

Pesce fresco italiano nelle mense di Modena: tanto gusto a scarto zero

Grazie alla campagna ministeriale “Dalla rete al piatto” che ha l'obiettivo di valorizzare il consumo di pesce fresco e sensibilizzare a un sano stile alimentare oltre 8.000 bambini **in nidi, scuole d'infanzia e primarie di Modena** stanno consumando pesce fresco italiano .

Sostanzialmente apprezzata la prima somministrazione di una pietanza a base di pesce fresco avvenuta il 26 ottobre, quando le mezze penne integrali con triglie e alici sono state gradite da tre bambini su quattro ed esattamente: dal 77% dei bambini dei nidi, dall'88% di quelli della scuola d'infanzia e dal 63% degli alunni delle primarie, come si ricava dai dati rilevati tramite un'apposita scheda di gradimento distribuita a tutte le scuole coinvolte.

Questa volta sulle tavole delle mense scolastiche è arrivata la mezzaluna dorata al forno, un secondo piatto che, in base al pescato offerto dal mare, è stato costituito da diverse specie tra cui gallinella, moscardino, molo, triglia, tracina, alici, pescate nell'Adriatico, lavorate, diliscate e preparate da Cir Food nel Centro produzione pasti del Comune di via Malavolti.

A casa i bambini hanno portato la cartolina “Dalla rete al piatto” simbolo della sperimentazione, in cui rientra il Comune di Modena, realizzata con il sostegno del Mipaaf, il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, che mira a dimostrare come sia possibile introdurre il pesce fresco locale, lavorato e trasformato, nella ristorazione collettiva a prezzi competitivi.

Il pesce consumato in asili nido, scuole dell'infanzia e scuole primarie della città servite con pasto in asporto arriva direttamente dalle marinerie delle regioni adriatiche di Romagna e Marche al Centro pasti dove è stato lavorato e preparato al posto di quello congelato. L'intento del progetto è infatti favorire il consumo del pesce povero proponendolo fresco, nel mercato della ristorazione collettiva, dopo che sia stato trasformato in tipologie di prodotto di facile consumo, come filetti, bastoncini, hamburger e altri tipi di lavorazione che eliminano la presenza di spine.

Oltre alle scuole di Modena, il progetto coinvolge altre realtà nazionali fino a raggiungere oltre 10 mila utenti con 1.500 kg di pesce fresco lavorato, pari a 6.000 kg di pesce tal quale, coinvolgendo nove mercati ittici.

Per il Ministero la riuscita del progetto potrebbe avere un'importante ricaduta, oltre che sul benessere e sulle abitudini alimentari dei consumatori, sia sull'intera filiera produttiva dal punto di vista occupazionale, poiché la lavorazione del pesce fresco in preparati preconfezionati necessita di rilevante manodopera, sia dal punto di vista d'indotto economico, poiché questo tipo di mercato attualmente è ad esclusivo appannaggio del prodotto congelato, spesso proveniente dall'estero.

Infine, l'intento è far sì che l'esperienza avviata non rimanga fine a se stessa, ma permetta di creare rapporti commerciali duraturi tra il sistema delle mense collettive e il mondo della pesca, attraverso la creazione di accordi commerciali stabili che sostengano il settore ittico garantendo nel contempo un'alta qualità del prodotto proposto.

Vai a <http://www.comune.modena.it/salastampa/archivio-comunicati-stampa/2016/11/a-mensa-torna-il-pesce-fresco-nei-piatti-di-8-mila-bambini> (fonte)

Nasce a Chioggia il tavolo sul pesce azzurro

Importante iniziativa dell'Alleanza delle Cooperative Italiane: presenti tutti i livelli di governo Difesa degli stock per rilanciare l'economia blu della pesca

Chioggia- In un'affollata riunione che si è tenuta venerdì mattina (4 novembre) all'Aspo di via Maestri del Lavoro si sono confrontati per oltre tre ore e mezzo armatori, pescatori, presidenti di cooperative e di op, ricercatori nazionali ed internazionali e autorità pubbliche, civili e militari sul tema del pesce azzurro. Il tutto sotto la regia del coordinamento nazionale dell'Alleanza delle Cooperative Italiane.

Ospiti d'eccezione: il direttore generale del Mipaaf, Riccardo Rigillo, il capo del reparto pesca marittima del mipaaf, c.a. (cp) Pietro Verna, i comandanti di Chioggia e Venezia, Enrico Arneri della Fao, l'assessore alla pesca della regione veneto, Giuseppe Pan.

Dal 2013 la pesca nel bacino Adriatico è sotto i riflettori della comunità internazionale; gli indicatori utilizzati dagli scienziati ci dicono che alcune specie sono intensamente sfruttate e che occorre, per

alcune di loro in particolare, un'attenzione straordinaria. Fra le prime ad essere sotto stretta osservazione troviamo il pesce azzurro, in particolare acciughe e sardine.

Dal 2013 infatti la FAO, attraverso un organismo di gestione che si occupa di pesca nel mediterraneo (CGPM - commissione generale per la pesca nel mediterraneo), ha proposto misure di gestione tese ad abbassare la pressione della pesca su questi stock. Lo ha fatto ideando soluzioni che la comunità internazionale ha accettato e che si è impegnata a rispettare e a far rispettare.

Capire ciò che accade sott'acqua è veramente complicato: ogni valutazione risente di margini di incertezza e di errore dovuti alla difficoltà di capire ciò che accade laddove non vediamo, misurando gli impatti che le attività umane possono avere sulla natura. Tra questi la pesca è sicuramente molto importante ma non è il solo elemento con il quale l'uomo modifica la natura.

Il meccanismo utilizzato dai ricercatori si basa su una sorta di valutazione combinata tra ciò che viene portato a terra dai pescatori e ciò che si può osservare in mare utilizzando strumenti sofisticati di misurazione della massa presente in acqua (ad es. mediante il cd eco survey acustico).

Il pesce sbarcato viene analizzato sia dal punto di vista delle quantità che dal punto di vista della qualità; in questo caso ci riferiamo alle dimensioni dei pesci sbarcati: più sono piccoli più sono giovani, e viceversa. Maggiore è la frequenza di sbarchi di pesci piccoli maggiore può essere il rischio che lo stock si stia impoverendo e che sia a rischio la sua riproducibilità nel tempo, ma lo stesso dato può indicare annate di forte reclutamento, con ottime prospettive per gli anni seguenti, in particolare quando la specie si riproduce dal primo anno di età, come per le alici.

La stima della biomassa pelagica attraverso l'uso di tecniche acustiche si basa sul fatto che quando un segnale colpisce un bersaglio (che sia un banco di pesce o il fondo del mare) l'eco di ritorno permette la definizione di questo bersaglio. Se calibrato in maniera ottimale l'eco può permettere di stimare la quantità dei bersagli (pesci) presenti lungo il percorso della nave.

In principio gli ecosurvey servono a due scopi principali: a) stimare la densità di risorse pelagiche e b) mappare la distribuzione geografica di queste risorse. Il survey acustico si basa anche sulla raccolta di una serie di campioni con una rete da pesca che permetta una migliore interpretazione dei dati acustici per quanto riguarda la discriminazione tra le varie specie, in modo da stimare la biomassa delle singole specie.

Gli ecosurvey sono iniziati nell'Adriatico occidentale nel 1975 nell'alto e medio Adriatico e dal 1987 coprono anche il basso Adriatico da Trieste a Brindisi. Oggi le indagini coprono l'intero bacino, sponda ovest ed est.

Le indagini acustiche confrontano poi con la cosiddetta VPA (analisi di popolazione virtuale); si tratta di una procedura iterativa basata sulle distribuzioni delle catture per classe di età e produce delle stime di biomassa relative a ogni singola classe di età. Questo vuol dire che usando come input il numero di individui pescati per classe di età in un anno si ottiene una stima della mortalità totale Z (in funzione della classe di età e del tempo), aggiungendo una stima della mortalità naturale si ottiene per differenza dalla mortalità totale una stima della mortalità causata dalla pesca F . La suddivisione della mortalità totale Z nei due gruppi mortalità naturale M e mortalità da pesca F costituisce l'aspetto più delicato perché deve riferirsi per ogni specie all'intera popolazione e varia negli anni. Il confronto tra il valore di mortalità da pesca F stimata esistere ed il valore di mortalità F che dovrebbe esservi per una popolazione sfruttata al massimo rendimento sostenibile (MSY), determina se la singola specie è sfruttata correttamente. Le informazioni così ricavate hanno quindi suggerito di adottare, fin dal 2013, misure di gestione che riducessero l'attività di pesca; i soci della CGPM sono le cosiddette Parti Contraenti, ovvero gli Stati e le entità politiche (per noi europei è la Commissione Ue) che hanno aderito al trattato istitutivo.

Una volta quindi che la CGPM compie determinate scelte (nella forma della raccomandazione) i suoi soci sono obbligati a rispettarle. Per noi significa l'Unione europea (assieme quindi a Slovenia e Croazia, che hanno gli stessi obblighi nostri). Analogo obbligo lo hanno però anche gli altri Stati adriatici, quali Montenegro e Albania.

Entro fine mese l'Italia dovrà conformarsi a tali misure; misure che richiedono però scelte di "sintonia fine" quali i periodi di riposo biologico entro i parametri internazionali cui accennavamo prima, ulteriori chiusure spazio-temporali per proteggere le aree di nursery, ma anche un meccanismo per contingentare le catture complessive. È stato infatti introdotto per la prima volta

per queste specie un limite alla pesca: non dovremo superare per i prossimi due anni i livelli di cattura registrati nel 2014.

L'incontro di Chioggia è servito proprio a questo: capire il da farsi, capire perché ci troviamo in questa situazione di "allerta biologica", individuare quindi le soluzioni migliori che, nel doveroso rispetto delle regole, tutelino al massimo gli interessi delle nostre imprese in un quadro in cui la concorrenza degli altri paesi si fa ogni giorno più tosta!

La strada tracciata venerdì sembra aver trovato l'apprezzamento da parte dei nostri pescatori. Semplicemente perché attraverso il confronto possiamo tutti insieme, consapevolmente, difendere l'ambiente ma, soprattutto in questo periodo, il lavoro e le imprese.

6 novembre 2016 (Fonte Federcoopesca)

Per maggiori informazioni scrivere ad: info@eurofishmarket.it