



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA  
ASSESSORATO AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE

# Laore

Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricoltura



Convegno di educazione alimentare

## I prodotti ittici a tavola: un percorso controllato e sicuro per una sana alimentazione

MONSERRATO 12 maggio 2011 • ore 09,00  
Auditorium Istituto Alberghiero, Via Decio Mure

Segreteria organizzativa Laore Sardegna

Servizio Risorse Ittiche  
via Caprera, 8 Cagliari • tel. 070 6026 2425  
Referenti: *Iolanda Viale* • tel. 070 6026 2430 • cell. 348 2363 093  
*Paola Murru* • tel. 070 6026 2428 • cell. 338 53 57 230

[www.sardegnaagricoltura.it](http://www.sardegnaagricoltura.it)

## Premessa

Il consumatore sa quanto fa bene mangiare pesce?  
Il pesce che mangiamo in Sardegna è sicuro?  
Che pesce si produce in Sardegna?  
Come inserirlo nella nostra dieta?  
Quali iniziative di educazione alimentare e di valorizzazione propongono le scuole e le amministrazioni pubbliche?

Questo convegno é organizzato dall'Agenzia Laore Sardegna su iniziativa dell'Assessorato agricoltura e riforma agropastorale e in collaborazione con le Autorità marittime, gli organismi di vigilanza e controllo e con l'Istituto Alberghiero A. Gramsci, per contribuire al dibattito su questo argomento.

Grazie ai contributi di una nutrizionista esperta di prodotti ittici, di veterinari impegnati da anni sul fronte della sicurezza alimentare e di ufficiali di elevata esperienza nel controllo del pescato, potranno trovare risposta i principali interrogativi dell'opinione pubblica sulla qualità del pesce che arriva sulle nostre tavole.

Durante la tavola rotonda i rappresentanti del mondo della scuola, dell'informazione, della sperimentazione, degli organismi di controllo, delle Aziende Sanitarie Locali, delle Associazioni della pesca, dell'acquacoltura, dei consumatori, delle Amministrazioni pubbliche territoriali e del mondo dell'ospitalità e della ristorazione potranno arricchire con i loro contributi il confronto su questo specifico tema di educazione alimentare.

E' molto gradita la vostra presenza e il vostro intervento alla discussione

## Programma

Moderatore: *Marina Monagheddu*, Laore Sardegna

- |       |   |
|-------|---|
| 09,00 | Registrazione dei partecipanti<br>Saluti delle Autorità<br>Presentazione dell'iniziativa  |
| 09,45 | Pesca e acquacoltura in Sardegna<br><i>Alberto Pili e Iolanda Viale</i> , Laore Sardegna  |
| 10,10 | Caratteristiche nutrizionali dei prodotti ittici e importanza nell'alimentazione<br><i>Elena Urban</i> , Istituto Nazionale di Ricerca per l'Alimentazione e la Nutrizione  |
| 10,30 | La sicurezza alimentare dei prodotti ittici<br><i>Fulvio Salati</i> , Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sardegna  |
| 10,50 | Il sistema di controllo sui molluschi bivalvi vivi<br><i>Salvatore Madeddu</i> , ASL 8 Cagliari   |
| 11,00 | I controlli sui prodotti ittici: taglie e periodi di cattura delle principali specie<br><i>Giuliano Martinez</i> , Capo Reparto Op.C.F.Pil. (CP) Direzione Marittima di Cagliari  |
| 11,20 | Pausa caffè   |
| 11,35 | Tavola rotonda:<br>prima sessione: i controlli dei prodotti ittici e il punto di vista dei consumatori<br>seconda sessione: esperienze di educazione alimentare, di formazione e di valorizzazione nell'ambito della ristorazione con prodotti locali |
| 12,50 | Discussione   |
| 13,15 | Conclusione dei lavori<br><i>Roberto Doneddu</i> , Assessorato dell'agricoltura e riforma agro-pastorale della Regione Autonoma della Sardegna  |