



Università
di Catania



L-Università
ta' Malta



Save, Enhance, Admire Marine Versatile Life

Fondo Europeo di Sviluppo Regionale
European Regional Development Fund



UNIONE EUROPEA
EUROPEAN UNION

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



Fondo Europeo di Sviluppo Regionale
European Regional Development Fund

A CURA DEL DOTT. FRANCO ANDALORO



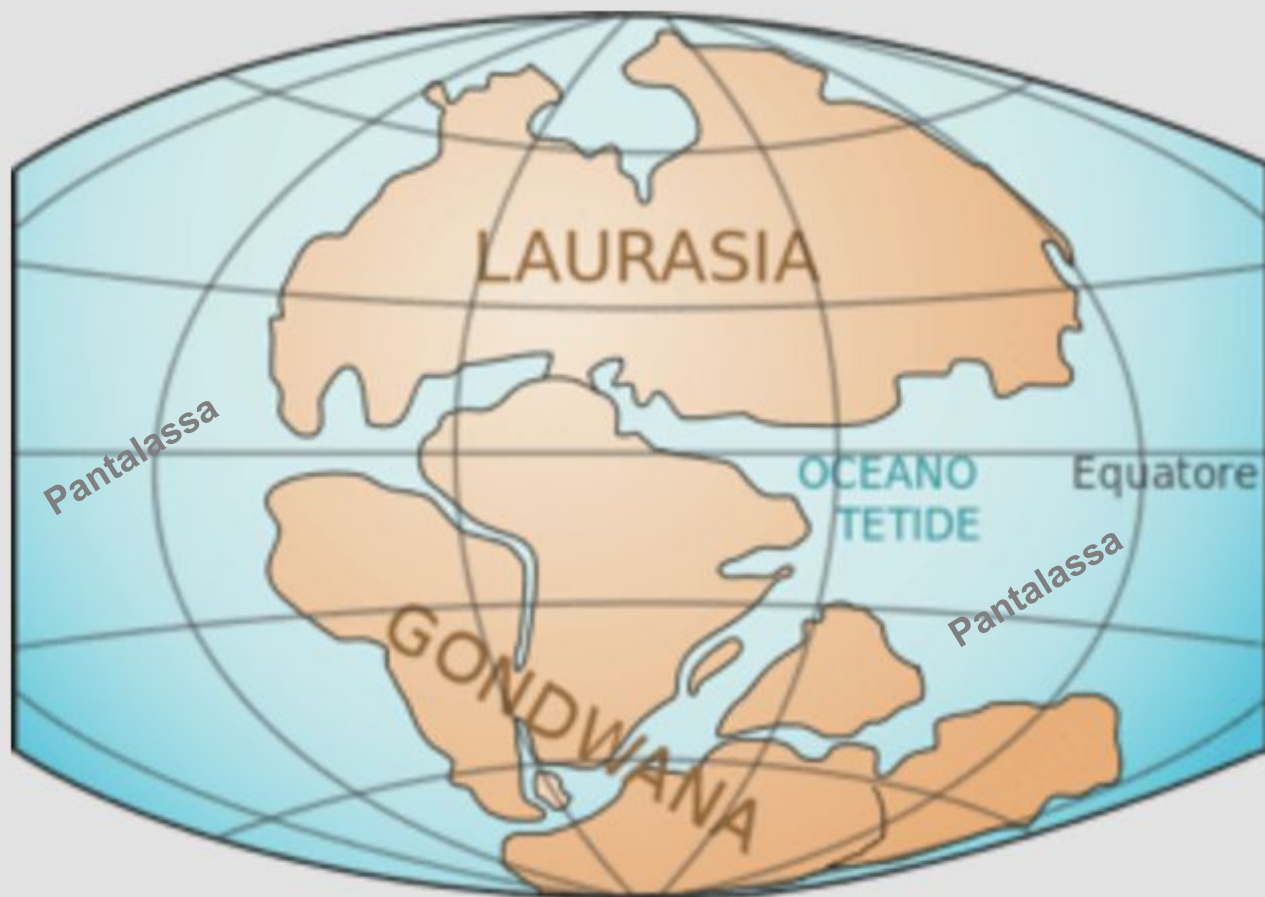
Ente Capofila

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

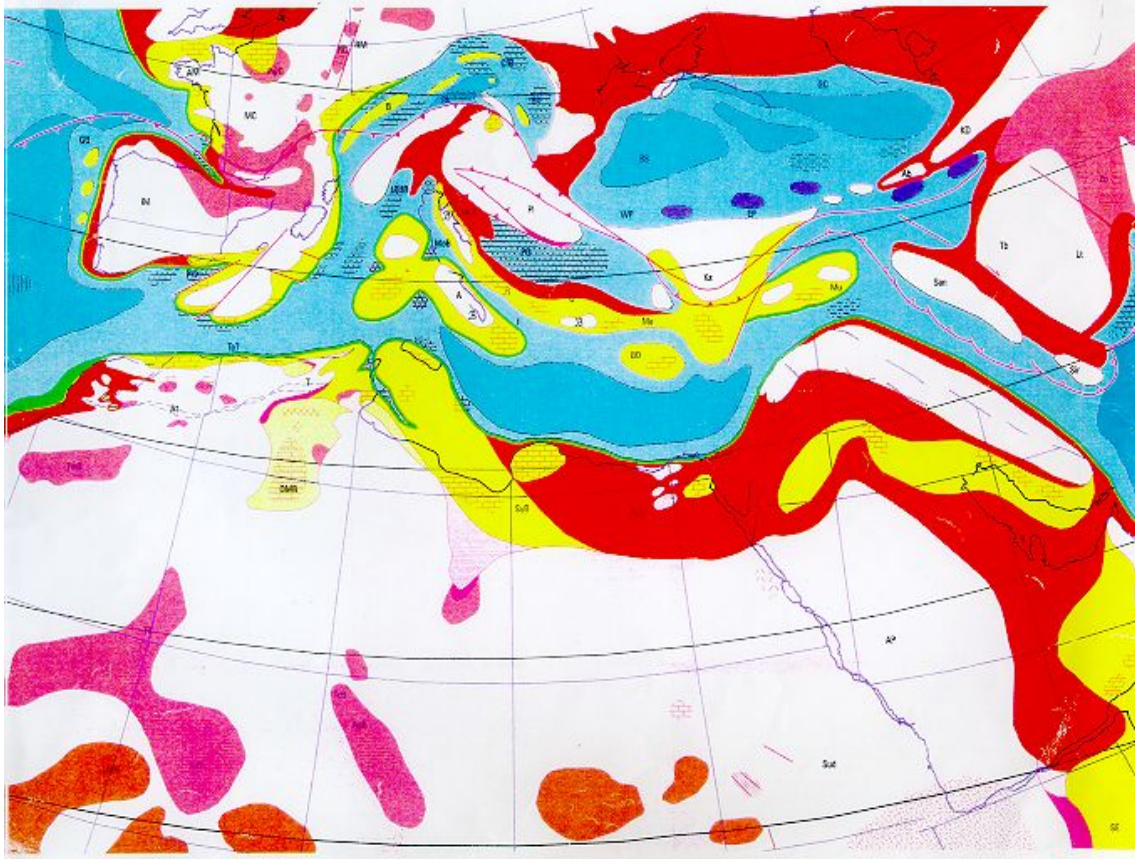




TRIASSICO
200 milioni di anni fa



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 Paratetide.
- 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 Paratetide 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

Dardanelles

Wide: 0.45-7.4 km

average depth: 55 m



Gibraltar

wide: 15 km

average depth: 290 m

Max depth: 950 m

Suez Canal

Wide: 120 m

Average depth: 12 m



Il Mediterraneo alcune peculiarità





Il Mediterraneo è un mare fragile


















Centrostephanus longispinus

 HABITAT AII. 4
BERNA AII. 2
SPA/BIO Ann. 2



Savalia savaglia

⚠ SPA/BIO Ann. 2
BERNA AII. 2

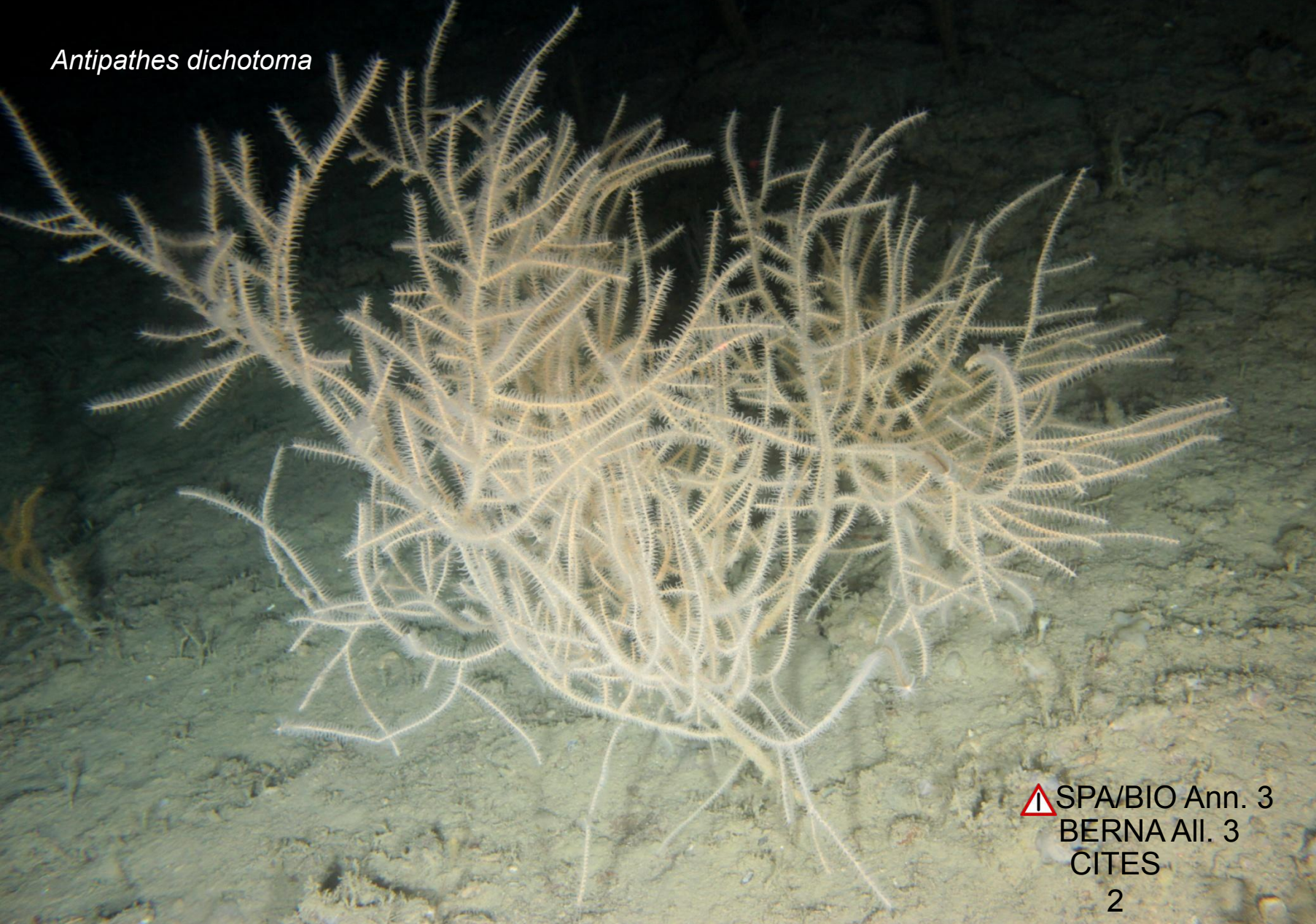


Antipathella subpinnata

⚠ SPA/BIO Ann. 3
BERNA All. 3
CITES
2



Antipathes dichotoma



⚠ SPA/BIO Ann. 3
BERNA AII. 3
CITES
2



Dendrophyllia cornigera

 CITES
2



Dendrophyllia ramea

 CITES
2



Paramuricea clavata



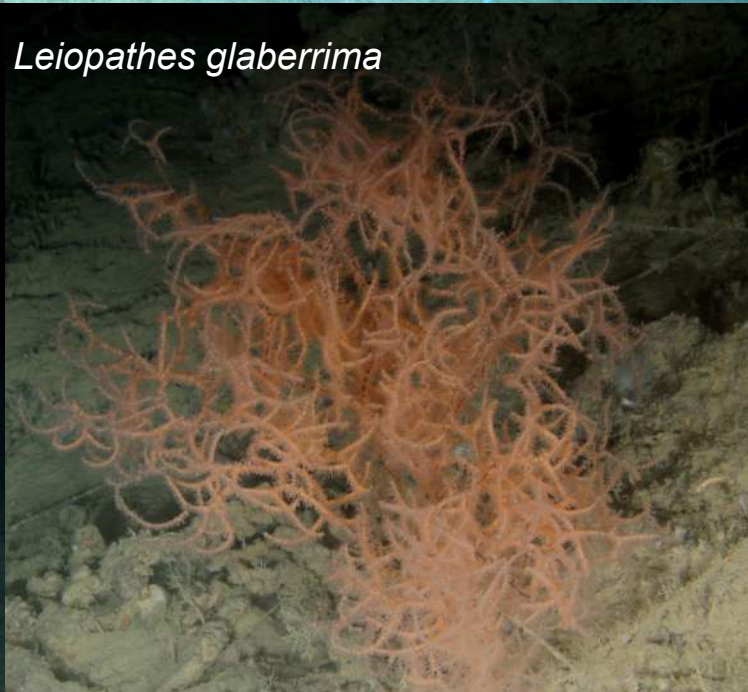
Parantipathes larix



Callogorgia verticillata

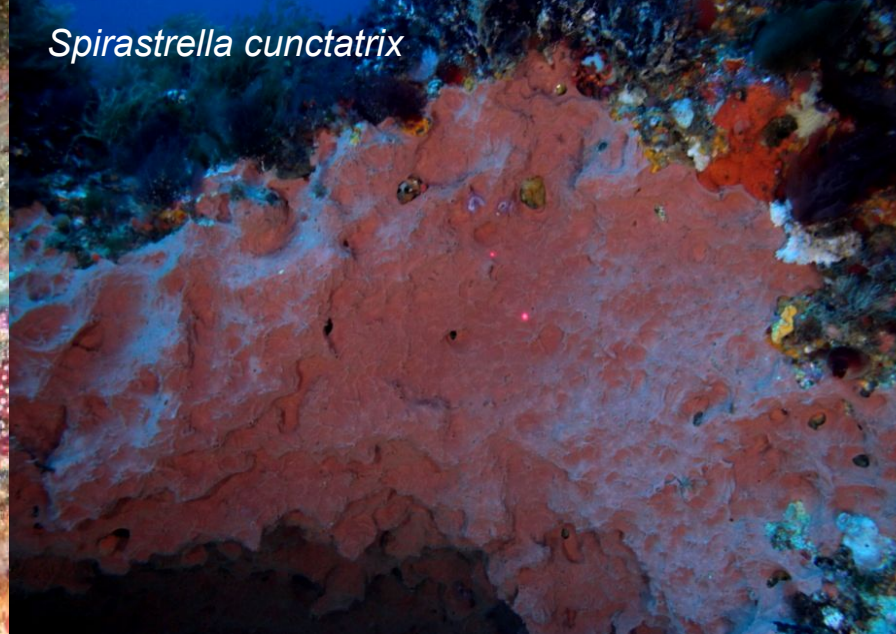


Leiopathes glaberrima





Cliona viridis



Spirastrella cunctatrix



Axinella polypoides

⚠ SPA/BIO Ann. 2
BERNA All. 2



Corallium rubrum vivente



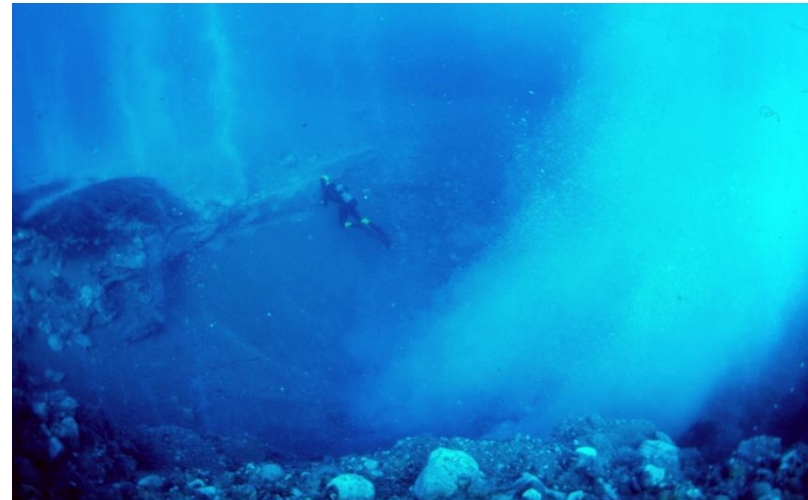
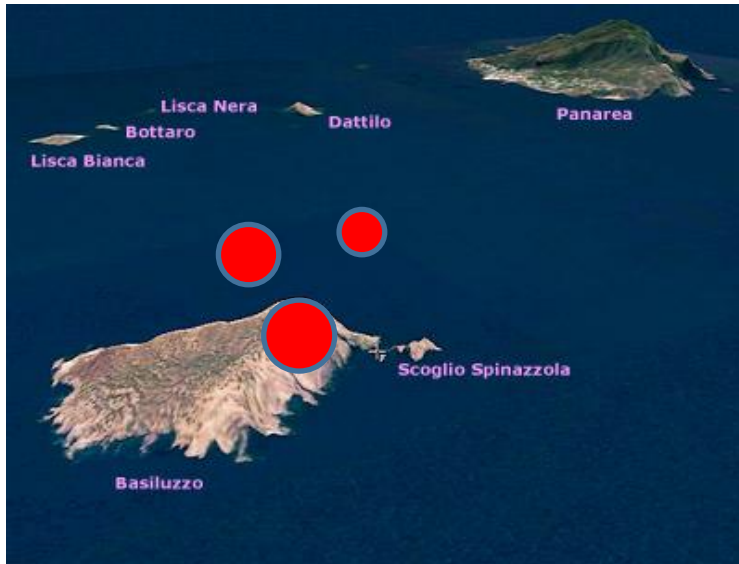
HABITAT AII. 5
SPA/BIO Ann. 3
BERNA AII. 3



DELLE ROCCE E DEI VULCANI



PANAREA 2001: Evento parosissistico idrotermale



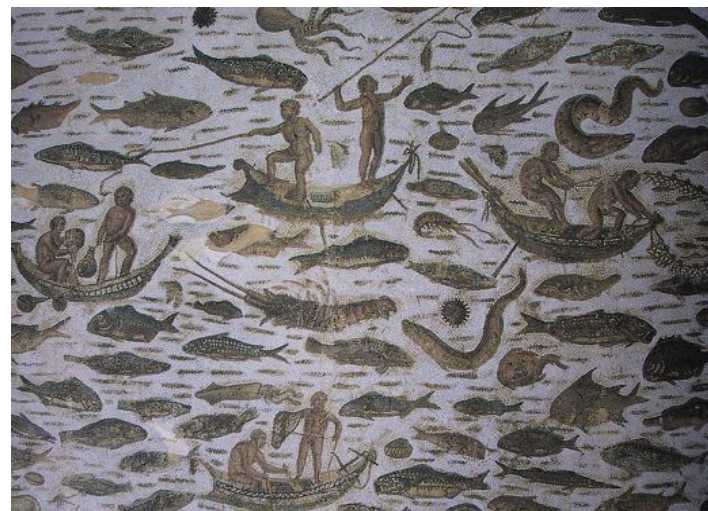
Camini idrotermali profondi



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















C'era una volta.....

- Pesci fuiti: brodo di sassi e guazzetti d'alga
- Pesci picca: leccare la sarda e ½ 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
- Pesci i fora: baccalà e stoccafisso
- Pesci i nenti: spicareddu, nunnata e ancivaredda salata
- Pesci pi ridiri e pesci 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

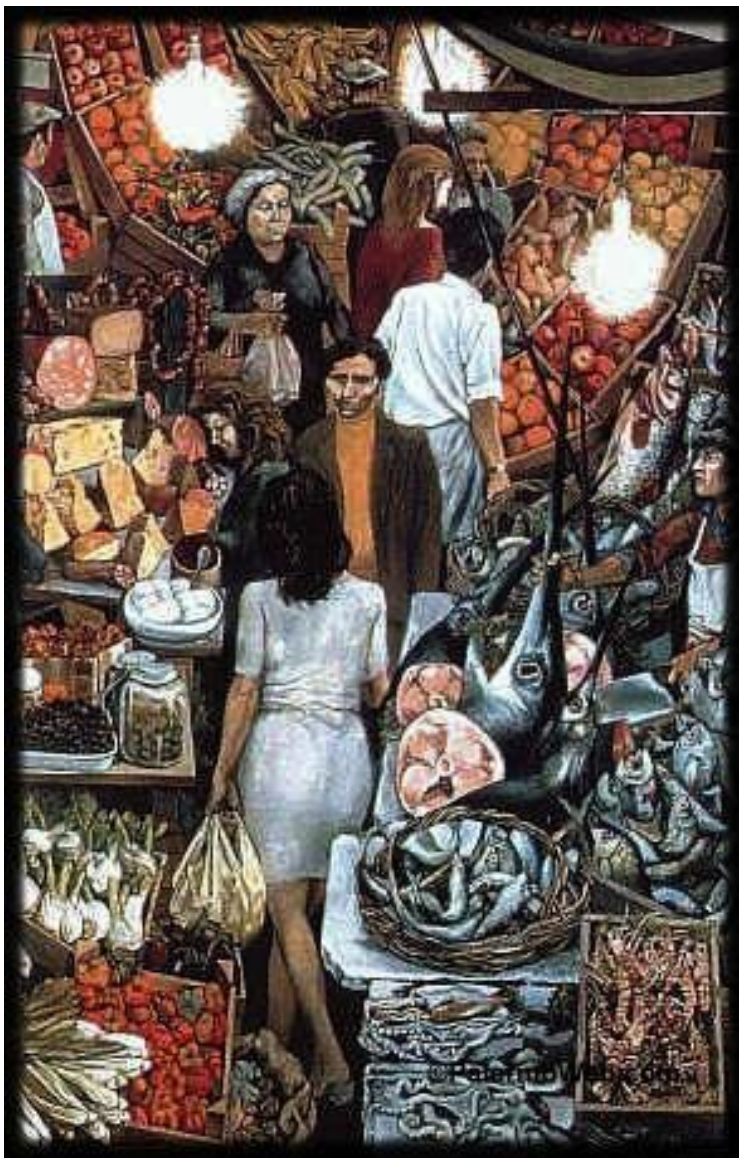
Vicini, sani e speriamo non alterati

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

