEVATO”**



# PROGRAMMA

Ore 9:00

## REGISTRAZIONE PARTECIPANTI

Ore 9:30

## SALUTI

- **Dott. Giuseppe Valerio**  
Presidente Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata - Foggia

Ore 10:00

## INTERVENTI

- **“IZS Puglia e Basilicata: Attività Istituzionale e Ricerca negli Ecosistemi Acquatici”**  
**Dott. Domenico Palermo** – Capo Dipartimento di Chimica e Responsabile Centro di Referenza Nazionale per la Ricerca della Radioattività nel Settore Zootecnico Veterinario – IZS Foggia
- **“POR Puglia: passato, presente e futuro”**  
**Dott. Giuseppe Leo** – Dirigente Settore Caccia e Pesca – Ass. Risorse Agroalimentari – Reg. Puglia  
**Dott. Giovanni Memeo** - Dirigente Ufficio Pesca - Ass. Risorse Agroalimentari – Reg. Puglia

- **“La maricoltura in gabbia: sicurezza alimentare, benessere animale ed ambiente”**

**Dott. Gianfranco Brambilla** – 1° Ricercatore – Reparto Chimica Tossicologica – Dipartimento Ambiente e connessa Prevenzione Primaria – Istituto Superiore di Sanità – Roma

- **“Contaminanti ambientali inorganici: metalli pesanti e radionuclidi nel pesce allevato”**

**Dott. Eugenio Chiaravalle** – Dirigente Chimico – Dipartimento di Chimica - IZS – Foggia

- **“Contaminanti organici persistenti (POPs) nel prodotto ittico allevato e pescato”**

**Dott. Roberto Miniero** – Ricercatore – Reparto Chimica Tossicologica – Dipartimento Ambiente e connessa Prevenzione Primaria – Istituto Superiore di Sanità – Roma

Ore 11:40 - **COFFEE BREAK**

- **“Valutazione del benessere animale in due maricolture pugliesi”**

**Dott. Giulio Brizzi** – Chlamys S.r.l. – Giovinazzo (BA)

- **“L’impegno dell’industria nel miglioramento dei mangimi”**

**Dott. Diego Bazzoli** – **Dott. Filippo Gasparri** - Skretting Italia – Mozzecane (VR)

- **“Criticità e prospettive della acquicoltura italiana”**

**Dott. Giuseppe Palma** – Assoittica Italia

Ore 13:00

## DIBATTITO

- **Presiede Prof. Gaetano Celano**

Direttore Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale – Facoltà di Medicina Veterinaria - Università degli Studi di Bari

Ore 13:45

## CONCLUSIONI

- **Dott. Enzo Russo**

Assessore Risorse Agroalimentari - Regione Puglia

*Per ulteriori informazioni contattare:  
Dott. A. Eugenio Chiaravalle  
Tel. 0881-786345  
e-mail: e.chiaravalle@izsfg.it*