

 DOSSIER

DECONGELATO PER FRESCO?



 INCHIESTA

FishChoice: il calcolatore per i metalli pesanti

 RICERCA APPLICATA

Insetti, prodotti ittici e tendenze alimentari

 INTERVISTA

L'ombrina che non c'era



SOMMARIO

27

EFM \ MAGAZINE

INCHIESTA: FISHCHOICE: IL CALCOLATORE PER I METALLI PESANTI

PAG. 05

DOSSIER: DECONGELATO PER FRESCO?

PAG. 14

RICERCA: INSETTI, PRODOTTI ITTICI E TENDENZE ALIMENTARI

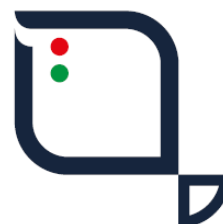
PAG. 39

INTERVISTA: L'OMBRINA CHE NON C'ERA

PAG. 48

**MANUALE PRATICO: UNA RACCOLTA DI RICERCHE
NEL CAMPO DELLA MOLLUSCHICOLTURA**

PAG. 59





Eurofishmarket, intervista dunque il dott. Andrea Novelli, Amministratore unico di Ittica Caldoli, per raccogliere maggiori informazioni sul perché della loro scelta di allevare l'ombrina atlantica in Italia e sullo stato dell'arte del loro progetto.



Quando è nata l'azienda Ittica Caldoli e cosa rende esclusivo il suo sito di allevamento?



L'impianto è stato realizzato nel suo primo lotto nell'anno 1986, successivamente ampliato nel 1998 e 2008 ed ammodernato nel 2016: è situato alle pendici del promontorio del Gargano, in prossimità dei laghi di Lesina e Varano. La particolarità che rende il sito esclusivo è senza dubbio la presenza abbondante di acque sotterranee calde e di ottima qualità che nel contesto di clima mite, tipico della zona, ci permettono di allevare pesci in condizioni eccellenti e di completare il ciclo produttivo, dall'uovo alla taglia commerciale.

L'azienda dispone di moderne ed innovative strutture produttive e di una Avannotteria che adotta sistemi a ricircolo delle acque (RAS) e nella quale vengono prodotte diverse specie ittiche tra le quali l'ombrina atlantica.

Quali specie ittiche sono allevate attualmente presso il vostro stabilimento?

Al momento produciamo ombrina atlantica, spigola, orata, cefali e tilapia.



Perché la scelta di allevare proprio l'ombrina atlantica?

L'ombrina atlantica, è un pesce eccellente sia sotto il profilo organolettico che nutrizionale e si pone tra le specie a più elevato valore commerciale presenti sul mercato. La volontà di allevarla nel Gargano deriva dalle similitudini ambientali tra i luoghi di origine della specie e quelli caratteristici dei laghi di Lesina e Varano. Siamo convinti che, nel rispetto del benessere animale, ogni specie debba essere allevata in condizioni il più possibile vicine a quelle da questa predilette.





A quale tipo di clientela intendete rivolgervi?

Per le sue eccellenti caratteristiche organolettiche e nutrizionali questo pesce può essere canalizzato ovunque ne sia valorizzato il consumo.

Quali sono in sintesi i plus di questo prodotto rispetto sia allo stesso di importazione che a quello selvatico?

Da specifiche analisi merceologiche, condotte dal Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna, sono emerse differenze considerevoli quanti-qualitative della frazione lipidica tra il nostro prodotto e quello di importazione; il nostro prodotto è risultato meno grasso ma con un profilo degli acidi grassi estremamente equilibrato. I valori di EPA, DPA e DHA sono risultati quasi doppi nel nostro filetto rispetto quelli rinvenuti nel filetto

d'importazione. Un superiore livello qualitativo è stato evidenziato anche da indagini condotte sulla texture delle carni. La valutazione sensoriale ha infine evidenziato migliori caratteristiche organolettiche nel prodotto da noi allevato rispetto quello d'importazione. Nessuna comparazione è stata effettuata con soggetti selvatici in quanto non reperibili sul mercato europeo.

Ringraziamo l'Azienda Ittica Caldoli Società Agricola a.r.l. per la disponibilità

