

**MARINET – MARiculture NETwork:**  
Implementazione di nuove tecnologie per un'acquacoltura  
sostenibile diversificata mirata a società sane e regioni competitiva

**ITALIAN OYSTER FEST 2026- LA SPEZIA**  
*Il primo festival italiano dedicato all'ostrica sostenibile, prelibata, per tutta III edizione,  
La Spezia, Italia*

**Agenda e INVITO a MARINET workshop:**  
**Produzione di ostrica piatta e maricoltura integrata per biosicurezza,  
sostenibilità e competitività nell'Adriatico**

**Sabato, 23 maggio 2026,  
dalle ore 09.00 alle 10.00**

**Pala Oyster, Passeggiata Costantino Morin, La Spezia – Italia**



**Campagna Good AquaFood  
dal 22 al 24 maggio  
dalle ore 12.00 alle ore 19.00**



**Stand AMA, Passeggiata Costantino Morin, La Spezia – Italia**

**Degustazione guidata MARINET  
Sabato, 23 maggio 2026,  
dalle ore 11.30 alle 12.00  
dalle ore 12.00 alle ore 12.30**



**Punto di ristoro di Miticoltori Spezzini, Passeggiata Costantino Morin, La Spezia – Italia**



Simbolo di Campagna Good Aquafood MARINET



### Titolo del Workshop

## Presentazione del progetto europeo MARINET: “Produzione di ostrica piatta e maricoltura integrata per biosicurezza, sostenibilità e competitività nell’Adriatico”

### Presentazione:

Il workshop, organizzato dai partner del progetto Interreg Italia–Croazia MARINET, propone un confronto tecnico-scientifico sulle opportunità e le sfide legate allo sviluppo sostenibile dell’ostrica piatta europea (*Ostrea edulis*) nel contesto della maricoltura adriatica, con un approccio pratico e orientato all’innovazione.

Il progetto MARINET (Mariculture Network), è un’iniziativa di cooperazione transfrontaliera tra Italia e Croazia finanziata dal Programma Interreg Italia–Croazia, mira a migliorare la sostenibilità, la biosicurezza e la competitività dell’acquacoltura nell’area adriatica attraverso innovazione e cooperazione transfrontaliera. Il progetto sviluppa strumenti avanzati per il monitoraggio ambientale in tempo reale, modelli di intelligenza artificiale per la previsione dei rischi sanitari e una piattaforma digitale (PWA) a supporto della gestione degli impianti. Promuove inoltre sistemi di acquacoltura multitrofica integrata (IMTA) e lo sviluppo sostenibile dell’ostrica piatta europea. Parallelamente, MARINET contribuisce alla definizione di strategie economiche e di comunicazione per valorizzare i prodotti acquicoli, migliorandone la percezione da parte dei consumatori. Nel complesso, il progetto integra ricerca, innovazione digitale e coinvolgimento degli stakeholder per rendere il settore acquicolo adriatico più resiliente, sostenibile e competitivo.

Il progetto riunisce un partenariato internazionale composto da università, istituti di ricerca, enti veterinari, associazioni di produttori e organizzazioni del settore acquacoltura. Il Lead Partner è l’Università degli Studi di Udine (UNIUD-Di4A), responsabile del coordinamento scientifico e progettuale. I principali partner includono Istituto Veterinario Croato (VEINST), Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (IZSve), Università di Rijeka – Facoltà di turismo e management (FTHM) Associazione Mediterranea Acquacoltori (AMA), Camera dell’artigianato della Regione Istriana (OKIstre). Nel progetto sono inoltre coinvolte imprese acquicole, PMI del settore e stakeholder istituzionali italiani e croati, che contribuiscono alla sperimentazione, alla validazione delle soluzioni innovative e al trasferimento dei risultati verso il settore produttivo.

### Informazioni e contatti:

<https://www.italy-croatia.eu/en/web/marinet>

FB/LinkedIn @marinetproject

Instagram: @good\_aquafood

@marinetproject

E-mail: [marinet@uniud.it](mailto:marinet@uniud.it)

*Il progetto è sostenuto dal Programma Interreg Italia – Croazia e dai fondi FESR.*



## AGENDA WORKSHOP

09:00 – 09:05

Saluti istituzionali e presentazione del progetto MARINET  
Marco Galeotti (UNIUD), Eraldo Rambaldi (AMA)

09:05 – 09:20

Produzione di ostrica piatta e maricoltura integrata (IMTA)  
Igor Celić (OK ISTRE), Giuseppe Arcangeli (IZSve)

*Temi trattati:* disponibilità di seme e nursery; performance produttive; modelli di allevamento offshore/inshore; integrazione con altre specie allevate

09:20 – 09:35

Allevamento sostenibile: sanità, nutrizione e biosicurezza

Alessia Vetri, Giuseppe Arcangeli (IZSve), Jelka Pleadin, Snježana Zrnčić (VEINST), Greta Krešić (FTHM)

*Temi trattati:* controllo sanitario della filiera; monitoraggio patogeni emergenti; sicurezza alimentare; qualità nutrizionale dell'ostrica

09:35 – 09:55

Soluzioni innovative per la maricoltura: strumenti digitali e modelli bioeconomici

Federico Nassivera, Ivan Cescon, Marco Galeotti (UNIUD)

*Temi trattati:* DSS per imprese acquicole e analisi costi-benefici; modelli bioeconomici per la competitività; sensori ambientali e PWA; data management; AI per previsione crescita e rischio sanitario

09:55 – 10:00

Conclusioni e prospettive future

*Il workshop sarà tenuto in lingua italiana. L'evento è organizzato in collaborazione con AMA - Associazione Mediterranea Acquacoltori e API - Associazione Piscicoltori Italiani.*

---

**Stand MARINET in collaborazione con AMA – Associazione Mediterranea Acquacoltori al Festival e punto di ristoro di Miticoltori Spezzini**

Durante i tre giorni del festival dalle 12.00 alle 19.00 sarà attivo uno spazio informativo dedicato al progetto presso lo stand di AMA e presso il punto ristoro della Cooperativa di Miticoltori Spezzini. Sabato 23 maggio sono previste inoltre le attività che coinvolgono il pubblico:

- **Presentazione della campagna Good AquaFood** con quiz a premi per il pubblico e la distribuzione del materiale promozionale e presentazione del progetto
- **Degustazione guidata e gratuita di tre ostriche piatte, in abbinamento a vino e focaccia ligure, per 60 partecipanti** suddivisi in due turni orari (11.30–12.00 oppure 12.00–12.30), previa [registrazione online](#) oppure direttamente sabato presso lo stand AMA, almeno 10 minuti prima della degustazione.

