

COMUNICATO STAMPA

Cala dei Sardi ospita il confronto nazionale sul futuro dei marina.

La quinta tappa nazionale dei Blue Marina Awards 2026 approda venerdì 24 luglio al Marina Cala dei Sardi con il convegno “Marina Net-Zero: energia pulita, marina sostenibili e tutela del mare”. Un confronto di rilievo nazionale che riunirà alcuni dei principali protagonisti della portualità turistica, della ricerca scientifica, dell’industria nautica, delle istituzioni e delle organizzazioni impegnate nella salvaguardia dell’ambiente marino.

L’obiettivo è affrontare con un taglio concreto e operativo i temi che stanno ridisegnando il comparto: dalla tutela della biodiversità ai nuovi carburanti per lo yachting, dalle infrastrutture portuali sostenibili alla costruzione di reti e standard condivisi, fino al ruolo dello sport nella diffusione di una nuova cultura ambientale.

I lavori saranno moderati da Giacomo Bedeschi, direttore de La Nuova Sardegna, e si apriranno con gli interventi di benvenuto di Gianfranco Bacchi e Simone Morelli, in rappresentanza del Marina Cala dei Sardi, e di Walter Vassallo, fondatore e presidente dei Blue Marina Awards®.

Seguiranno i saluti istituzionali di Settimo Nizzi, sindaco di Olbia, Giuseppe Meloni, vicepresidente della Regione Sardegna, e Gianluca D’Agostino, direttore marittimo di Olbia.

Ad aprire il confronto sarà il panel “Pianeta Acqua”, dedicato al rapporto tra aree marine protette, biodiversità e nautica e alle regole, opportunità e responsabilità connesse alla fruizione sostenibile del mare. Interverranno Albano Salis, referente regionale di Marevivo per la Sardegna, Donatella Bianchi, giornalista RAI e volto storico di Linea Blu, Yuri Donno, direttore del Parco Nazionale dell’Arcipelago di La Maddalena, e Leonardo Lutzoni, direttore dell’Area Marina Protetta di Tavolara – Punta Coda Cavallo.

Spazio quindi al tema dell’energia pulita, con un approfondimento dedicato al biometanolo e agli e-fuels e al passaggio dalla ricerca scientifica alla loro applicazione concreta nello yachting. Ne discuteranno Aldo Carta, direttore del CIPNES, Flavio Manenti, professore di Chemical Plants al Politecnico di Milano, e Simone Bruckner, direttore del Dipartimento Ricerca e Sviluppo di Sanlorenzo Yacht.

La terza sessione, intitolata “Marina ecosostenibili e rete dei porti”, sarà dedicata alle infrastrutture, agli standard e alla capacità di rendere scalabili le soluzioni per la sostenibilità della portualità turistica. Si confronteranno Antonello Gadau, vicepresidente di ASSONAT-Confcommercio, Roberto Perocchio, presidente di ASSOMARINAS, e Matteo Molinas, presidente della Rete Porti Sardegna, insieme a Riccardo Testoni, CEO di Testoni Srl, Lorenzo Speranza di Seares e Roberto Zago di Ingemar, realtà impegnate nello sviluppo di tecnologie e infrastrutture innovative per i marina.

Il quarto panel, "Sport a zero impatto", sarà affidato a Corrado Fara, presidente della III Zona della Federazione Italiana Vela, e Gianfranco Bacchi, Direttore di Marina Cala dei Sardi nonché 122° Comandante dell'Amerigo Vespucci, che approfondiranno il contributo della vela e delle comunità sportive alla diffusione di comportamenti responsabili e di una nuova cultura ambientale.

Le conclusioni saranno affidate a Walter Vassallo e Simone Morelli per ricondurre i contributi emersi nel corso dell'incontro a una prospettiva operativa: trasformare sostenibilità, innovazione e tutela del mare in standard, investimenti, servizi ed evidenze concretamente misurabili per la portualità turistica.

«Per noi è motivo di orgoglio ospitare un appuntamento di rilievo nazionale che riunisce alcuni dei principali protagonisti della nautica italiana – sottolinea Simone Morelli, patron di Marina Cala dei Sardi – La sostenibilità rappresenta oggi una sfida concreta per tutto il comparto e crediamo che il confronto tra imprese, ricerca, istituzioni e mondo dell'associazionismo sia fondamentale per costruire il marina del futuro».

I Blue Marina Awards®, di cui l'Associazione Nazionale dei Porti e Approdi Turistici, ASSONAT-Confcommercio è partner istituzionale, il RINA è l'ente terzo indipendente di valutazione e con la FIV - Federazione Italiana Vela tra i partner del percorso 2026, non rappresentano un semplice riconoscimento, ma un sistema tecnico-operativo nazionale di valutazione, misurazione e miglioramento dei porti e degli approdi turistici. Il modello si basa su 44 KPI, evidenze documentali e verifiche indipendenti negli ambiti della sostenibilità ambientale, dell'energia e del clima, dell'innovazione, dell'accoglienza turistica, dell'accessibilità e della sicurezza.

Walter Vassallo: «I Blue Marina Awards sono un percorso che accompagna i marina dalla qualità dichiarata alla qualità verificata, fornendo strumenti concreti per orientare investimenti, servizi e processi di sviluppo».

Il Vice Presidente Assonat-Confcommercio Antonello Gadau: «La sostenibilità rappresenta una delle principali direttrici di sviluppo della portualità turistica, chiamata oggi a evolvere attraverso un modello capace di coniugare efficienza energetica, tutela dell'ambiente marino e qualità dei servizi offerti a diportisti e territori. I Blue Marina Awards rappresentano un'importante occasione di confronto e crescita per il comparto, favorendo la condivisione di esperienze e strumenti concreti per accompagnare gli operatori verso modelli sempre più responsabili e misurabili. La sostenibilità deve infatti tradursi in scelte operative, investimenti e risultati verificabili, contribuendo alla costruzione di un nuovo modello di marina: più innovativo, competitivo e attento alla tutela del mare».

L'evento rappresenterà quindi un'importante occasione di confronto per gli operatori del settore e un momento di incontro con alcuni dei principali protagonisti della nautica italiana, disponibili per approfondimenti e interviste.

L'appuntamento è aperto alle istituzioni, agli operatori, alla stampa e a tutti gli interessati.

Le registrazioni inizieranno alle 17.30, mentre i lavori prenderanno il via alle 18.00.

Al termine è previsto un momento di networking con degustazione di prodotti del territorio.