



La O.P. I Fasolari ospite e partner di METRO Academy

Il 20 settembre 2019, presso la bellissima sede della Metro Academy di San Donato Milanese, si è tenuto un importante incontro tra i responsabili acquisti, responsabili reparto, gli chef referenti delle Academy Metro di tutta Italia e il gruppo di lavoro presieduto dalla Organizzazione Produttori I Fasolari. Ad oggi quest'ultima è l'unica realtà produttiva di fasolari a livello nazionale e grazie ad un progetto sostenuto dal MIPAAFT è riuscita a sviluppare dei prodotti a base di fasolari pronti al consumo: dalla polpa di fasolaro, al mezzo guscio, alla polpa precotta ai sughi. L'incontro con Metro Cash & Carry ha rappresentato una importante opportunità per creare un rapporto diretto tra produttori e distributori, per presentare meglio il progetto e i prodotti e per comprendere le potenzialità di sviluppo. Soddisfatto il funzionario del MIPAAFT Walter Graziani presente all'incontro e testimone dell'importanza strategica di questo tipo di progetti che oltre a valorizzare i prodotti ittici del nostro territorio li aiutano a trovare nuovi spazi di distribuzione in Italia e fuori dall'Italia conquistando nuovi mercati. METRO è uno specialista leader a livello internazionale nel commercio all'ingrosso e nel settore food ed è attiva in tutto il mondo nel commercio all'ingrosso self-service, con oltre 750 punti vendita in 25 Paesi. In Italia Metro è una realtà multicanale e integrata, con circa 4.500 dipendenti e un crescente orientamento al Food Service Distribution con 49 punti vendita e oltre 10.000 referenze. L'Organizzazione Produttori I Fasolari 63 soci, le cui 71 imbarcazioni da pesca rappresentano il 100% delle imprese del Nord Adriatico dedite alla pesca al fasolaro. I soci sono suddivisi tra i compartimenti di Chioggia (21), di Venezia (20) e di Monfalcone (22), per un totale di circa 200 operatori. La pesca di questo mollusco è effettuata in modo sostenibile perché tutti i produttori seguono una schema di pesca nel rispetto della risorsa, rispettando anche periodi di fermo volontario e prelevando esclusivamente quanto richiesto dal mercato. Grazie a questo progetto di valorizzazione del fasolaro i produttori stanno ampliando le loro attività post produzione anche realizzando alcune lavorazioni come la sgusciatura e rifinitura dei molluschi. L'AD della OP I Fasolari Paolo Tiozzo ha espresso orgoglio per i risultati ottenuti negli ultimi anni, per la crescita professionale di tutti gli associati e punta a dimostrare con i fatti quanto sia determinante oggi realizzare prodotti ittici a valore aggiunto per raggiungere nuove fette di mercato, target più alti e margini di guadagno più alti a favore dei produttori ma anche dei consumatori, dell'ambiente e di distributori che, come METRO, credono davvero nella filiera corta e si stanno impegnando a creare rapporti sempre più diretti con i produttori come ha dichiarato il Category Manager Fresh Fish di Metro Emanuele De Roberto. In qualità di osservatorio del mercato ittico da circa 20 anni Eurofishmarket, partner del progetto, non può che essere fiera di fare parte di questo importante gruppo di lavoro anche per promuovere un modello di successo replicabile da altre Organizzazioni di produttori del settore ittico che in questo modo potranno preservare la loro esistenza e trovare la giusta collocazione e soddisfazione sul mercato italiano ed estero. Inoltre questo progetto, nello specifico, mirando a collocare i propri prodotti innovativi all'interno del mercato dell'HORECA li sta presentando attraverso lo chef Marcello Leoni, stella Michelin al Sole di Trebbo e testimonial del progetto "L'Amo Italiano" e il pescatore cuoco Gildo Boscolo. Per il settore HORECA una corretta informazione e formazione attraverso il circuito delle Academy non può che non essere strategico considerando che in METRO ogni anno tra clienti, chef interni e referenti di categoria passano oltre 2500 persone. Ogni formatore ben formato sarà infatti poi riferimento fondamentale per i clienti che passeranno al banco vendita e nel settore ittico è determinante un personale ben formato per una corretta comunicazione del prodotto e per determinarne il suo successo. Vi aggiorneremo sull'evoluzione del progetto e sulle prossime tappe.