

D.2.2.2 Project Press Conferences

Activity 2.2 – Media Relations and Publications
WP2 - Communication activities
SUSHI DROP project (ID 10046731)

Final Version of 31/12/2021

Deliverable Number D.2.2.2



Project Acronym	SUSHIDROP
Project ID Number	10046731
Project Title	SUstainable fiSHeries wIth DROnes data Processing
Priority Axis	3
Specific objective	3.2
Work Package Number	2
Work Package Title	Communication Activities
Activity Number	2.2
Activity Title	Media Relations and Publications
Partner in Charge	PP2 – Marche Region, Fisheries Economy Department
Partners involved	LP – Unibo, PP5 – Split and Dalmatia County
Status	Final
Distribution	Public

Summary

Abstract	3
The SUSHIDROP Kick off meeting.....	4
The SUSHIDROP Intermediate Conference (Press Conference).....	4
The SUSHIDROP Final Conference (Press Conference)	9

Abstract

SUSHI DROP SUsustainable fiSHeries with DRONES data Processing is a project financed by European Union through the Interreg Italy-Croatia Programme. The project aims at enhancing knowledge on accurate and non-invasive methods for mapping the marine ecosystems of Adriatic Sea, in order to assess environmental status of habitats and fish stocks population as reliable and up-to-date information about the state of marine resources are essential to support sound management decisions.

The most important goal of SUSHI DROP is to better understand the sensitivity of the habitats to fishing pressures and to design and implement more effective marine management plans. SUSHI DROP evaluates the adoption of drones (UUVs - unmanned underwater vehicles) equipped with sensors to monitor physical, chemical and biological features. In particular, acoustical and optical technologies will be employed as a non-invasive mean to assess fish stocks population.

The findings of the opto-acoustic surveys will be compared with classical procedures based on fish sampling and to assess the accuracy in deriving single-species abundance indices (in numbers or weight) for direct input into stock assessments. The data gathered during the project will be collected in a Geographical Information System known as GIS.

It will serve as an open database for collecting, maintaining and sharing the scientific data acquired by the UUVs and as a useful resource in further research and preservation of the biodiversity of the Adriatic.

The partnership of the project has been able to pool all skills and competences of relevant institutions in order to achieve the set of project results, having the capacity to create strong links to target groups addressed by the project.

This document is the deliverable **D.2.2.1 Press Conferences** aimed to give evidence to the press conferences organized during the project lifetime to promote the project achievements and results towards a wider public.

The SUSHIDROP Kick off meeting

The **Kick-off meeting** has been organized in Fano by the Lead Partner, **University of Bologna** on the 11 and 12 of March 2019. All the project partners from Italy and Croatia participated and actively contributed to the meeting

Thus a press release have been issued and shared with all the Partners and the press clip collected and available in the **D2.1.1 – Kick off meeting report** and **D2.1.2 – Press release at project partner level**

The meeting was conceived to share in detail the objective of the project, the activities foreseen, the work plan, the timetable for the next two years, the results to be reached and the deliverables to be produced. In addition, each partner introduced itself, described the competences and the staff that will be involved in the project implementation.

The partnership agreed to postpone the press conference to the Intermediate Conference where the *unmanned underwater vehicles* (UUVs) building phase has been completed and the drone has been equipped with sensors to monitor physical, chemical and biological features to try to compensate for marine data deficiency

The SUSHIDROP Intermediate Conference (Press Conference)

A press conference has been held before the beginning of the SUSHIDROP Intermediate Conference. The conference “Innovative Solutions for the Sustainability of the Adriatic Sea” was organized jointly with the INNOVAMARE strategic project and on Tuesday, April 27 and Wednesday, April 28, in Zadar and online, due to Covid2019 restrictions.

The second day of the Conference, April 28, 2021, was dedicated to the results of the SUSHI DROP project and the development of adapted drones (UUV technology) with acoustic equipment and optical technology for the development of non-invasive methods for assessing the state of the environment, fish stocks and general monitoring of marine ecosystem biodiversity. Further, examples of good practice showed the importance of technology in the tradition of fishermen and the preservation of the Adriatic.

The press conference has been organized on the 27th of April in the Hotel in the hotel Kolovare in Zadar.



PRESS KIT

Konferencija za medije

„Potpisivanje Pisma namjere za uspostavu Centra izvrsnosti u podvodnoj robotici i senzoricima“

Datum i vrijeme: 27. travnja 2021, 10 sati

Lokacija: Hotel Kolovare, Zadar

Predviđeno trajanje: pola sata

INSTITUCIJE POTPISNICE PISMA NAMJERE

- Hrvatska gospodarska komora
- Šibensko-kninska županija, Goran Pauk – Župan
- Fakultet elektrotehnike i računarstva, Sveučilište Zagreb
- Institut Ruđer Bošković

Govornici:

- Tomislav Radoš – potpredsjednik HGK za Industriju i održivi razvoj
- Goran Pauk – Župan Šibensko-kninske županije
- Nikola Mišković – Prodekan za znanost Fakulteta elektrotehnike i računarstva, Sveučilište Zagreb
- Nedo Vrgoč – Ravnatelj Instituta za oceanografiju i ribarstvo Split
- Mateo Ivanac – Voditelj strateškog projekta InnovaMare

PRISUTAN:

- Neven Cukrov, Institut Ruđer Bošković – Viši znanstveni suradnik i voditelj morske postaje u Šibeniku

Scenarij:

Uvodno obraćanje moderatora – 1 minuta

Poštovani predstavnici medija, zahvaljujem na odazivu na današnju konferenciju za medije. Dobar dan i dobrodošli na konferenciju za medije posvećene Okruglom stolu / Konferenciji Inovativna rješenja za održivost Jadranskog mora koja je organizirana u suradnji sva projekta u okviru Interreg Programa Italija Hrvatska, strateškog projekta InnovaMare i projekta SUSHI DROP koji će se danas i sutra održati u Zadru.

Sa zadovoljstvom pozdravljam sve nazočne, potpisnike Pisma namjere za osnivanje Centra izvrsnosti za podvodnu robotiku i senzoricu, predstavnike projektnog tima, predstavnike medija, ostale nazočne te zahvaljujem na dolasku i sudjelovanju.

Dozvolite mi da predstavim ovdje nazočne predstavnike institucija potpisnica Pisma namjere.

Pozivam g.da nam se obrate

1. Tomislav Radoš – potpredsjednik HGK za Industriju i održivi razvoj
2. Goran Pauk – Župan Šibensko-kninske županije
3. Nikola Mišković – Prodekan za znanost Fakulteta elektrotehnike i računarstva, Sveučilište Zagreb
4. Nedo Vrgoč – Ravnatelj Instituta za oceanografiju i ribarstvo Split

Mateo Ivanac – Voditelj strateškog projekta InnovaMare

G. Radoš, g. Pauk, g. Mišković, g. Vrgoč, izvolite.

Obraćanje govornika – 3-5 minuta

Moderator

Zahvaljujem se g. Radošu, Pauku, Miškoviću i Vrgoču.

Moderator

Zahvaljujem se svim sugovornicima.

Poštovani predstavnici medija, ljubazno molim Vaša pitanja za današnje sugovornike.

Pitanja medija – 10 minuta

Moderator

Zahvaljujem još jednom na odazivu na konferenciju za medije.

I pozivam Vas da nam se pridružite ova dva dana na ovom događaju koji je dostupan i online i podržite nas u očuvanju mora.

SUSHI DROP PROJEKT

Trajanje projekta 01.01.2019. – 30.12.2021.
 Ukupna vrijednost projekta: 1.71 milijun €
 Iznos sredstava iz Europskog fonda za regionalni razvoj (ERDF): 1.34 milijun €

PARTNERI
 GP - Alma Mater Studijskog – Laboratorij morske biologije i ribolova u Fanu pri Sveučilištu u Bologni (IT)

Udruga za prirodnu, okoliš i održivi razvoj – SUNCE (HR)
 Splitško-dalmatinska županija (HR)
 Institut za oceanografiju i ribarstvo (HR)
 Regija Marche – Odjel za ekonomiju ribarstva (IT)
 Lokalna inicijativa za ribarstvo „Costa dei Trabocchi“ (IT)

KONTAKT ZA MEDIJSKE IZJAVE O PROJEKTU I KONFERENCIJU
 Katarina Šuta
 Katarina.suta@dalmacija.hr ; 095 8285313

KONTAKT ZA MEDIJE
 Laura Visković
 laura.viskovic@promootlan.hr ; 099 2585807

Kontakt glavnog partnera:
 Luca De Marchi
 ldemarchi@umbro.it

1. Što je SUSHI DROP?

SUSHI DROP je akronim naziva *Sustainable Fisheries with Drones* data Processing odnosno Održivo ribarstvo uz prikupljanje podataka dronovima. Riječ je o projektu koje se financira iz programa prekogranične suradnje Interreg Italija-Hrvatska te za cilj ima zaštitu bioraznolikosti, uvođenje monitoringa morskog staništa uz pomoć podvodnih dronova s posebnim naglaskom na teško dostupna područja (velike dubine i hridi, područja koja su rizična za ronice) te osigurati dostupnost dobivenih podataka svim zainteresiranim (regulatorna tijela, znanstvenici, istraživači...).

2. Koja nova tehnologija se razvija u sklopu projekta?

U sklopu SUSHI DROP projekta talijanski – hrvatski istraživački tim razvija podmorski dron te implementacija senorskog sustava baziranog na UAV tehnologiji podvodnih dronova / Autonomnih podvodnih uređaja koji pomoću akustičkih i optičkih instrumenata procjenjuju biološke staništa na većim dubinama. Projekt postavlja novi standard u praksi podvodnih i nadzora morske bioraznolikosti korištenjem podvodnog drona. Bespilotna letjelica u našem slučaju postaje sve traženija i bespilotna letjelica koja će u sebi integrirati najsuveravniju optiku i akustičnu tehnologiju, opremljena sustavom vođenja, kontrole i navigacije baziranim na inovativnim algoritmima koji dopuštaju samostalno istraživanje, bez ljudskog nadzora, a modularna arhitektura podržava brzu prilagodbu na konfiguraciju morskog dna. Dron će imati kapacitet samostalnog istraživanja u trajanju do šest sati, na dubinama do 300 metara.

3. Koje su prednosti korištenja novih tehnologija u nadzoru morskog staništa?

Suvremenoj tehnologiji na području podvodne robotike i seoploke ima sve veću upotrebu kontrole i nadzora onečišćenja i stanja ribljeg fonda u Jadranskom moru. Omogućuje smanjenje troškova analize morskog staništa, smanjuje rizik kojem su se do sada izlagali ronici prilikom uzorkovanja ribe, a i dobivamo precizniji indeks ribljeg fonda te neuporedivo kvalitetnije procjene bioraznolikosti u područjima velikih dubina i istjenovitih morskog grebena koja su do sada bila ne samo rizična za ronice već i teško dostupna. Upotreba suvremene tehnologije olakša će donošenje odluka o upravljanju Jadranskim morom, s posebnim naglaskom na politike koje se odnose na ribarstvo i klimatske promjene.

4. Zašto je važno imati što preciznije podatke o stanju morskog staništa?

Politike posebne zaštite određenih područja od pretjeranog izlova donose se temeljem podataka o stanju morskog staništa i ribljih stokova. S preciznijim podacima temeljem kojih se te odluke donose imat ćemo i kvalitetniju politiku održivog ribarstva i bolju zaštitu bioraznolikosti relevantnih ekosustava.

5. Gdje će dobiveni podaci biti dostupni?

Pouzdanе i ažurirane informacije o stanju morskog staništa ključne su za donošenje odluka o zaštiti značajnih ekološki područja i zato će se u sklopu projekta SUSHI DROP implementirati i platforma otvorenog tipa: geografski informacijski sustav (GIS) u kojoj će se prikupljati i razmjenjivati dobiveni podaci. Baza podataka bit će dostupna istraživačima, nevladinim organizacijama, subjektima uključanima u plavu ekonomiju te donositeljima odluka i sadržavat će prikupljene podatke proizlaže iz primjene autonomnih podvodnih uređaja (UUV-a), zajedno s procjenom indeksa ribljeg fonda.

Projekt je osmišljen s ciljem unapređenja znanja o preciznim i neinvazivnim metodama mapiranja morskog staništa, odnosno praćenja i procjene stanja morskog okoliša, indeksa brojnosti ribe te općenito podvodnih (ribozloka) i ekosistema mora.

6. Kada će dron biti spreman za upotrebu?

Podmorski dron koji hrvatsko-talijanski istraživački tim razvija u sklopu projekta SUSHI DROP prvi zaron bit će imati u Splitu, krajem svibnja ove godine, potom će biti testiran u stajalnoj vodi u Italiji a po završetku testiranja i krenuti u redovnu upotrebu u sklopu znanstvenih institucija, partnera u projektu SUSHI DROP.

European Regional Development Fund www.italy-croatia.eu/erdf

European Regional Development Fund

European Regional Development Fund

MEDIA INVOLVED

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
TESAK	IME	FUNKCIJA	11	TV	ime	redakcija	12	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	13	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	14	MTV - Studio Split	Magdalena Špiro	šef redakcije	15	MTV - Studio Split	Dominik Štrbac	director	16	MTV - Studio Split	Luca De Marchi	redakcija	17	MTV - Studio Split	Luca De Marchi	redakcija	18	MTV - Studio Split	Karmen Širo	edit	19	MTV - Studio Split	Magdalena Špiro	edit	20	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	21	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	22	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	23	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	24	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	25	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	26	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	27	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	28	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	29	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	30	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	31	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	32	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	33	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	34	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	35	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	36	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	37	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	38	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	39	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	40	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	41	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	42	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	43	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	44	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	45	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	46	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	47	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	48	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	49	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	50	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	51	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	52	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	53	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	54	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	55	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	56	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	57	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	58	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	59	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	60	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	61	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	62	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	63	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	64	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	65	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	66	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	67	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	68	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	69	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	70	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	71	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	72	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	73	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	74	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	75	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	76	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	77	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	78	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	79	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	80	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	81	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	82	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	83	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	84	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	85	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	86	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	87	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	88	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	89	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	90	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	91	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	92	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	93	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	94	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	95	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	96	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	97	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	98	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	99	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija	100	Radio TV	Luca De Marchi	redakcija

DATUM	MEDU	VELIČINA/TRAJANJE/LINK	DOSEG
WEB			
19.04.	ekovjesnik.hr	https://www.ekovjesnik.hr/clanak/3924/inovativna-riesenja-za-odrzivost-jadranskog-mora	2000
16.04.	morski.hr	https://morski.hr/2021/04/16/inovativna-riesenja-za-odrzivost-jadranskog-mora/	2000
19.04.	nautica-portal.com	https://www.nautica-portal.com/nautica-portal-com/vijesti/2539-inovativna-riesenja-za-odrzivost-jadranskog-mora	1600
19.04.	turizmoteka.hr	https://www.turizmoteka.hr/ekstra/predstavljamo-okrugli-stol-konferenciju-inovativna-riesenja-za-odrzivost-jadranskog-mora/	1800
19.04.	dubrovnikportal.com	https://www.dubrovnikportal.com/novosti/inovativna-riesenja-za-odrzivost-jadranskog-mora/	2000
19.04.	gorgonija.com	https://gorgonija.com/2021/04/19/inovativna-riesenja-za-odrzivost-jadranskog-mora/	900
19.04.	noviradio.hr	https://www.noviradio.hr/konferencija-u-zadru-27-i-28-travnja-inovativna-riesenja-za-odrzivost-jadranskog-mora/	800
20.04.	turizam24.com	https://turizam24.com/najava-konferencije-u-travnju-inovativna-riesenja-za-odrzivost-jadranskog-mora-prijave-u-tijeku/	1200
20.04.	turizam24.com	xijest unutar newslettera	7100
21.04.	kastela.org	http://www.kastela.org/novosti/ru/53811-inovativna-riesenja-za-odrzivost-jadranskog-mora	3000

RADIO	TRAJANJE	DOSEG
HR 1, Pomorska večer	4'5"	5500
Radio Sunce	4'	3500
Radio Brač	7'30"	3500

A wide campaign was set up for the promotion of the Conference by means of dedicate newsletter and project social media:

- Facebook: <https://www.facebook.com/SushiDropItalyCroatia>
- Instagram: <https://www.instagram.com/sushi.drop.project/>
- LinkedIn: <https://www.linkedin.com/showcase/sushi-drop/>
- Twitter: <https://twitter.com/sushidroproje1?lang=en>

At relevant regional radio station and web portals it was carried out direct advertising of the conference via radio jingles from 19 to 26 April 2021 and web banners in the period from March 27 to April 26,2021.

The SUSHIDROP Final Conference (Press Conference)

PP2 - Marche Region, Fisheries Economy Department was in charge for the organization of the SUSHIDROP project final conference, which was held on the 1st of October 2021 from 10.00 to 13:00.

The SUSHIDROP Final Conference was aimed to present, share, and discuss the results of the project that developed and tested “Blucy”, an innovative underwater drone capable of monitoring the environmental status of the Adriatic Sea.

The conference was conceived in two sessions:

The first session was focused on **innovative technologies and approaches to support fisheries sustainable development** and to improve management and protection measures. Further to the main achievements of the SUSHIDROP project, the results of ITACA and FAIRSEA <https://www.italy-croatia.eu/web/fairsea/site> projects were shared with the conference audience.

The second session was focused on the opportunities offered by the new programming period to capitalize the work already done and to contribute to the Blue Economy/Growth development, sharing information about the new 2021-2027 Cooperation programmes, the macro-areas related to the Blue Growth and the possibilities offered by the Cluster 6 of the New HORIZON Program.

The conference was included within the programme of “Tipicità in Blu”, an initiative <https://www.tipicitainblu.it> that the City of Ancona organizes yearly to promote blue growth and blue economy.

Tipicità in blu was conceived to take the baton from the 78 years-long tradition of the International Fishing Fair of Ancona and enlarging its focus on the world of the blue economy. Bestowed with a strategic position in the Adriatic-Ionian region, Ancona hosts each year partners and stakeholders of the blue economy to review and set the agenda on the topics of growth through cooperation, ecology and tourism.

Tipicità in blue covers the main topics of the blue economy with panels, congresses and technical roundtables and fisheries activities, seafood and culture linked to fisheries have a role of paramount importance.

The Programme of the **SUSHIDROP** final conference was thus included in the communication circuit of the festival and announced in the entire initiative press conference which has been held on the **Tuesday 28th of September**.



CALENDARIO EVENTI

Mercoledì 29 settembre Giovedì 30 settembre **Venerdì 1 ottobre** Sabato 2 ottobre Domenica 3 ottobre Lunedì 4 ottobre

VENERDI' 1 OTTOBRE

10.00-13.00	Mole - Sala Vanvitelli	CONFERENZA FINALE DEL PROGETTO SUSHIDROP "INNOVAZIONI E SOLUZIONI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE DELLA PESCA"
14.30-18.00	Mole - Sala Vanvitelli	"VALORIZZAZIONE DELLA QUALITÀ E DELLA SOSTENIBILITÀ DELLA FILIERA ITTICA IN ADRIATICO" - PROGETTI PRIZEFISH E ADRISMARTFISH
18.30	Mole - Sala Vanvitelli	Di_Stage: sapori di mare ad economia circolare
	Città	Circuito Menù in blu & Aperiblu

SUSHIDROP Conference

INNOVAZIONI E SOLUZIONI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE DELLA PESCA

MOLE VANVITELLIANA

SALA VANVITELLI

1 ottobre
10.00



Conferenza finale del Progetto SUSHIDROP

SUSHI-DROP è un progetto europeo co-finanziato dal Programma INTERRE Italia-Croazia 2014/2020, ha una durata di 36 mesi ed è gestito da un partenariato composto da 6 enti tra università, istituzioni locali e regionali, agenzie settoriali, centri ricerca, ONG che operano nel settore della tutela della biodiversità di Italia e Croazia. L'obiettivo generale di SUSHIDROP è quello di realizzare un drone sottomarino capace di raccogliere dati preziosi sui parametri chimico-fisici e biologici del mare adriatico. Il drone - denominato "Blucy" - grazie alla presenza di diversi sensori, sia ottici che acustici, permetterà di monitorare lo stato ambientale e di definire gli indici di abbondanza della popolazione delle specie ittiche in aree marine caratterizzate da habitat rocciosi ed acque profonde, dove le comuni metodologie di campionamento utilizzate sono poco efficaci o inapplicabili. I dati raccolti nelle campagne di campionamento effettuate in Italia e Croazia confluiranno in una piattaforma GIS aperta con l'obiettivo di migliorare la conoscenza dei fondali e degli indici di abbondanza della popolazione delle diverse specie ittiche e contribuire all'elaborazione di misure di gestione e protezione degli ecosistemi presi in considerazione.

Saluti ed introduzione ai lavori 10.00 - 10.15

Modera Domenico Letizia, giornalista

Mirco Carloni - Vicepresidente Regione Marche ed Assessore alla pesca marittima
Raffaele Pasquali - P.F. Economia Ittica, Regione Marche
Bućan Martin - Split and Dalmatia County

IN COLLABORAZIONE CON



Information on the SUSHIDROP project

I Sessione - L'innovazione a supporto dello sviluppo sostenibile della Pesca (10:15 - 11:45)

La robotica sottomarina per il monitoraggio della biodiversità. Risultati e sviluppi futuri del progetto SUSHI DROP

Prof. Luca De Marchi, Alma Mater Studiorum - Università di Bologna, Dipartimento di Ingegneria dell'Energia Elettrica e dell'Informazione "Guglielmo Marconi"

Prof. Corrado Piccinetti Alma Mater Studiorum - Università di Bologna, Laboratorio di Biologia Marina

Prof. Nedo Vrgoc, Istituto di Oceanografia e Pesca di Spalato

Primi risultati del Progetto ITACA: gli strumenti innovativi realizzati per la competitività e la sostenibilità della pesca dei piccoli pelagici

Silvia Angelini - CNR - IRBIM Istituto per le Risorse Biologiche e le Biotecnologie Marine

FAIRSEA - La pesca nella regione Adriatica - un approccio condiviso all'ecosistema: i risultati del Progetto

Simone Libralato - OGS, Istituto Nazionale di Oceanografia e di Geofisica Sperimentale

Approcci innovativi di gestione per il Mediterraneo

Rosa Caggiano - MEDAC, Mediterranean Advisory Council

Il nuovo FEAMPA 2021 -2027 per l'innovazione e lo sviluppo sostenibile nella pesca: la collaborazione tra ricerca e settore produttivo

Mario Jurašić, Ministero dell'Agricoltura Croato - Direttorato della Pesca

Direttore del settore per il sistema informativo del mercato per la gestione della pesca e dell'acquacoltura

II Sessione - Le opportunità legate all'innovazione ad allo sviluppo dell'economia blu e della pesca sostenibile nel nuovo periodo di programmazione 2021-2027

11:45 - 12:45

Il futuro del Programma ADRION 2021-2027 in sinergia con la strategia EUSAIR

Lodovico Gherardi - Coordinatore dell'Autorità di Gestione programma ADRION

La Blue Med Initiative : agenda strategica, piano di implementazione e nuove opportunità

Prof. Fabio Fava, Delegato nazionale per la BLUEMED initiative

Le opportunità del Programma Horizon, Cluster 6 (Blue growth call)

Serena Borgna - Coordinatore Cluster 6, APRE (Agenzia per la Promozione della ricerca europea)

Risultati raggiunti dal Programma Italia-Croazia e nuove opportunità per Il periodo 2021-2027

Anca Daniela Simion - JS Programma Italia Croazia Project manager

12: 45 - 13.00 **Dibattito e conclusioni dei lavori**

I posti in presenza sono limitati su invito a causa delle restrizioni Covid-19

PRESS KIT

Le giornate della Blue Economy

29 settembre – 1 ottobre e 4 ottobre

29 settembre Sala Vanvitelli

- 9.00 FORUM CANTIERISTICA & NAUTICA 2021
A cura di CNA Ancona
- 10.00 MOSTRA FOTOGRAFICA (fino al 3 ottobre)
"TRABACCOLI E VAPORINI ATTRAVERSO L'OBIETTIVO DI ETTORE GADDONI"
- 10.00 B2B NAUTICA
A cura di CNA Ancona
- 11.00 FILIERA ITTICA
LA SICUREZZA ALIMENTARE IN EPOCA COVID
A cura di Confartigianato Ancona -Pesaro e Urbino
- 15.00 ECOMAP - THE BLUE WAY
A cura di Polo Tecnologico Alto Adriatico, Comune di Ancona e ~~Sealogy~~
- 17.00 FLAG MARCHE CENTRO
La strategia: risultati, impatti e prospettive

30 settembre Sala Vanvitelli

- 10.00 SALVAGUARDIA AMBIENTALE E SVILUPPO SOCIO-ECONOMICO:
LE BUONE PRATICHE PER IL MARE
A cura di Università Politecnica delle Marche
- 11.30 B2B Agroalimentare "EXPORTIPICITÀ"
A cura di CNA Ancona e ~~FoodFind~~
- 15.00 COASTENERGY: AI CONFINI DELL'ENERGIA BLU
A cura di ~~Unicam~~-Università degli Studi Di Camerino

1 ottobre Sala Vanvitelli

- 10.00 SUSHIDROP
"INNOVAZIONI E SOLUZIONI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE DELLA PESCA "
A cura di ASSAM e REGIONE MARCHE
- 14.30 CAPACITY BUILDING: ADRISMARTFISH E PRIZEFISH
"VALORIZZAZIONE DELLA QUALITÀ E DELLA SOSTENIBILITÀ DELLA FILIERA ITTICA IN ADRIATICO
A cura di ASSAM e REGIONE MARCHE
- 18.30 ~~Di Stagione~~: sapori di mare ad economia circolare
A cura di ASSAM

4 ottobre Sala delle Polveri

- 15.00 PROSPETTIVE, INNOVAZIONI E TECNOLOGIE NELLA "NUOVA RISTORAZIONE "
1° FORUM DELLA RISTORAZIONE MARCHIGIANA
A cura di Confcommercio Marche

CONFERENZA FINALE DEL PROGETTO SUSHIDROP
Innovazioni e soluzioni per lo sviluppo sostenibile della Pesca*

1° OTTOBRE 2021

Sala Vanvitelli, Mole Vanvitelliana (ore 10:00 – 13:00)

Giunge alla Conferenza finale il progetto europeo SUSHIDROP che ha visto impegnati ricercatori Italiani e Croati dalle due sponde dell'Adriatico per la costruzione ed il perfezionamento di "Blucy", un innovativo drone sottomarino in grado di monitorare lo stato di salute dei fondali del mare Adriatico. Tutti i dati raccolti grazie all'utilizzo del drone saranno condivisi su una piattaforma open con l'obiettivo di migliorare la conoscenza dei fondali e degli indici di abbondanza della popolazione delle diverse specie ittiche, contribuendo anche al miglioramento delle misure di gestione e protezione basate su dati accurati, verso una pesca sempre più sostenibile.

La Conferenza ha come obiettivo la presentazione e la condivisione dei risultati ottenuti

La **prima sessione** è focalizzata sulle diverse tecnologie e gli approcci innovativi che possono supportare lo sviluppo sostenibile della Pesca ed il miglioramento delle misure di gestione e protezione delle risorse. Sulla tematica interverranno anche il Ministero Croato dell'Agricoltura – Direttorato della Pesca, il MEDAC ed il GFCM della FAO. Nella **seconda sessione** saranno approfondite le opportunità offerte dalla nuova Programmazione per proseguire il lavoro e per contribuire allo sviluppo dell'Economia Blu condividendo gli orientamenti dei nuovi programmi di Cooperazione 2021-2027. Si parlerà anche delle macro-aree che supporteranno progetti legati alla Blue Growth e le possibilità offerte dal Cluster 6 del Nuovo Programma HORIZON.

La Regione Marche ha svolto un ruolo di supporto fondamentale nell'ambito di questo progetto, ponendosi quale anello di snodo tra tutti i protagonisti coordinando l'esigenza di diffondere il progetto presso il pubblico (anche di non addetti ai lavori), ha sostenuto le operazioni più prettamente "tecniche" favorendo il contatto tra i ricercatori ed i portatori di interesse

Sushidrop è una parte del percorso intrapreso dalla Regione Marche fatto di progetti altamente innovativi a supporto dello sviluppo della Blue Economy, una importante leva di crescita per l'economia regionale.

La conferenza, che si terrà nell'ambito dell'iniziativa Tipicità in Blu, <https://www.tipicitainblu.it>; sarà fruibile in italiano, inglese e croato sia nella modalità on-line (via Zoom) che in presenza su invito con posti limitati a causa delle restrizioni covid.

Qui di seguito il form per registrarsi e ricevere il link di zoom

https://www.advancedcongressi.it/advit/congressi/webinar_2021_10_01_sushidrop/

Un info-point del progetto sarà presente nell'ambito della manifestazione. Clicca sulle immagini per scaricare le agende dell'incontro in Italiano, Inglese e Croato:

Sarà possibile seguire la conferenza anche in streaming sul canale Youtube Sushidrop.

PRESS CLIP

Tutto l'Adriatico in un weekend

Torna alla Mole «Tipicità in blu»: un ricco calendario di eventi per scoprire il mare e le sue prelibatezze

ANCONA

Saraghi, canocchie, moscioli e tante altre specialità. Sono loro i protagonisti del fine settimana di «Tipicità in Blu», che propone un weekend fatto di degustazioni, approfondimenti e veri e propri spettacoli del gusto, tra scienza, ambiente marino e gastronomia. Oggi alla Mole Vanvitelliana sarà ancora una giornata nel segno della blue economy, con i progetti sviluppati da Assam e Regione Marche insieme ad un gruppo di partner italiani e croati per valorizzare la piccola pesca, favorire una maggiore sostenibilità del settore e sviluppare strumenti innovativi per sostenere i pescatori. Evocativi i nomi dei progetti: «Sushi-drop», «AdriaSmartFish» e «Prize Fish». Le giornate professionali termineranno lunedì con il Forum della ristorazione marchigiana a cura di ConfCommercio Marche.

Ma oltre alla parte riservata agli addetti ai lavori «Tipicità in Blu» si presenta come un vero festival fruibile da tutti, domani e dopodomani. Al mattino sono in programma le minicrociere dal Mandracchio alla baia del Conero. Nei due pomeriggi, alla Sala Vanvitelli (dalle ore 17 alle 22) si potrà degustare il «pic-nic in blu» preparato dall'Accademia di Tipicità, con il pesce dell'Adriatico gourmet. In assag-



Le degustazioni di vini e prodotti tipici: una delle iniziative di «Tipicità in blu»

gio anche i vini selezionati da Marchigianamente con l'iniziativa «Le Marche nel Calice» ed i cibi di terra, a cura di produttori artigiani proposti da Coop Alleanza 3.0.

Domani pomeriggio la voce narrante sarà quella di Tinto, conduttore di 'Decanter' su Rai Radio 2 e della trasmissione televisiva «Mica pizza e fichi» su La 7. Alle 17 la conferenza «I pescherecci di Ancona e la loro evoluzione da fine '800 agli anni '40 del '900». Alle 17.30 lo chef Simone Baleani esplorerà tutti i segreti del mosciolo. Alle 18.30 Germana Borsetta spiegherà lo strano fenomeno del «sarago di

gomma», mentre alle 19.15 ai fornelli ci sarà Marco Cupido, talentuoso chef dell'anconetana Degosteria. Per la serie «Dialoghi nel calice», Tinto intervisterà Roberto Orciani per la Fattoria Lucesole e Ginevra Coppacchioli per i vini di montagna della cantina Tattini Coppacchioli. Per tutto il pomeriggio e la sera-

LE ADESIONI IN CITTA'

L'iniziativa coinvolge più di venti locali anconetani, con menù e aperitivi dedicati

ta, grazie all'Accademia dello Stoccafisso all'anconetana, sarà possibile degustare il tipico piatto nell'interpretazione dello chef di Vino e Cucina Misha.

Domenica pomeriggio al microfono ci sarà Marco Ardemagni da Rai Radio 2, Caterpillar AM. Alle 17 dialogo con Gian Marco Luna, direttore IRBIM CNR, per esplorare il fascino dell'economia in blu e delle biotecnologie marine. Alle 17.30 la magia della plastica sarà protagonista dello spettacolo per bambini e adulti «Magicamente plastica». Alla stessa ora il cooking talk-show a cura di Unione Regionale Cuochi, con Luca Santini e Simone Baleani, «E buono... ma è fatto bene?». «La pesca a vapore in Ancona, una storia ritrovata» è il tema della conferenza proposta dagli Uomini delle Navi (ore 18). «Gusto blu. Dove osano i golosi» è l'intrigante tema del cooking show con Luca Facchini per l'Accademia di Tipicità. Si chiude con i «Dialoghi nel Calice» e i racconti di Luigi Gagliardini per Moncaro e dei vignaioli Agostino Romani ed Emanuele Dianetti.

L'accesso alla manifestazione sarà contingentato, quindi si consiglia di prenotarsi (tramite il sito web www.tipicitainblu.it). Fino a domenica si possono degustare i menù e gli aperitivi «in blu» negli oltre venti locali aderenti al circuito di «Tipicità in blu».

Economia del mare e degustazioni nel laboratorio di “Tipicità in blu”

Da oggi a domenica convegni e gastronomia tra Mole, Marina Dorica e centro. Mini-crociere a Portonovo

LA KERMESSA

ANCONA Da una parte le Giornate della blue economy, durante le quali si analizzeranno insieme a esperti e operatori del settore le molteplici possibilità di sviluppo offerte dal mare, dall'altra il Festival, con il quale si intende promuovere la riscoperta da parte della popolazione di questa grande risorsa, non soltanto economica ma anche spirituale, attraverso appuntamenti enogastronomici e culturali. Prende via oggi l'ottava edizione di Tipicità in Blu, manifestazione promossa dal Comune di Ancona e Fondo Mole Vanvitelliana, con la regia di Tipicità e la partnership di Banco Marchigiano, durante la quale il capoluogo marchigiano si trasforma in un grande laboratorio in cui del mare si parla e di mare si vive.

L'assessore

«Quando nacque Tipicità in blu intendeva essere l'occasione in cui costruire un ragionamento attorno al nostro essere sul mare - ha ricordato l'assessore alla Cultura, Paolo Marasca -. Poi con la pandemia ha avuto la forza di passare da evento a soggetto capace di produrre contenuti. Un luogo in cui coloro che operano nella blue economy hanno la possibilità di incontrarsi e dare il via a percorsi che vanno oltre il qui ed ora del Festival». Questo è vero soprattutto per le Giornate della blue economy, che si terranno da oggi fino all'

ottobre all'interno della Sala Vanvitelli della Mole. Tra le altre cose si parlerà di nautica e cantieristica con Cna, di sicurezza alimentare in epoca Covid con Confartigianato, dello stato della ristorazione italiana con Confcommercio, di innovazioni e soluzioni per lo sviluppo sostenibile della pesca con Assam. Tutto questo sarà proposto in versione phygital, nel senso che

Si parlerà di pesca sostenibile, nautica cantieristica, ristorazione e sicurezza alimentare

tutte le iniziative potranno essere vissute sia dal vivo che in diretta streaming, attraverso il sito www.tipicitainblu.it, i canali social della manifestazione o le piattaforme dei partner. Verranno inoltre organizzati incontri fisici e virtuali tra operatori di vari settori locali e internazionali.

«Ormai disponiamo di una fuoriserie tecnologica collaudata in questi due anni di pandemia, che ci permette di restare in scena e addirittura potenziare la nostra presenza - ha dichiarato il direttore di Tipicità, Angelo Serri -. Non a caso ci sono grandi realtà che hanno chiesto

L'iniziativa

Marche e le sue tradizioni a tavola

• Secondo appuntamento della kermesse “Marche e le sue tradizioni a tavola”. Stasera sarà la volta della cucina di Emilia, a Portonovo, protagonista dalle 20 di una serata all'insegna del gusto. Ad impreziosire la cena-degustazione saranno le narrazioni di Palmiro Ciocarelli, stimato sommelier.

di collaborare, come il Polo Tecnologico dell'Alto Adriatico e Scalogy - Salone Europeo della Blue Economy». Cui vanno aggiunti Flag Marche Centro ed i progetti europei CoastEnergy, Sushidrop, AdriaSmartFish e Prize Fish Il Festival si dipanerà invece nel fine settimana del 2 e 3 ottobre tra minicrociere nella baia di Portonovo, degustazioni di prodotti del mare e della terra, senza tralasciare il celebre Stoccafisso all'anconitana e i vini marchigiani, con le proposte dell'Unione Regionale Cuochi e dell'Accademia di Tipicità, incontri con i personaggi del mare, educazione divertente e scienza vestita di blu, grazie ai contributi di IRBIM - CNR e degli Atenei di Ancona e Camerino.

Inarratori

Il tutto raccontato da due narratori d'eccezione: Tinto, voce di Radio Rai Decanter e La 7, che si alternerà alla conduzione con Marco Ardemagni, conduttore della trasmissione di Radio Rai, Caterpillar. Durante tutta la durata della manifestazione, che coinvolge attivamente l'intera città, partendo dai suoi luoghi più strettamente legati al mare, come la Mole e Marina Dorica, ma anche il centro, sarà inoltre possibile visitare una mostra fotografica dedicata ai pescherecci a vapore (sala Vanvitelli della Mole), e sedersi al tavolo di uno dei venti locali, tra bar e ristoranti, che proporranno speciali menu e aperitivi a base di pesce.

Michele Rocchetti

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La presentazione di “Tipicità in blu” con Moreschi, Gregori, Marasca, Fiorillo e Serri



Tipicità alla Mole Minicrociere e pic-nic nel weekend in blu

A Tipicità in Blu un fine settimana tutto dedicato alla risorsa ittica. Saraghi, canocchie, moscioli e tante altre specialità saranno protagonisti di degustazioni, approfondimenti e veri e propri spettacoli del gusto, tra scienza, ambiente marino e gastronomia. Alla Mole Vanvitelliana, oggi ancora una giornata della blue economy con i progetti sviluppati da Assam e Regione Marche insieme ad un gruppo di partner italiani e croati per valorizzare la piccola pesca, favorire una maggiore sostenibilità del settore e sviluppare strumenti innovativi per

sostenere i pescatori. Evocativi i nomi dei progetti: Sushidrop, AdriaSmartFish e Prize Fish. Le giornate professionali terminano lunedì con il Forum della Ristorazione Marchigiana a cura di ConfCommercio Marche. Il Festival sarà fruibile da visitatori ed appassionati domani e domenica. Al mattino in programma le minicrociere dal Mandracchio alla baia del Conero. Sabato e domenica pomeriggio nella Sala Vanvitelli della Mole, dalle ore 17 e fino alle 22, pic-nic in blue preparato dall'Accademia di Tipicità, con il pesce di Adriatico in formato gourmet.

<https://www.adriaeco.eu/2021/09/28/salpa-tipicita-blu-2021-dichiarazioni-numeri/>



Home > Aree Adriatico > Marche > Salpa Tipicità in blu 2021: dichiarazioni e numeri

Aree Adriatico Marche

Salpa Tipicità in blu 2021: dichiarazioni e numeri

28 Settembre 2021

369



Annunci Google

Tinto, Marco Ardemagni, scienziati e ricercatori tra gli ospiti. Nel week end, esperienze a cinque sensi tra mare e terra

Presentata oggi l'ottava edizione di Tipicità in Blu, in programma alla Mole Vanvitelliana di Ancona dal 27 settembre al 3 ottobre. Quattro giornate professionali e due di festival popolare, con ventinove iniziative in programma, tra fisico e digitale. “Una manifestazione che è evoluta da festival a vero e proprio soggetto dello sviluppo territoriale, tra mare e terra, che oramai opera tutto l'anno e dialoga con tanti partner!”, le parole di **Paolo Marasca**, Assessore alla Cultura del Comune di Ancona, nel presentare alla stampa l'edizione 2021, insieme a Fabio Fiorillo, presidente del Fondo Mole Vanvitelliana, e a Massimiliano Polacco in rappresentanza della Camera di Commercio delle Marche.

“Tipicità in blu dona alla comunità adriatica un format che potenzia le opportunità di sviluppo attraverso la modalità phygital ed un palinsesto che include realtà e autorevoli personaggi di altre regioni italiane e dell'altra sponda adriatica”, ha affermato **Angelo Serri**, direttore di Tipicità, nel presentare le novità di questa edizione.

<https://www.pesceinrete.com/il-progetto-sushi-drop-presentato-a-tipicita-in-blu/>

Passione dal 1948



Home > Eventi e Fiere

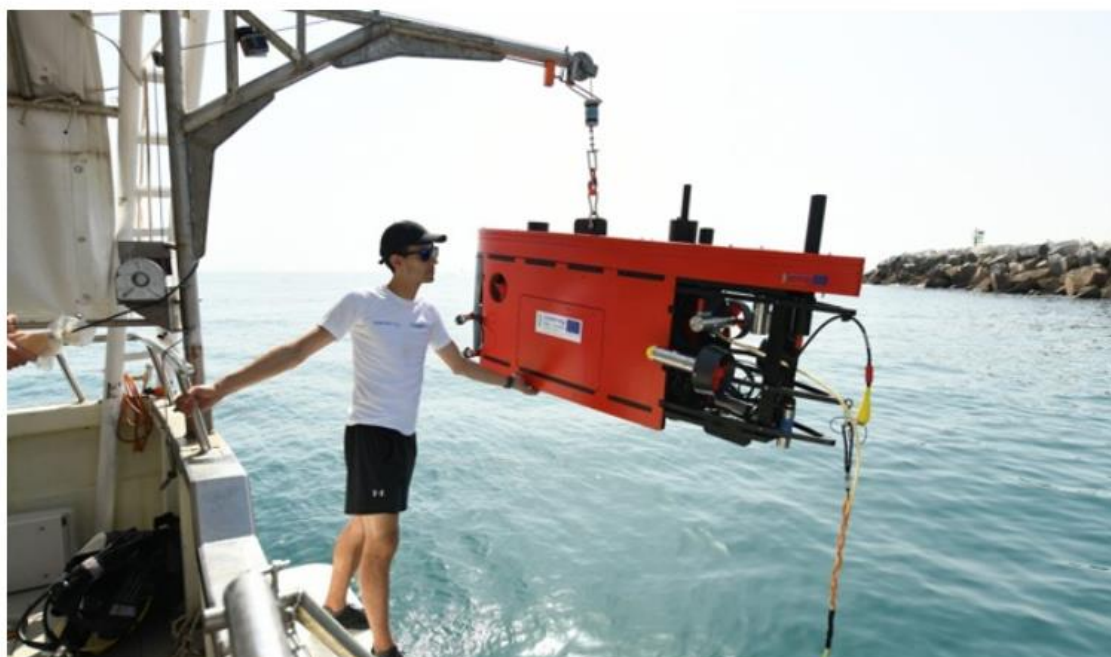
Il progetto SUSHI DROP presentato a Tipicità in blu

Il progetto coinvolge docenti e ricercatori di tre dipartimenti dell'Università di Bologna



by **Domenico Letizia** — 29 Settembre 2021 in Eventi e Fiere, In evidenza, News, Pesca

0





Tipicità in blu è il festival dove il mare incontra le persone. Intense giornate dedicate alla **blue economy**, che si svolgono dal 29 settembre al primo ottobre, per esplorare la prospettiva blu in tutte le sue molteplici sfaccettature.

Numerose sono le tematiche trattate legate alla nautica e alla cantieristica, la **sicurezza della filiera ittica**, lo sviluppo territoriale costiero, le energie rinnovabili e la sostenibilità, le città portuali intelligenti, con la partecipazione di prestigiosi ospiti ed esperti internazionali, a confronto con le esperienze di altri territori italiani ed esteri.

Durante i lavori di “Tipicità in blu” sarà presentato un importante progetto ricerca italo-croato coordinato dall’**Università di Bologna**. Finanziato dalla **Commissione Europea** con oltre 1.7 milioni di euro nell’ambito del **Programma Interreg Italia-Croazia**, il progetto **SUSHI DROP** ha l’obiettivo di dare vita ad un nuovo strumento per il monitoraggio della salute marina, in grado di navigare in maniera autonoma raggiungendo profondità superiori al 200 metri. Viaggiando tra correnti e fondali, questo innovativo drone sottomarino scatterà fotografie, realizzerà scansioni sonar e raccoglierà preziosi dati sui parametri chimico-fisici dei mari.

Il progetto SUSHI DROP coinvolge docenti e ricercatori di tre dipartimenti dell’Università di Bologna: il **Dipartimento di Ingegneria dell’Energia Elettrica e dell’Informazione (DEI)**, il **Dipartimento di Ingegneria Civile, Chimica, Ambientale e dei Materiali (DICAM)** e il **Dipartimento di Scienze Biologiche, Geologiche ed Ambientali (BiGea)**.

I ricercatori dell’Alma Mater faranno base a Fano, nel **Laboratorio di Biologia Marina e Pesca del BiGea**, che sviluppa ricerca su circa due chilometri quadrati di mare ed è dotato anche di una nave oceanografica. SUSHI-DROP è un progetto europeo con una durata di trentasei mesi ed è gestito da un partenariato composto da sei enti tra università, istituzioni locali e regionali, agenzie settoriali, centri ricerca, ONG che operano nel settore della tutela della biodiversità di Italia e Croazia.

L’obiettivo generale di SUSHI DROP è quello di **realizzare un drone sottomarino capace di raccogliere dati preziosi sui parametri chimico-fisici e biologici del Mare Adriatico**. Il drone, denominato “*Blucy*”, grazie alla presenza di diversi sensori, sia ottici che acustici, permetterà di monitorare lo stato ambientale e di definire gli indici di abbondanza della popolazione delle specie ittiche in aree marine caratterizzate da habitat rocciosi ed acque profonde, dove le comuni metodologie di campionamento utilizzate sono poco inefficaci o inapplicabili.

I dati raccolti nelle campagne di campionamento effettuate in Italia e Croazia **confluiranno in una piattaforma GIS aperta agli esperti e agli attivisti** con l'obiettivo di migliorare la conoscenza dei fondali e degli gli indici di **abbondanza della popolazione delle diverse specie ittiche** e contribuire all'elaborazione di misure di gestione e protezione degli ecosistemi presi in considerazione. Il Laboratorio di Biologia Marina e Pesca dell'Università di Bologna nacque a Fano nel 1939 sotto il rettorato del celebre naturalista Alessandro Ghigi con l'obiettivo di implementare soprattutto gli studi di biologia applicata alla pesca. Attualmente, il progetto, coordinato dall'Università di Bologna, sotto la supervisione di Luca De Marchi, docente di Ingegneria dell'Energia Elettrica e dell'Informazione "Guglielmo Marconi" e coordinatore di SUSHI DROP, conta tra i partner, oltre al **Flag Costa dei Trabocchi**, realtà abruzzese che supporta l'azione di attori pubblici e privati del settore della pesca secondo un modello di gestione ispirato a criteri europei, la **Regione Marche**, l'**Institute of Oceanography and Fisheries (IOF)**, l'**Association For Nature, Environment And Sustainable Development (SUNCE)** e la **Contea di Split e Dalmazia (SDC)**, tutti con sede a Spalato.

https://www.opinione.it/economia/2021/10/04/domenico-letizia_tipicit%C3%A0-in-blu-comune-di-ancona-sushi-drop-universit%C3%A0-di-bologna-regione-marche-iof-sunce-sdc-croazia/

HOME / ECONOMIA



LA TUTELA DELL'ADRIATICO E L'INNOVAZIONE A "TIPICITÀ IN BLU"

di **Domenico Letizia**

04 ottobre 2021



Presentati durante i lavori di **"Tipicità in blu"** i risultati del progetto europeo **Sushi Drop**. L'evento "Tipicità in blu" promosso dal **Comune di Ancona**, in collaborazione con un nutrito team di partner ed esperti, ha coinvolto attivamente tutta la città e i suoi luoghi iconici legati al mare e alle sue attività più caratteristiche. Grazie al progetto europeo Sushi Drop, che vede il **Flag Costa dei Trabocchi** impegnato in prima linea al fianco di enti di ricerca e amministrazioni locali, risulta possibile monitorare lo stato di salute dei fondali marini condividendo i risultati con i principali portatori di interesse, così da poter attuare dei piani di gestione puntuali per la **tutela e la conservazione della**

biodiversità del mar Adriatico.

Il progetto, coordinato dall'**Università di Bologna**, sotto la supervisione di **Luca De Marchi**, docente di Ingegneria dell'Energia Elettrica e dell'Informazione **"Guglielmo Marconi"** e coordinatore di Sushi Drop, conta tra i partner, oltre al Flag Costa dei Trabocchi, attori pubblici e privati del settore della pesca secondo un modello di gestione ispirato a criteri europei. Tra i partner ritroviamo la **Regione Marche**, l'**Institute of Oceanography and Fisheries**

(Iof), l'**Association For Nature, Environment And Sustainable Development** (Sunce) e la **Contea di Split e Dalmazia** (Sdc) della Croazia. Il progetto è finanziato dalla **Commissione Europea** con oltre 1.7 milioni di euro nell'ambito del **Programma Interreg Italia-Croazia**.

La Conferenza Finale di Sushi Drop, avutasi durante i lavori di **Tipicità in Blu**, ha promosso e condiviso i risultati del progetto raccolti attraverso l'azione di "**Blucy**", un **innovativo drone sottomarino** in grado di monitorare lo stato di salute dei fondali dell'Adriatico. Durante i lavori è stato rimarcato che **tutti i dati raccolti** saranno condivisi in una piattaforma open con l'obiettivo di migliorare la conoscenza dei fondali e



degli gli indici di abbondanza della popolazione delle diverse specie ittiche, contribuendo anche al miglioramento delle misure di gestione e protezione basate su dati accurati e verso una pesca sempre più sostenibile. La **Regione Marche** ha coordinato le attività di comunicazione e divulgazione del progetto. La prima sessione della conferenza è stata focalizzata sulle diverse tecnologie e gli approcci innovativi che possono supportare lo sviluppo sostenibile della pesca e il miglioramento delle misure di gestione e protezione delle risorse. Successivamente, oltre ai risultati del Progetto Sushi Drop presentati dai due partner scientifici (**Università di Bologna**, gruppo congiunto del Dipartimento di Ingegneria dell'Energia Elettrica, dell'Informazione e del **Laboratorio di Biologia Marina di Fano** con l'**Istituto di oceanografia e pesca di Spalato**) sono stati condivisi i risultati di due ulteriori progetti **Itaca** e **Fairsea**, il primo finalizzato alla realizzazione di strumenti innovativi per incrementare la competitività e la sostenibilità della pesca di **acciughe e sardine**, nel Mar Adriatico, il secondo ha sviluppato una piattaforma integrata per un approccio quantitativo dell'ecosistema marino, un avanzato strumento di pianificazione per attuare test dimostrativi delle politiche di pesca applicabili sia a livello locale sia a livello di intero Adriatico.

Obiettivo delle istituzioni italiane e di quelle croate è incrementare l'opportunità di condividere una riflessione sulle misure gestionali vigenti e su come le piattaforme web, gli strumenti e gli approcci innovativi elaborati e testati dai progetti di cooperazione possono contribuire a prevedere gli scenari futuri, migliorando la gestione delle risorse ittiche in Adriatico. Il progetto permetterà di condividere input e riflessioni con i più importanti enti preposti alla promozione delle potenzialità della blue economy, della conservazione e della corretta gestione delle risorse biologiche marine, ovvero la **Commissione Generale della Pesca per il Mediterraneo della Fao** e il **Medac**, il **Consiglio consultivo regionale per il Mediterraneo**.