

19  
FEBBRAIO  
2025  
SEMINARIO  
ORE  
20.30-22.30



# MUTO COME UN PESCE

## Quello che non sappiamo sull'allevamento ittico e sui prodotti della pesca

**IMPATTO AMBIENTALE, SALUTE DEL PESCE E SALUTE DELL'UOMO**

Centro Polifunzionale Associazione Angela Serra, via Pelusia 142/a e 142/b, Modena

**Organizzato da:** ISDE-Medici per l'ambiente, sezione di Modena

**A cura di:** Chiara Frassinetti Chimica, Anna Iannone UNIMORE, Antonio Lauriola Veterinario, Eva Rigonat Veterinaria

**Relatrice:** Dott.ssa Carolina Vincenzi, Biologa, consulente tecnico-scientifico nel settore della sicurezza alimentare, produzione primaria e sistemi di certificazione volontaria

**Presso:** Centro Polifunzionale Associazione Angela Serra, via Pelusia 142/a e 142/b, Modena

**On line su:** profilo Facebook di ISDE Modena o al link Zoom sul sito di ISDE MO:

<https://isdemodena.net>



### Prodotti della pesca e dell'acquacoltura

Preferenze dei consumatori e accessibilità alle risorse



### Pesca professionale e prodotti pescati

Principali tipologie di pesca;  
Concetto di Over fishing e impatti sull'ambiente;  
Rischi per il consumatore: controlli sui prodotti pescati nell'ottica del rispetto della normativa cogente e della sicurezza alimentare



### L'acquacoltura come alternativa alle risorse selvatiche

Principali tipologie di allevamento e focus sulle più importanti specie allevate e commercializzate in Italia e in Europa  
Impatti sull'ambiente e relative misure di mitigazione;  
Benessere animale e sicurezza alimentare dei prodotti allevati  
Le certificazioni volontarie come strumento di acquacoltura responsabile: esempi pratici e applicativi.



### L'etichettatura dei prodotti ittici

Guida veloce alla lettura dell'unico strumento a disposizione dei consumatori nella scelta responsabile di cosa acquistare.

Con il patrocinio di:



**Comune  
di Modena**



**UNIMORE**  
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI  
MODENA E REGGIO EMILIA

**OCCF** ORDINE DEI  
CHIMICI E FISICI  
MODENA



E l'adesione di:

