

FOOD SAFETY and FOOD SECURITY

**From Farm to Fork
and beyond... to Space**

In occasione della **Giornata
Mondiale della Sicurezza
Alimentare**, un approfondimento
sull'**Acquacoltura**: dal mare alla
tavola e oltre, tra sicurezza,
qualità e sostenibilità delle
produzioni

8 GIUGNO

ORE 9:30



**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DI ROMA TOR VERGATA**
Aula Fleming
Facoltà di Medicina e Chirurgia
Via Montpellier, 1 Roma



info@veterinaria.med.uniroma2.it
veterinaria.med.uniroma2.it



**Partecipa
in diretta**

FOOD SAFETY and FOOD SECURITY

**From Farm to Fork
and beyond... to Space**



Il Corso di laurea in Medicina Veterinaria di Tor Vergata e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana M. Aleandri, in collaborazione con il Dipartimento di Medicina Veterinaria ed il (DiSSPA) dipartimento di Eccellenza 2023- 2027 dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, promuovono un dibattito sui temi centrali della sicurezza del Cibo, in occasione della Giornata Mondiale della Sicurezza Alimentare (World Food Safety Day)

Questa giornata vuole trattare tutti gli aspetti della produzione di un Cibo sicuro e di qualità, anche proiettandosi sui futuri scenari. L'edizione 2026 ha scelto come tema caratterizzante l'acquacoltura.

Negli ultimi 50 anni, l'acquacoltura è il settore agroalimentare che, a livello globale, registra la crescita più elevata. Tuttavia, nonostante una domanda nazionale forte e diversificata, in Italia e in Europa il comparto non è cresciuto secondo le sue potenzialità, pur in presenza di fondi strutturali e programmi di ricerca dedicati.

Individuare i motori dello sviluppo e della crescita dell'acquacoltura è oggi una priorità strategica per l'Italia, che importa gran parte dei prodotti ittici destinati al consumo interno.

Centrale al confronto, sarà il principio ONE HEALTH: salute umana, degli animali e dell'ambiente. Questo principio incorpora il motore della sostenibilità al servizio della collettività, dell'ambiente, della biodiversità, dai geni agli ecosistemi. Parleremo di ambienti sani per allevare; nuove specie ittiche integrabili in un contesto di economia circolare con minori consumi energetici; nuovi e più rapidi metodi diagnostici e profilattici.

Vedremo come la ricerca possa fornire il suo contributo anche alle fasi competitive, con una visione settoriale ampia e che veda gli stakeholder dialogare e sviluppare un flusso di informazioni in tempo reale, con una rapida entrata nel mondo della sensoristica, digitalizzazione avanzata e delle applicazioni che l'IA ci offre.

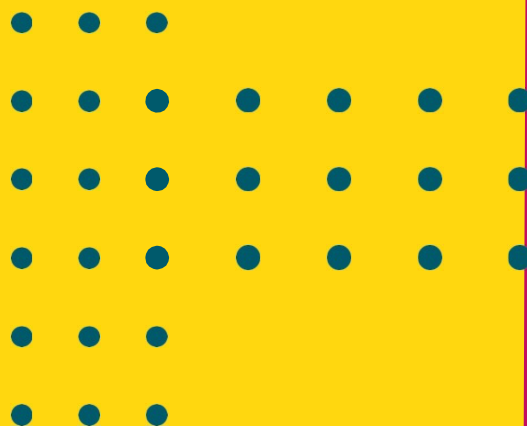


**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DI ROMA TOR VERGATA**

Aula Fleming
Facoltà di Medicina e Chirurgia
Via Montpellier, 1 Roma



**info@veterinaria.med.uniroma2.it
veterinaria.med.uniroma2.it**



PROGRAMMA

Modera: *Eleonora Candi* – Coordinatrice Corso in Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Roma Tor Vergata

9:30 | Saluti Istituzionali

Nathan Leviardi Ghiron – Magnifico Rettore
Università degli Studi di Roma Tor Vergata

Roberto Bellotti – Magnifico Rettore
Università degli Studi di Bari Aldo Moro – da remoto

9:40 | Apertura lavori

Pasquale De Palo
Direttore Dipartimento DiMeV UniBa – da remoto

Luca Salamone
Direttore Generale, Agenzia Spaziale Italiana (ASI)

Roberto Bei
Preside della Facoltà di Medicina e Chirurgia –
Università Studi di Roma Tor Vergata

10.00 | Conclusioni Istituzionali

Stefano Palomba
Commissario Straordinario, IZS Lazio e Toscana

Modera: *Giovanni Chillemi* Vicecoordinatore Corso di
Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Roma
Tor Vergata

10:15 | Amministrare gli indirizzi della Politica per un settore strategico

Riccardo Rigillo – Capo di Gabinetto – Ministero per la
Protezione civile e Politiche del mare

Ugo Della Marta – Direttore Generale per l'Igiene e
Sicurezza degli Alimenti e Nutrizione Ministero della
Salute

Graziella Romito – Direttore Generale PEMAC (pesca
marittima e acquacoltura) – Ministero dell'Agricoltura,
della Sovranità Alimentare e delle Foreste

10:45 | Inquadramento del settore. Trend e sostenibilità

Stefano Cataudella – Prof. Emerito in Ecologia, Università
di Roma Tor Vergata – Lo sviluppo ed i limiti da superare

Houssam Hamza – FAO/ GFCM – Trends in Mediterranean
Aquaculture

Andrea Fabris – Associazione Pescicoltori Italiani –
Produzioni ittiche sempre più sicure

Arnold Rakaj – Prof. in Acquacoltura, Università degli Studi
di Roma Tor Vergata – Le nuove frontiere dell'acquacoltura
multitrofica e sostenibile

11:45 | Il Food nello Spazio: non solo cibo!

Silvia Mari – Agenzia Spaziale Italiana – La tecnologia
per il Food spaziale e le ricadute sulla Terra

Marta Del Bianco – Agenzia Spaziale Italiana e Giorgia
Pontetti – G&A Engineering srl– Coltivare in ambienti
estremi

Micol Bellucci – Agenzia Spaziale Italiana – I sistemi
biorigenerativi per la sostenibilità nello spazio

Serena Pezzilli – Agenzia Spaziale Italiana e Raffaele
Tiberino – Sudalimenta srl – Il cibo come contromisura
per la salute dell'astronauta

13:00 | Pausa

Per info:

info@veterinaria.med.uniroma2.it
veterinaria.med.uniroma2.it



PROGRAMMA

14:15 | La ricerca scientifica per una acquacoltura sostenibile e sicura

Katia Russo, Roberto Condoleo – IZS Lazio e Toscana – Acquacoltura e sicurezza alimentare: garantire prodotti sicuri in un mondo che cambia

Francesca Susini, Cristiano Cocumelli – IZS Lazio e Toscana – Sanità in acquacoltura

Tommaso Petochi – ISPRA – Benessere animale in acquacoltura

Modera: *Gaetano Vitale Celano* – Prof. Ispezione e Controllo Alimenti – Dip. Medicina Veterinaria UniBa

15:15 | Tavola Rotonda

Maria De Angelis; Direttrice (DiSSPA) dipartimento di Eccellenza UniBa – 2023-2027

Massimo Rampacci – Piattaforma Italiana Acquacoltura

Ruggiero Urbani – Consulente FAO

Fabio Massa – Consulente FAO

Luigi Errico – Dirigente Medico Veterinario ASL BR

Stefano Occhiogrosso – Commercialista e Revisore dei Conti.

Michele Peragine – Giornalista AGAP

17:00 | Chiusura lavori

Per info:

info@veterinaria.med.uniroma2.it
veterinaria.med.uniroma2.it

FOOD SAFETY and FOOD SECURITY

From Farm to Fork
and beyond... to Space

