

# la Repubblica

Fondatore Eugenio Scalfari

Direttore Ezio Mauro

www.repubblica.it

40 - N. 131 IN ITALIA € 1,40

LA CULTURA

CON ZAGOR € 8,30

GIOVEDÌ 4 GIUGNO 2015



le aziende informano

## «Pesce ad elevata valenza salutistica»

*Il convegno ha concluso il progetto, durato quattro anni, a cura di Fondazione Lepore e Università di Bari e Foggia*

Un convegno che ha rappresentato la conclusione di anni di ricerca che ha visto come protagonisti la Lepore Mare, le Università di Bari e Foggia, ed esperti del settore.

“Pesce ad elevata valenza salutistica”, il racconto di una sinergia di successo il tema del convegno, che si è svolto a Savelletri presso la Masseria “Torre Coccaro”.

Il progetto, durato quattro anni, è stato finanziato nell'ambito del Programma Operativo Nazionale Ricerca e Competitività 2007-2013 ed, in particolare, con il Bando Invito per la presentazione di Progetti di Ricerca Industriale. Tale progetto ha avuto l'obiettivo di aprire la strada a prodotti a base di pesce che consentono di migliorare la salute e di aiutare a prevenire diverse patologie. Un burger di pesce con alta valenza salutistica, una vera e propria innovazione nel mondo alimentare ittico. Dopo il saluto delle autorità presenti, da quelle civili a quelle accademiche, ad aprire i lavori sono stati l'amministratore delegato della Lepore Mare Gianni Lepore, che ha sinteticamente presentato la storia della sua azienda in oltre cinquant'anni di presenza sul mercato, Elvira Tarsitano dell'Università di Bari, Milena Sinigaglia Prorettore dell'Università di Foggia.

Subito dopo è intervenuto il Prof. Tommaso Maggiore, docente dell'Università degli studi di Milano nonché esperto tecnico scientifico per il Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca che ha illustrato come è nato il progetto e con quali obiettivi. E' stata Amalia Conte a spiegare, invece, l'intero progetto prima di dare la parola a Stefano Carbonara, rappresentante della Azienda Agricola ittica Caldoli e a Gerardo Centoducati, responsabile scientifico di unità dell'Università di Bari che hanno parlato del tema della riproduzione e della



gestione di nuove specie ittiche.

Sui trasformati ittici ad elevata valenza salutistica e' intervenuta, invece, Alessandra Danza dell'Università di Foggia. Barbara Speranza ha, in seguito, parlato dell'uso dei microrganismi per la produzione dei trasformati ittici mentre Angelo Visconti si è soffermato sul controllo di qualità nutrizionale dei prodotti trasformati.

Luigi Errico, responsabile progetto e ricerche nonché direttore qualità della Lepore Mare, ha illustrato tutto il progetto del Fish burger funzionale, dimostrando come la ricerca e l'innovazione sono diventate nella Lepore Mare una realtà. A moderare il dibattito ci ha pensato Valentina Tepedino,

direttore della prestigiosa rivista Eurofishmarket. Presente un gran pubblico che, a conclusione del convegno, ha potuto degustare i prodotti nati dalla ricerca.

La Lepore Mare, dopo oltre cinquant'anni nel mondo del commercio ittico, si appresta ora a cominciare il cammino di azienda produttrice di prodotti nuovi ed essenzialmente ad alta valenza salutistica. Una nuova sfida sulla quale l'azienda potrà contare sulla professionalità, la passione e l'entusiasmo dei propri collaboratori per soddisfare sempre più le esigenze della clientela.

