

il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Edizione speciale digitale

Marzo/Aprile 2014 - N. 316

PASTICCERIA

Friandises

NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

Verso la Coppa del Mondo 2014

**GLI EVENTI
E I CONCORSI
IN TUTTA ITALIA**

VIDEO-INTERVISTE:
Global Chef Challenge

I cuochi salveranno *il pesce italiano?*



di **Valentina Tepedino**
medico veterinario
www.eurofishmarket.it

A GENNAIO 2014 LA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI HA SIGLATO UN ACCORDO CON LA **SOCIETÀ EUROFISHMARKET** PER INIZIATIVE E COLLABORAZIONI UTILI A SVILUPPARE E VALORIZZARE PROGETTI RIGUARDANTI IL SETTORE ITTICO

In Italia importiamo oltre il 70% dei prodotti ittici; vale a dire che solo uno su tre di questi è davvero nostrano. Il settore della produzione italiana, pesca ed allevamento, non è ancora attrezzato adeguatamente per la distribuzione capillare e diretta soprattutto al circuito della ristorazione; né il circuito della ristorazione è attrezzato in gruppi di acquisto utili a comprare il prodotto ittico nostrano in modo organizzato. Ne consegue che anche i ristoratori che vivono in zone di mare e lago e, a maggior ragione, quelli che vivono più lontani dalle coste, non acquistano il pesce da produttori locali né specie ittiche italiane, ma normalmente accettano proposte di prodotto di importazione

UN PO' DI CIFRE

L'Unione Europea rappresenta circa il 4,4% della produzione mondiale della pesca e dell'acquacoltura, collocandosi al quinto posto nel mondo. All'interno dell'UE, i tre maggiori produttori in termini di volume sono: Spagna, Danimarca e Regno Unito. I principali produttori mondiali (cattura ed acquacoltura) sono la Cina (34,4%), l'India (5,4%), il Perù (4,8%), l'Indonesia (4,7%), l'UE (4,4%), il Vietnam (3,3%), ecc. **L'Italia produce circa il 6,52% e si pone al sesto posto dopo**

Spagna, Danimarca, Regno Unito, Francia, Paesi Bassi. I suddetti cinque Paesi dell'UE rappresentano insieme circa la metà delle catture per il mercato europeo.

Le zone di pesca principali nelle quali vengono effettuate le catture sono l'Atlantico Nord Orientale (70%), l'Atlantico Centrorientale (9,6%), il Mediterraneo (8,85%), il Pacifico Sudorientale (2,56%), ecc. Tra le specie più pescate nella UE ci sono: spratto (11%), aringa (10%), sgombro (7%), cicerelli (7%), sardina (5%), sugarelli (5%), merluzzo (3%), tonnetto striato (2%), acciuga (2%), ecc.

In Italia le specie più pescate sono: acciuga (21%), veneridi (7%), sardina (6%). Per l'acquacoltura invece la produzione totale in Europa rappresenta il 2,3% in termini di volume. L'unione Europea è, insieme a Giappone e Stati





Uniti, uno dei tre principali importatori mondiali di prodotti della pesca e dell'acquacoltura. La Norvegia, la Cina, l'Islanda e il Vietnam sono i principali fornitori dell'UE. Tenendo conto di tutti gli scambi, sia all'interno dell'UE sia con i Paesi terzi, la Spagna, la Francia e l'Italia sono i principali stati membri importatori. In valore (migliaia di euro) l'Italia importa da Paesi terzi il 10% ed esporta verso gli stessi il 3%.

LE IMBARCAZIONI

Negli ultimi 19 anni la capacità della flotta europea è diminuita ad un ritmo annuo medio quasi costante (circa 2%). Il numero di imbarcazioni nel settembre 2011 era di 83.014 ossia 23.715 in meno rispetto al 1995. L'Italia ha circa 13.000 imbarcazioni.

I CONSUMI

Il consumo procapite di prodotti ittici in Italia è di poco superiore ai 20 Kg ed è molto inferiore all'1% del totale degli alimenti, quindi marginale sulla spesa ed è caratterizzato da forti differenze tra le varie aree del Paese (il Sud consuma il doppio del Nord). A livello nazionale per i consumi "a casa", la tipologia preferita è quella dei pesci freschi di mare e di acqua dolce che rappresentano il 70% dei volumi. Il restante

si suddivide tra molluschi e crostacei. Negli ultimi anni c'è stato un significativo incremento nell'ambito dei pesci freschi di mare del prodotto allevato rispetto al pescato in conseguenza alla elevata competitività di quest'ultimo. Esiste una significativa stagionalità nei consumi con grande peso nei mesi estivi (giugno-settembre) di dicembre e nel periodo pasquale.

Il numero di ristoranti che offre nel menu un piatto di pesce è circa il 92% e percentualmente oltre il 50% dei prodotti ittici acquistati dagli stessi è acquistato congelato/surgelato

IL PROGETTO L'AMO ITALIANO

L'Amo è un progetto di Eurofishmarket per **promuovere e valorizzare il prodotto ittico italiano**, oggi tra gli alimenti meno conosciuti dai consumatori nonostante tra i più consigliati per il suo valore intrinseco. Nasce dall'esigenza di sostenere la pesca, i pescatori italiani e favorire una spesa consapevole dei prodotti ittici italiani che si basi soprattutto sulla piena conoscenza di quello che si sta acquistando per provenienza, contenuto, freschezza, valore nutrizionale e qualità sensoriale.



In un momento di grande difficoltà del mercato del pesce in Italia, L'Amo vuole far fronte e trovare risposte concrete alle principali problematiche del settore, quali la scarsità di materia prima, la frammentazione a livello produttivo, la commercializzazione di grandi quantità di prodotto di importazione, l'abbandono del mestiere del pescatore e la mancanza di risorse e finanziamenti.



È un progetto di sostenibilità con una forte valenza educativa: mira a dare valore ad ogni forma di pesca sostenibile e acquacoltura biologica e formare il consumatore a partire dai giovani in età scolastica. Grazie alla collaborazione con importanti partner del mondo della ristorazione, di cui lo chef Marcello Leoni è testimonial d'eccezione, della distribuzione, dei Media, della Ricerca, delle Istituzioni e soprattutto della Produzione, sta contribuendo a creare la prima rete utile a mettere in rete tutti gli attori della filiera ittica ed a valorizzare i prodotti ittici italiani al fine di preservarne l'esistenza e restituire loro la giusta dignità.

Per questo, **chiediamo ai Cuochi di fare da testimonial dell'AMO, del pesce italiano, del modo migliore per valorizzarlo in cucina.** I cuochi sono sicuramente i migliori ambasciatori di questo progetto perché da attenti conoscitori delle nostre materie prime sono i più bravi a mostrare come

valorizzarle in cucina. Ed i consumatori apprezzando moli, sgombri, lanzardi, sciarrani, lecce presso i loro ristoranti richiederanno e ricercheranno poi queste specie nelle peschierie di loro fiducia. Ed a furia di richiederle i pescivendoli le richiederanno ai pescatori che dunque risaranno motivati ad impegnarsi anche con specie oggi considerate minori. 🐟

PARTECIPARE AL PROGETTO L'AMO ITALIANO È SEMPLICE E GRATUITO: COLLABORA ANCHE TU!

Ti basterà:

- sottoscrivere l'adesione firmando il modulo che si scarica dal sito www.lamoitaliano.it o scrivendo direttamente a info@lamoitaliano.it
- utilizzare almeno 2 referenze di pesce di allevamento o di pesca italiana per il menu del ristorante/osteria
- impegnarti nell'acquisto di pesce italiano che sia garantito per tracciabilità ed etichettatura.

Eurofishmarket offrirà a tutti i partecipanti, in forza del neofita accordo con la F.I.C., una consulenza gratuita

relativamente a determinate richieste finalizzate a verificare i vostri fornitori o a rintracciare punti di vendita del pesce associati all'AMO a voi più vicini.

Per informazioni scrivere a info@lamoitaliano.it o consultate il sito www.lamoitaliano.it.

Sul sito www.fic.it saranno a breve promossi concorsi e collaborazioni con il Progetto L'AMO ai quali potranno aderire tutti gli Associati. Vi aspettiamo numerosi e vi invitiamo a scoprire le specie ittiche italiane "alternative" attraverso l'**applicazione gratuita**.

Fonti dei dati citati nell'articolo: Ismea, Eurostat e FAO, rielaborazione di Eurofishmarket.