

Come si costruisce una filiera, dalle reti direttamente alle mense scolastiche e non solo



Poco meno di un anno fa per parlare del progetto “[Pesce fresco nei menù delle mense scolastiche](#)” l’incipit del servizio era un’assoluta ovvietà: Meglio mangiare pesce fresco nostrano, che pesce congelato del Pacifico! Si trattava di uno dei progetti della società marchigiana [Albert](#) specializzata nell’innovazione e sostenibilità nei sistemi agroalimentari. Invece **il prossimo venerdì 24 alle 17.30** presenterà in un contesto ideale – ovvero la nostra libreria – i risultati dell’ultimo dei suoi progetti **Dalla rete al piatto** anche questo dedicato esclusivamente al cosiddetto pesce povero. Il progetto ha consolidato una filiera già ampiamente tracciata con i precedenti, tutti sostenuti dal MIPAAF Ministero per le Politiche Agricole: Pesce italiano a mensa 2014; Pesce fresco nelle mense sanitarie 2015, e le quattro edizioni di Pappa Fish (progetto della Regione Marche).



Nel progetto sono state coinvolte 8 marinerie di quattro diverse regioni: Emilia Romagna, Abruzzo, Marche e Lazio per servire mense di ospedali e scuole, un’azienda privata e persino un campo base dei Vigili del Fuoco e della Protezione Civile allestito per gestire il dopo terremoto che ha colpito il centro Italia. Si è trattato semplicemente di togliere le spine al pesce fresco a chilometro zero, anche questa è un’ovvietà, per farne filetti, bastoncini, hamburger, polpette e altri tipi di lavorazione per sostenere un’alimentazione sana ed equilibrata, e nello stesso tempo favorire l’apertura di nuovi mercati per il settore ittico locale, offrendo un prodotto di qualità, competitivo e pronto per la mensa. E quando per condizioni meteo avverse non è stato possibile garantirne la disponibilità, si è ricorsi a

pesce di allevamento sempre nostrano.



“La cosa bella di questo progetto – ha tenuto a precisare la coordinatrice [Valentina Tepedino](#), anticipando i temi dell’incontro in libreria, è che i pesci vengono presi rigorosamente nel mare più vicino con il coinvolgimento diretto del pescatore perché senza la garanzia della sua partecipazione non si accetta il prodotto. Si tratta del pesce meno richiesto dal mercato quello che si vende a 5/10 euro a cassetta. I nomi dei pesci più utilizzati: gallinella, molo (simile al nasello), suro (della stessa famiglia della ricciola), cefalo, pesce prete (chiamato anche lucerna, quello con la testa molto grande e piatta e gli occhi rivolti verso l’alto), insomma quelli mai utilizzati nell’attività di ristorazione collettiva dove invece si utilizzano soprattutto specie di importazione e congelate. Questi progetti mirano a valorizzare e sostenere la pesca nazionale con un prodotto di qualità tracciato e trasformato a prezzi competitivi.



In tutti in nostri progetti, sostiene Valentina – Acqua Fish è al quarto anno – interessante poi è notare

la nascita di aziende che si sono specializzate nel lavorare e trasformare il pesce in filetti, polpette, hamburger o altro. Importante perché hanno tirato dentro nuove generazioni di giovani operatori creando con il pesce povero margini di guadagno interessanti quando invece non è economico trattarli. In sintesi, ha concluso la Tepedino, si è creata una filiera molto importante dedicata alle mense, non solo scolastiche, che potrà essere estesa in tutte le regioni. L'idea è che il prodotto ottenuto dal pesce nostrano entri in tutte le scuole con l'educazione a consumare il prodotto tipico del nostro mare ora non più richiesto anche perché non è più conosciuto. Conoscere nella scuola la differenza tra un suro o un molo, cucinati nel modo giusto, porterà da adulti a chiedere quel prodotto nelle famiglie. Questo è l'aspetto fondamentale del progetto.”

Maurizio Bizzicari



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.

Se ne discuterà 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 Macri 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 e autrice delle [Grandi Enciclopedie dei pesci e dei molluschi](#)