



Università  
di Catania



L-Università  
ta' Malta



# MIRIABILIA MARIS



Ente Capofila  
Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A), Università di Catania  
via Santa Sofia 100, 95123, Catania · info@seamarvel.eu · www.seamarvel.eu



Partner 2  
Dipartimento di Biologia, Università di Malta





Università  
di Catania



L-Università  
ta' Malta



A CURA DEL  
DOTT. FRANCO ANDALORO



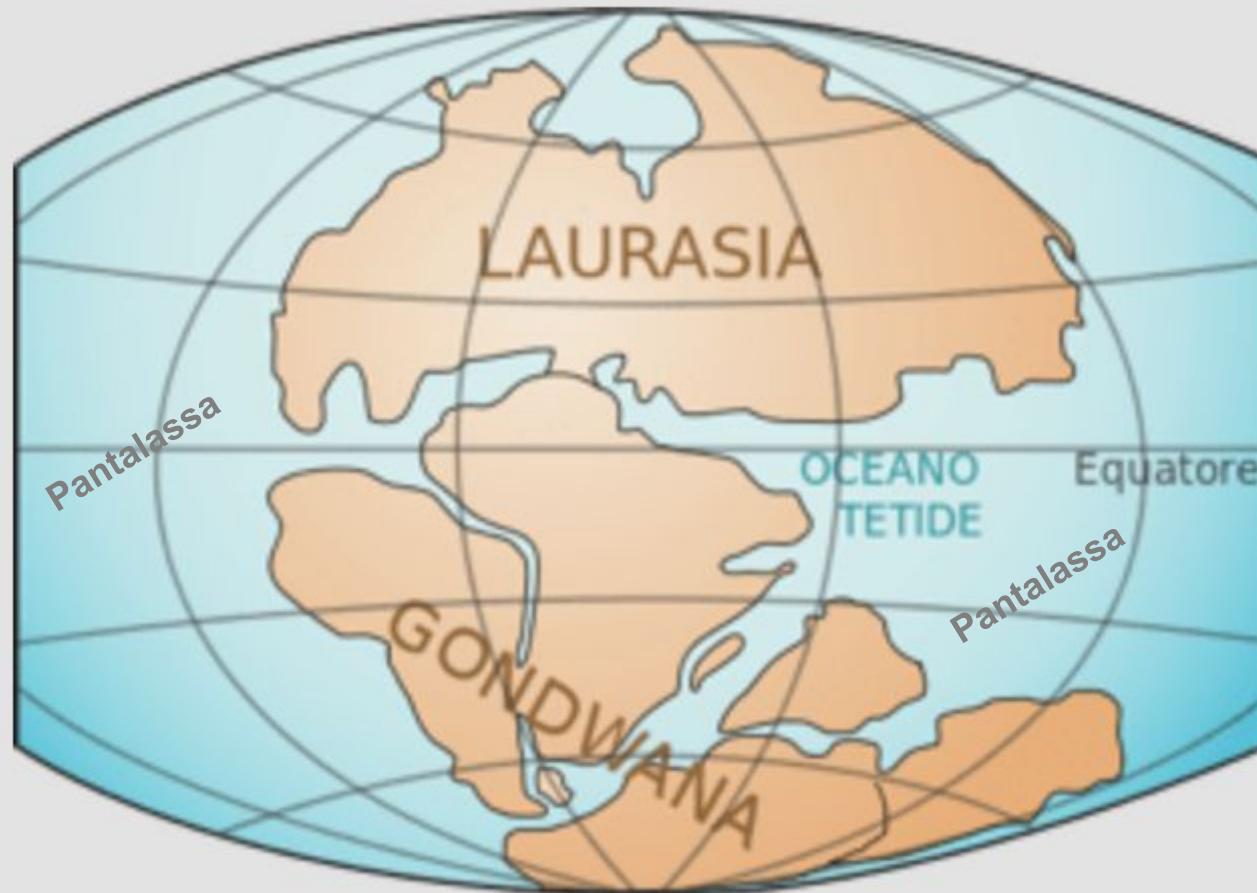
Ente Capofila  
Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A), Università di Catania  
via Santa Sofia 100, 95123, Catania · info@seamarvel.eu · www.seamarvel.eu



Partner 2  
Dipartimento di Biologia, Università di Malta



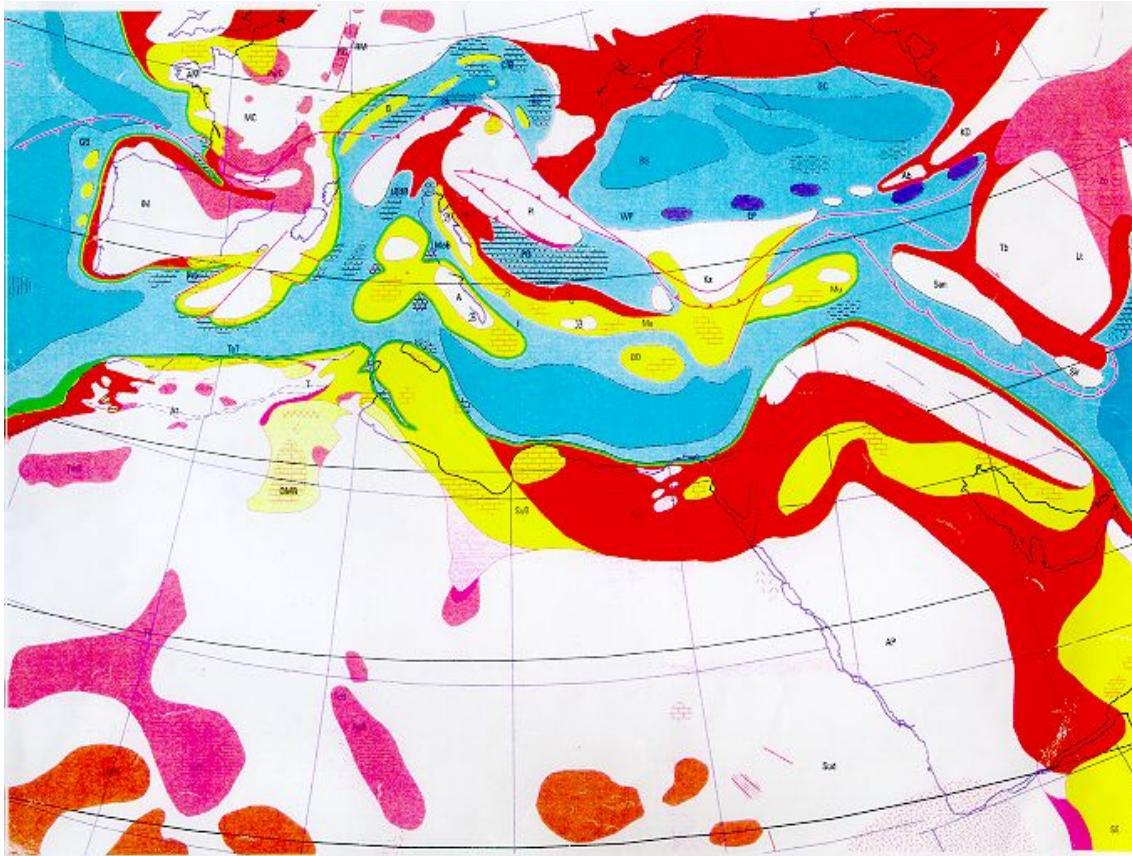
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale  
European Regional Development Fund



**TRIASSICO**  
200 milioni di anni fa



# Genesi del Mediterraneo



## Il Mediterraneo deriva dalla Tetide (dal Cambriano al Terziario)

- La Tetide scompare alla fine del terziario per il distaccamento della placca arabica che crea la Paratedite.
- La separazione della penisola arabica crea il mar Rosso prima dipendente dal mediterraneo, poi lago salato e nel pliocene collegato solo all'oceano indiano
- Nel pliocene La Paratetidee si smembra e prosciuga parzialmente
- Nel miocene si chiude la comunicazione coll'Oceano Atlantico, il bilancio idrico diviene passivo, ed il Mediterraneo diviene due laghi salati (crisi del Messiniano)



*..the widest marine warm-temperate region of the world*

*..almost a closed sea, connected with the Atlantic by the Strait of Gibraltar, the Sea of Marmara by the Dardanelles, Red Sea by the Suez Canal*



## Il Mediterraneo alcune peculiarità





# Il Mediterraneo è un mare fragile







Dispense per Educatori Ambientali - Summer school Progetto SEA MARVEL - [seamarvel.eu](http://seamarvel.eu)  
settembre-ottobre 2023







Fondo Europeo di Sviluppo Regionale  
European Regional Development Fund





Fondo Europeo di Sviluppo Regionale  
European Regional Development Fund

Dispense per Educatori Ambientali - Summer school Progetto SEA MARVEL - [seamarvel.eu](http://seamarvel.eu)  
settembre-ottobre 2023





Dispense per Educatori Ambientali - Summer school Progetto SEA MARVEL - [seamarvel.eu](http://seamarvel.eu)  
settembre-ottobre 2023



*Sargassum spp.*



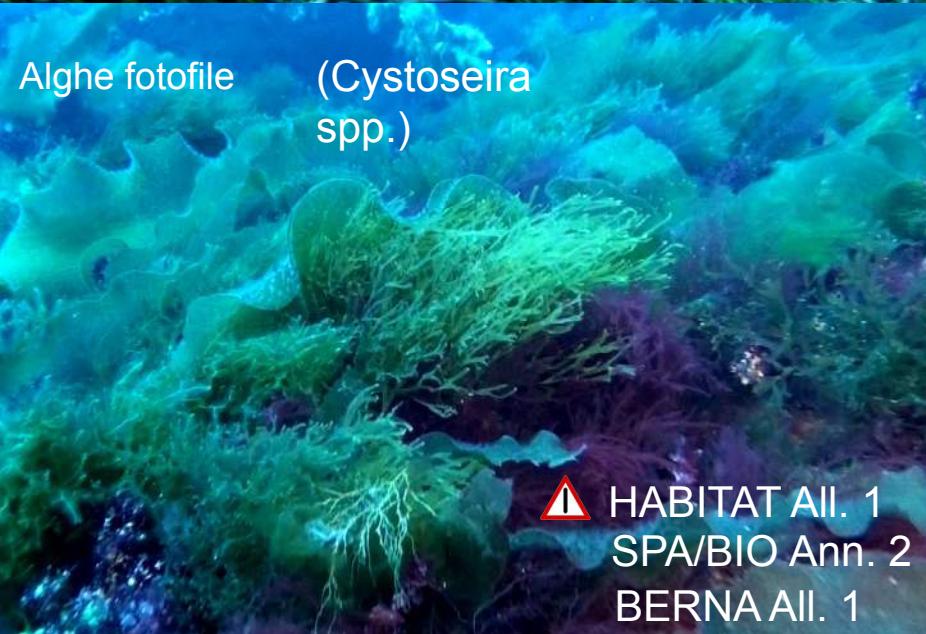
*Posidonia oceanica*



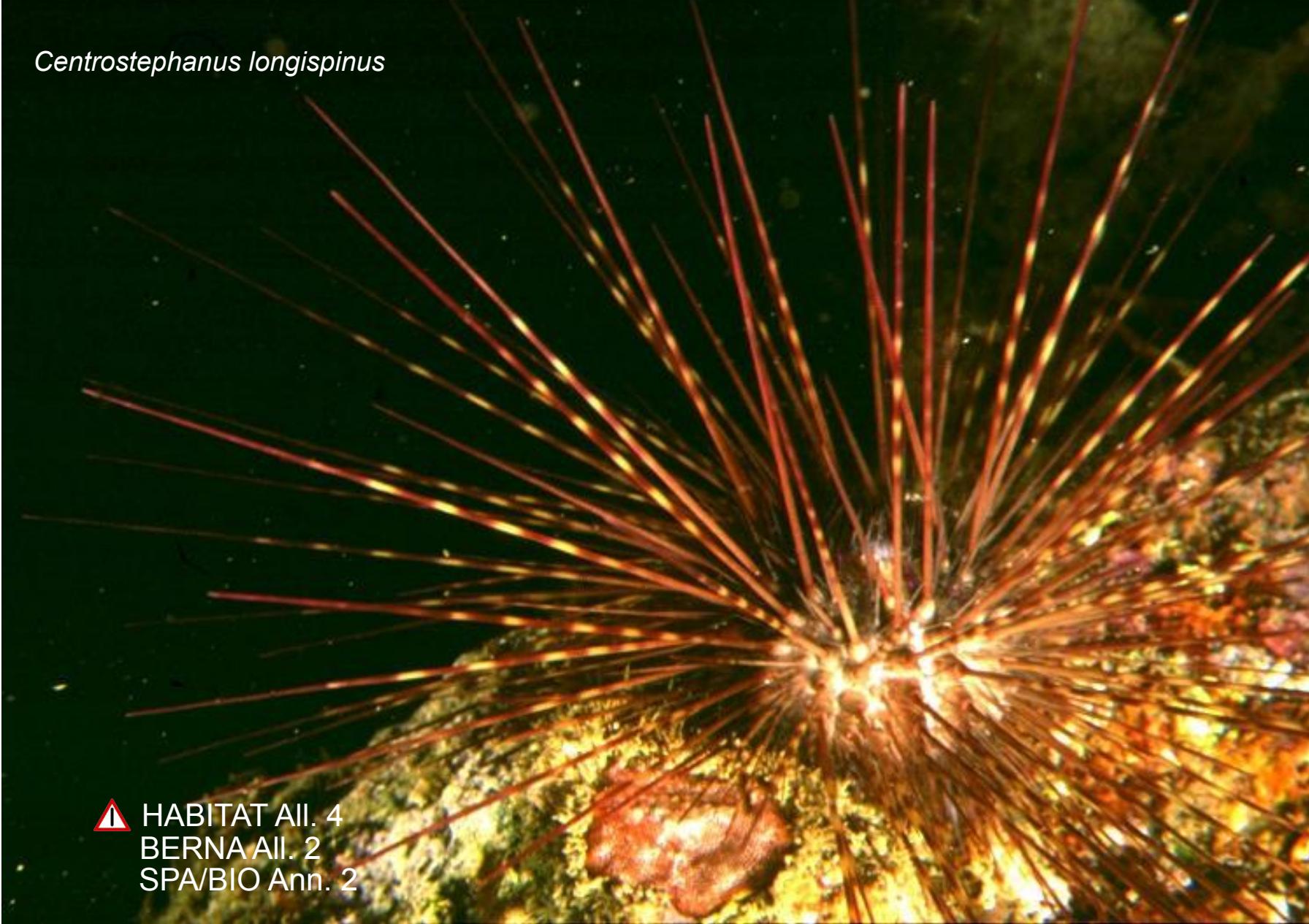
*Laminaria rodriguezii*



Alge fotofile  
(*Cystoseira*  
spp.)



*Centrostephanus longispinus*



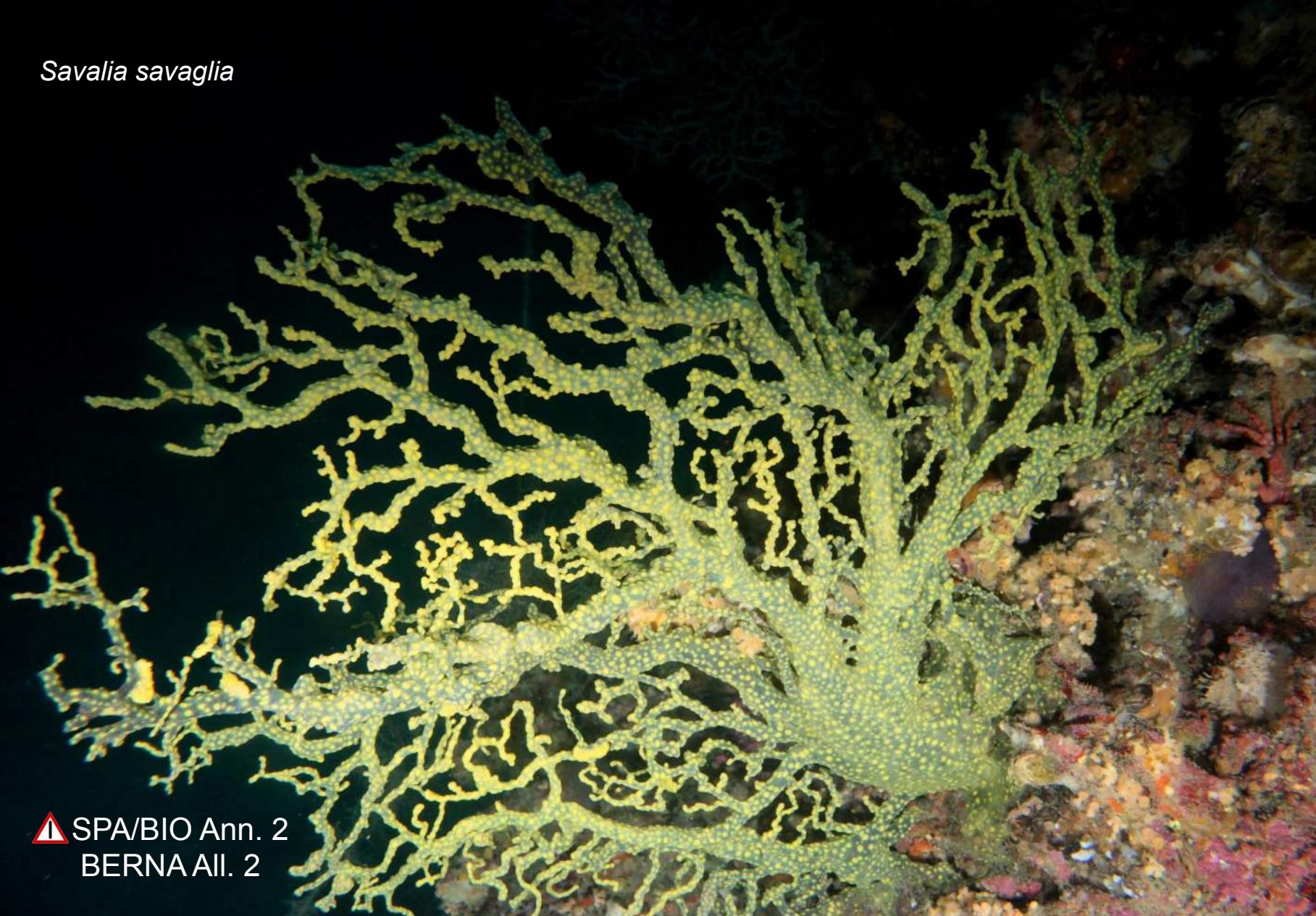
⚠ HABITAT All. 4  
BERNA All. 2  
SPA/BIO Ann. 2



Dispense per Educatori Ambientali - Summer school Progetto SEA MARVEL - [seamarvel.eu](http://seamarvel.eu)  
settembre-ottobre 2023



*Savalia savaglia*



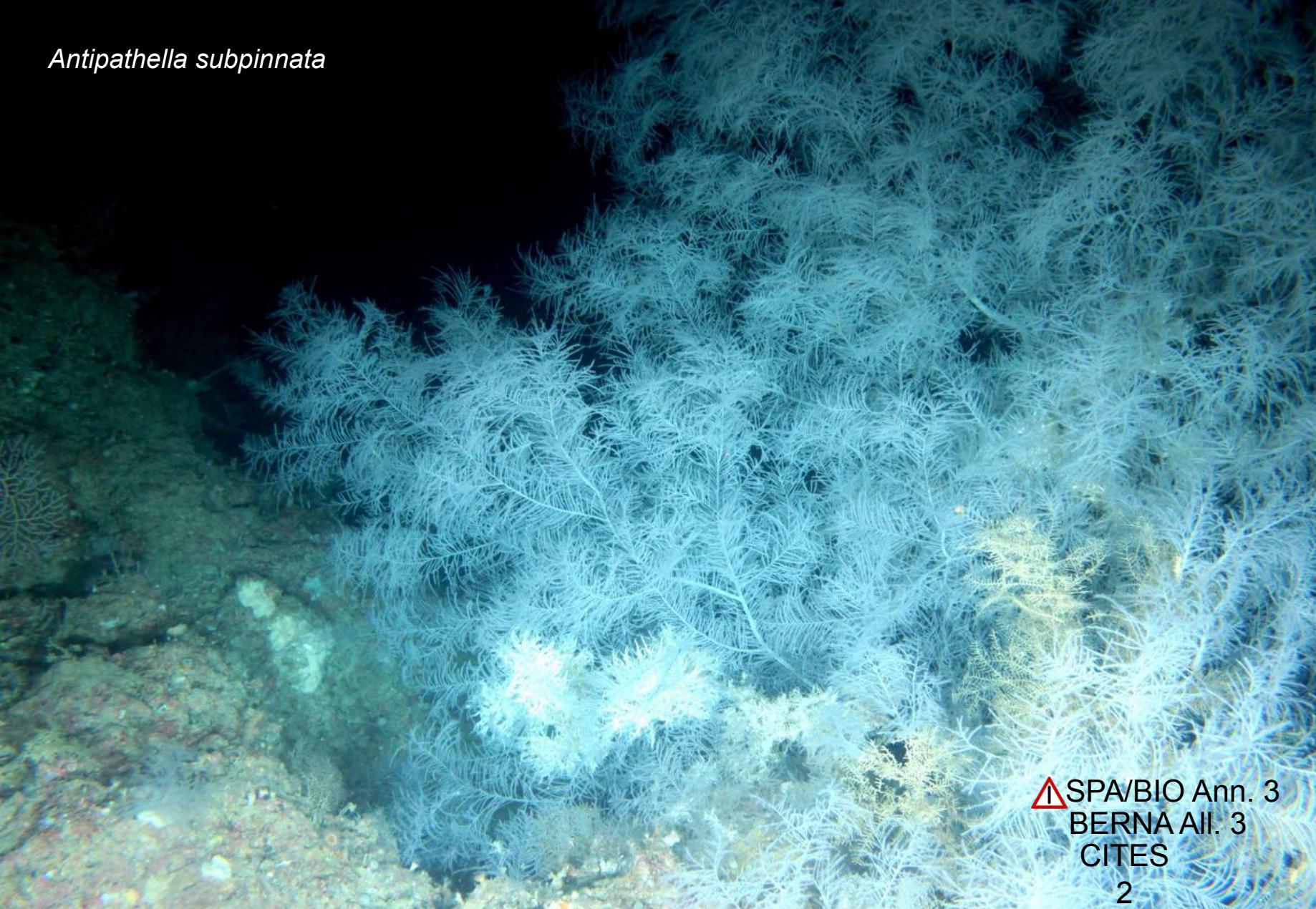
⚠ SPA/BIO Ann. 2  
BERNA All. 2



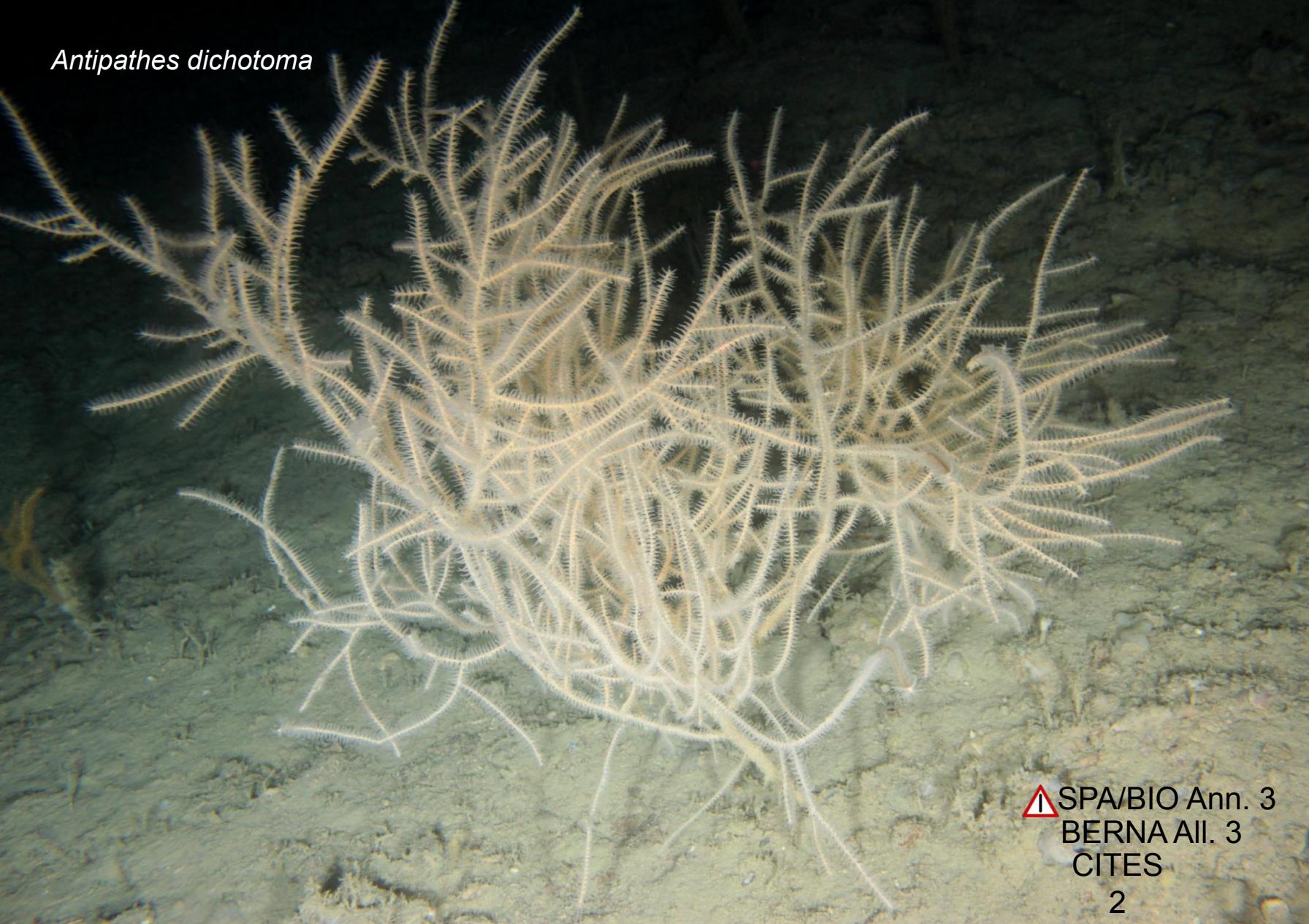
Dispense per Educatori Ambientali - Summer school Progetto SEA MARVEL - [seamarvel.eu](http://seamarvel.eu)  
settembre-ottobre 2023



*Antipathella subpinnata*



*Antipathes dichotoma*



*Dendrophyllia cornigera*



*Dendrophyllia ramea*



*Paramuricea clavata*



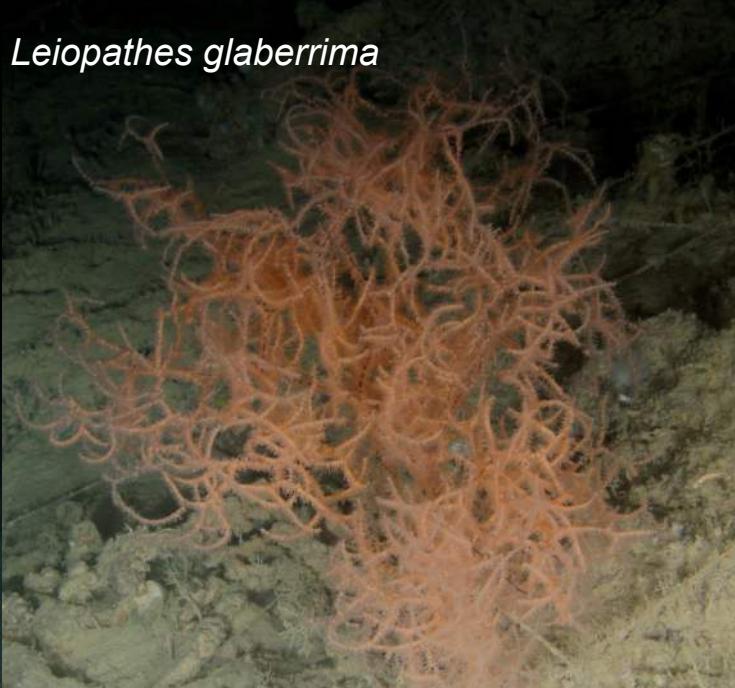
*Parantipathes larix*



*Callogorgia verticillata*



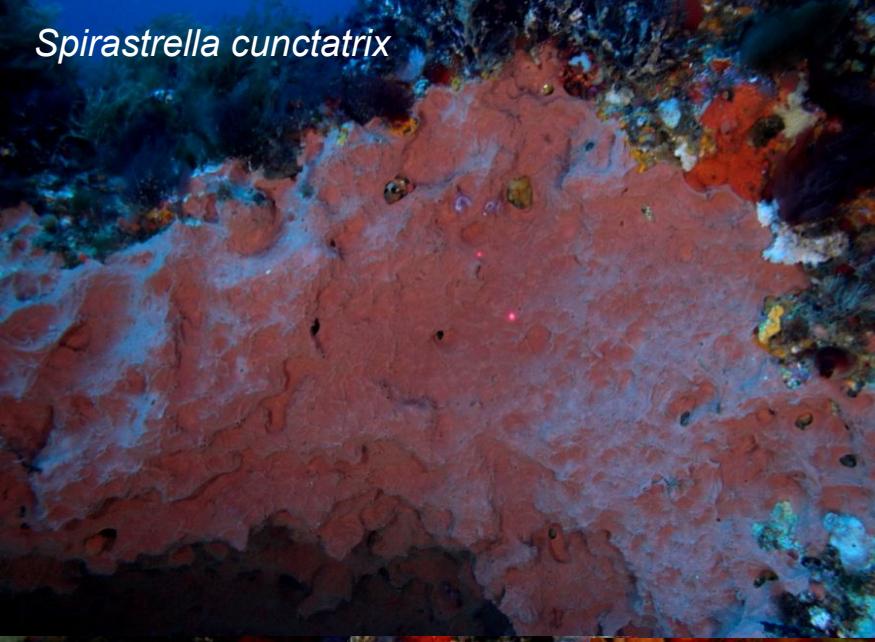
*Leiopathes glaberrima*



*Cliona viridis*



*Spirastrella cunctatrix*



*Axinella polypoides*



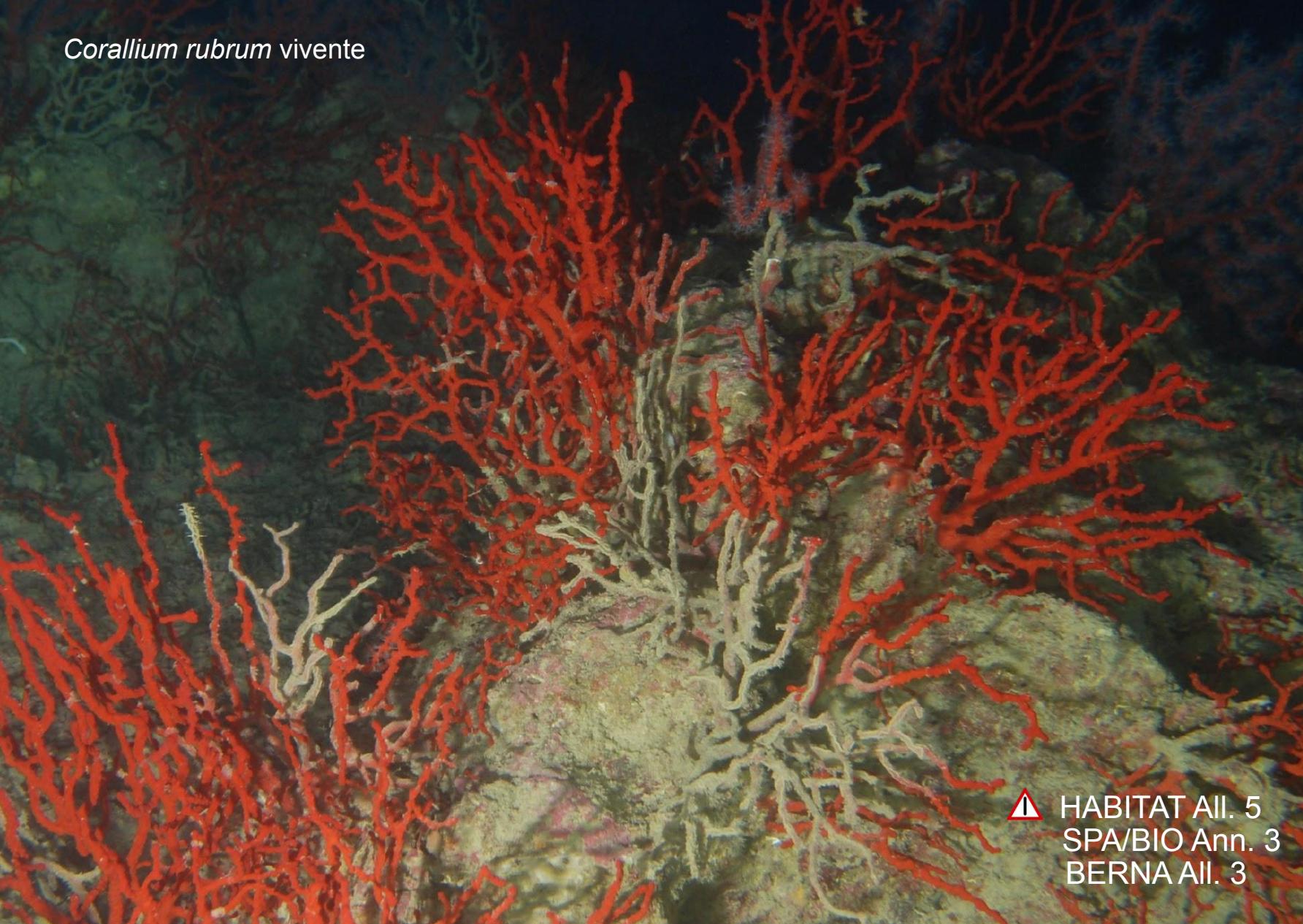
Interreg  
Italia-Malta  
sea marvel



Fondo Europeo di Sviluppo Regionale  
European Regional Development Fund



*Corallium rubrum* vivente



# DELLE ROCCE E DEI VULCANI



Fondo Europeo di Sviluppo Regionale  
European Regional Development Fund



# PANAREA 2001: Evento parosissistico idrotermale



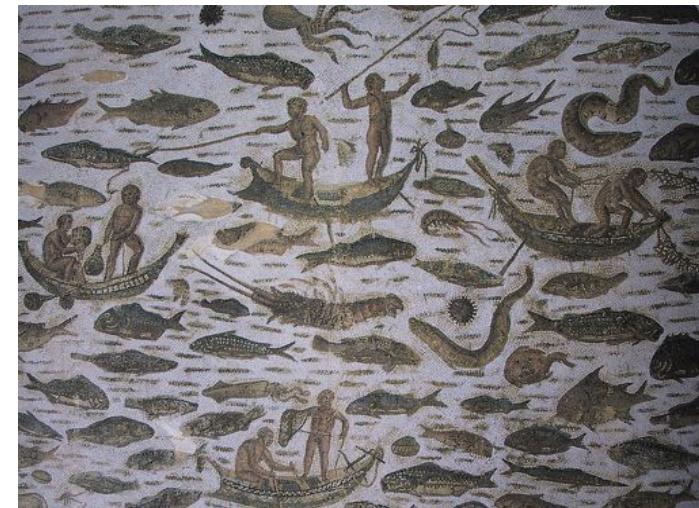
# Camini idrotermali profondi



# DELL'UOMO



# Biodiversità marina ed evoluzione umana



# La cultura del mare nella tradizione alimentare mediterranea



**Piatto da pesce con depressione al centro destinato ad accogliere la salsa (seconda metà del IV secolo a.C.)**



# Il garum











Marzamemi



S. Panagia



Siracusa



## Vestigia di tonnare









Dispense per Educatori Ambientali - Summer school Progetto SEA MARVEL - [seamarvel.eu](http://seamarvel.eu)  
settembre-ottobre 2023





Fondo Europeo di Sviluppo Regionale  
European Regional Development Fund



# C'era una volta.....

- Pisci fuiti: brodo di sassi e guazzetti d'alga
- Pisci picca: leccare la sarda e  $\frac{1}{2}$  porzione e ...
- Sapori preistorici: ogghiu a mari, mauro, aranci, pateddi
- I reschi: pititti, masciddari, mola sicca
- Ventri & Co: ventri chini, cori, currie, ficazza
- Fetu i bistinu: stemperare e marinare
- Pisci i fora: baccalà e stoccafisso
- Pisci i nenti: spicareddu, nunnata e ancivaredda salata
- Pisci pi ridiri e pisci pi chianciri: a casa e a tremola



# Antichi, nutrigenici e colti

Enclave alimentari patogeno resistenti

Biomolecole nascoste

Unire i sapori del mare a quelli della terra

Crescere con i propri sapori

Imprinting alimentare e campanili

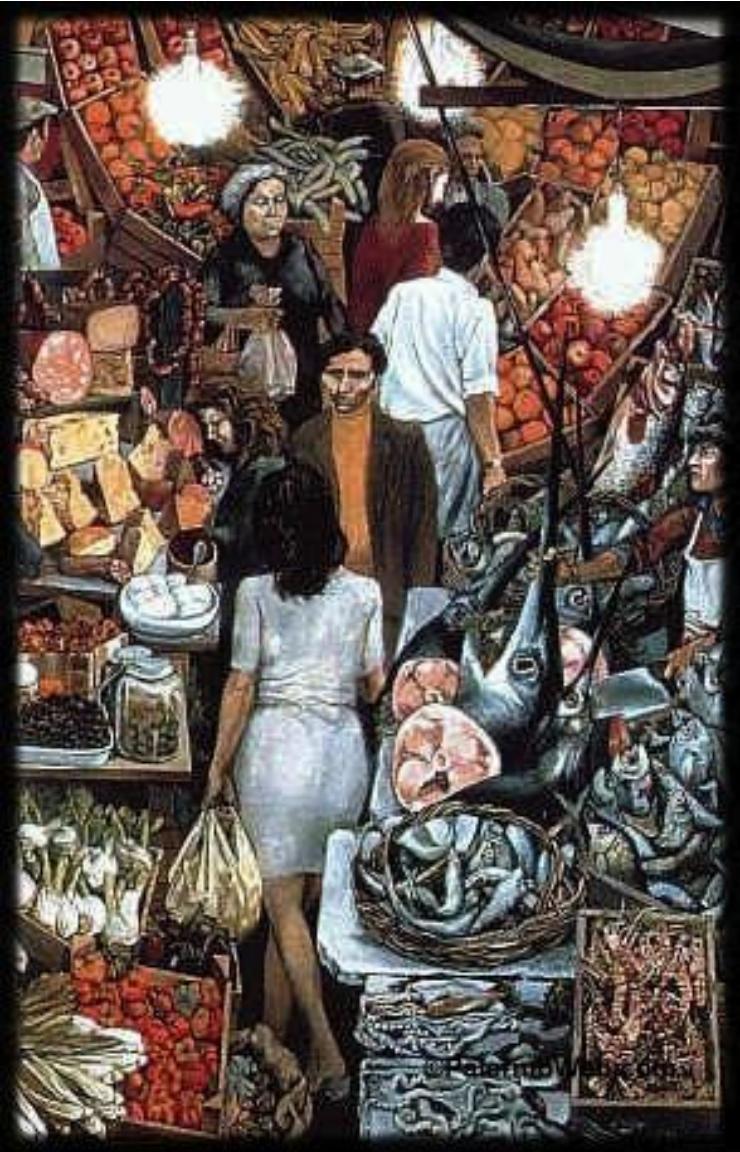
Vicini, sani e speriamo non alterati

Mare che vai pesce che trovi

Pesci di stagione: opi di marzu e sauri d'aprili,

Sapori e saperi custoditi dagli emigrati





**OGGI E' NECESSARIO  
RISCOPRIRE IL PASSATO. I  
SAPERI E I SAPORI  
DIMENTICATI E QUEL  
RISPETTO CHE I PADRI  
AVEVANO DEL MARE E CHE HA  
SFAMATO INTERE  
GENERAZIONI.**



# GRAZIE DELL'ATTENZIONE

