

## WORKSHOP

**Molluschicoltura 4.0: Un futuro a portata di mano**  
*Alimentazione sostenibile, sequestro di CO2 (Carbon Blu Sink), servizi ecosistemici dagli impianti, natanti di servizio ibridi con biocombustibili*

**Mercoledì 22 settembre | ore 17:00**

**FERRARA FIERE E CONGRESSI - (FIRST FLOOR HALL - BLUE ROOM)**

### Programma:

#### Apertura sessione:

**Giuseppe Prioli** Presidente A.M.A.

*Qualità nutrizionale dei prodotti della molluschicoltura*

#### Moderatore:

**Eraldo Rambaldi** Direttore A.M.A.

#### Intervengono

**Giampietro Ravagnan**, Università Ca' Foscari Venezia

*Il processo biodinamico del sequestro di carbonio*

**Chiara Lombardi** ENEA Santa Teresa Lerici (SP)

*Modalità di contabilità della CO2 fissata in ambiente marino*

**Giuliano Gabbani** Università Firenze

*I processi geologici nell'ambiente marino*

**Andrea Maggiani** CarbonSink

*Il valore ecosistemico ed economico del sequestro di CO2*

**Chiara Petrioli** Wsense

*Controllo on line dei parametri essenziali nei siti della molluschicoltura*

**Vincenzo Bianco** BiNav

*Conversione all'elettrico nelle imbarcazioni minori*

**Roberto Roasio** Ecomotive Solutions

*Conversione di motori marini endotermici da diesel a biogas*

#### Conclusioni:

**Eraldo Rambaldi** Direttore A.M.A.

Saluti e aperitivo di fine lavori



**Condizioni di partecipazione in presenza:** nel rispetto delle norme igienico-sanitarie anti Covid19 per accedere al quartiere fieristico è richiesta ai partecipanti visitatori la pre-registrazione obbligatoria al seguente link:

<http://www.webland2000.com/remtech2021>

Si ricorda che è consentita la partecipazione solamente a chi è in possesso di Green Pass Covid19 valido (da esibire all'ingresso).