

Progetto realizzato con il sostegno economico del

mipaaf
ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

Direzione Generale della Pesca
Marittima e dell'Acquacoltura
Ufficio PEMAC IV

Progetto a cura di


albert
Innovazione e sostenibilità
nei sistemi agroalimentari

I N V I T O

Venerdì 24 febbraio 2017 ore 17.30

IL MARE LIBRERIA INTERNAZIONALE

Via del Vantaggio, 19 - Roma

DALLA RETE AL PIATTO

Presentazione esiti del progetto “DALLA RETE AL PIATTO”, una filiera corta dedicata esclusivamente al *PESCE POVERO*. Abbiamo introdotto il pesce massivo fresco e di provenienza locale, nel mercato della ristorazione collettiva, dopo averlo trasformato in tipologie di facile consumo, come filetti, bastoncini, hamburger e altri tipi di lavorazione per evitare la presenza di spine. L'intento della sperimentazione è stato quello di sostenere un'alimentazione sana ed equilibrata, favorire l'apertura di nuovi mercati per il settore ittico locale, offrendo un prodotto di qualità, competitivo e pronto per la mensa. Sono state coinvolte 8 marinerie di quattro diverse regioni: **Emilia Romagna, Abruzzo, Marche e Lazio**. Servito tipologie di mense diversificate: **ospedali, scuole, un'azienda privata e persino un campo base dei Vigili del Fuoco e della Protezione Civile allestito per gestire l'evento sismico che ha colpito il centro Italia**. Con questa sperimentazione, DALLA RETE AL PIATTO, possiamo anticipare di aver consolidato una filiera già ampiamente tracciata con i progetti precedenti sostenuti dal MIPAAF: Pesce italiano a mensa 2014; Pesce fresco nelle mense sanitarie 2015, e le 4 edizioni di Pappa Fish (progetto della Regione Marche). Abbiamo anche incontrato e gestito diverse difficoltà scaturite da condizioni climatiche particolarmente avverse e mutevoli che non sempre hanno consentito di reperire determinati prodotti ittici individuati in quel periodo. Nel contempo, tali criticità hanno ulteriormente innovato e perfezionato l'attività di trasformazione dei laboratori coinvolti che si sono trovati a dover gestire delle vere e proprie emergenze, sia per la disponibilità di prodotto sia per le tipologie di specie ittiche. In ogni caso, I risultati registrati hanno ampiamente superato le nostre aspettative e possiamo anticipare che il prodotto ittico fresco è sicuramente più apprezzato rispetto al congelato, spesso di provenienza estera nella ristorazione collettiva. E ancora, il settore ittico italiano è pronto, è in grado di offrire un prodotto di qualità, tracciato, pulito, trasformato e soprattutto a prezzi competitivi, come è stato ampiamente dimostrato con l'utilizzo del pesce povero.

L'incontro sarà l'occasione per illustrare i dati raccolti, le criticità e le prospettive che tale ricerca può offrire al settore ittico locale e nazionale. Inoltre, saranno messe a confronto le informazioni elaborate con le sperimentazioni precedenti, per individuare un modello di gestione che sia replicabile e adattabile in base alle esigenze dei territori.

Ne discuteremo con:

Riccardo Rigillo Direzione Generale della Pesca MIPAAF

Elvira Naselli Giornalista di Repubblica Salute

Giorgio Pruccoli Consigliere Assemblea legislativa Regione Emilia Romagna

Concetta Fusco Movimento Italiano Casalinghe Regione Lazio (MOICA)

Uriano Meconi Dirigente PF Attività Ittiche della Regione Marche

Vincenzino Crescenzi Pescatore, Imprenditore Ittico

Agostino Macrì Membro del Comitato direttivo dell'Unione Consumatori

Parteciperanno al dibattito i rappresentanti delle Ditte di ristorazione coinvolte nel progetto e gli Operatori del settore ittico.

Coordina:

VALENTINA TEPEDINO Direttrice del periodico Eurofishmarket specializzato nel settore ittico.

DALLA RETE AL PIATTO

