

Eurofishmarket è partner scientifico del **Festival del Giornalismo Alimentare 2019** per la sua attività ricerca, formazione ed informazione specializzata nel settore ittico. Il suo team è composto da professionisti del settore pubblico e privato specializzati in varie materie tra le quali l'ispezione dei prodotti ittici, la produzione marina e di acquacoltura, le malattie alimentari, l'antibiotico resistenza, la normativa di settore, l'etichettatura, la tracciabilità, il benessere, la sostenibilità, la qualità dei prodotti ittici, l'innovazione degli stessi, le frodi in commercio, ecc. In quasi vent'anni di attività Eurofishmarket, anche attraverso il proprio sito e l'omonimo periodico di informazione specializzata nel settore ittico e l'importante collaborazione con università, IZS ed enti pubblici e privati di riferimento per il proprio campo di competenza, promuove e collabora a numerosi progetti di ricerca, redige e promuove petizioni ed interrogazioni per chiarimenti soprattutto nell'ambito legislativo del settore, crea link tra produttori e distributori, collabora a progetti di ricerca applicata, fa corsi di formazione e realizza numerose pubblicazioni tecniche e divulgative anche con associazioni di consumatori, di pescatori e di altre categorie connesse al settore. Per i media, Eurofishmarket, grazie al suo storico e autorevole know how e al proprio comitato tecnico scientifico, che comprende alcuni tra i più referenziati professionisti del comparto ittico, è diventato un punto autorevole di riferimento nel settore ittico e sul proprio sito web e sui social segue e partecipa con costanza alla rassegna stampa inerente gli argomenti più attuali relativi il proprio campo di competenza.

Gli appuntamenti al Festival con Eurofishmarket:

- il giorno **21/02** ci sarà il **laboratorio sull'Anisakis** per un aggiornamento sullo stesso tra controlli, criticità e suggerimenti.
- Il **22/02** V. Tepedino modererà invece un **panel** interamente dedicato alle principali **"fake news" in acquacoltura**. Questo evento formativo è mirato a fornire una rapida panoramica di quelli che sono alcuni falsi miti in merito ai prodotti ittici di allevamento, ad avere chiarimenti referenziati in merito ad alcuni di essi e ad avere indicazioni su come ricercare le fonti più autorevoli e significative. Nel panel interverranno specialisti di enti pubblici e privati italiani e stranieri di primo piano.
- Sempre il **22/02** ci sarà un **laboratorio su come scegliere un salmone affumicato** in modo più consapevole per specie, metodo di produzione, informazioni fornite sulla confezione e in etichetta, ecc.

Tutti i temi trattati nel panel e nei laboratori nel quale è stato coinvolto anche Eurofishmarket sono attualissimi e di estremo interesse per la stampa poiché spesso oggetto di articoli e, purtroppo, spesso di allarmismi non giustificati o di rappresentazioni poco veritiere.

Ringraziamo il Festival del Giornalismo Alimentare per avere invitato Eurofishmarket soprattutto per il lavoro svolto attraverso l'omonimo periodico, edito dal 2004 che si occupa di pubblicare progetti di ricerca e approfondimenti su tematiche specifiche del settore ittico.

Una corretta informazione è fondamentale per migliorare la conoscenza e la consapevolezza che il consumatore ha di questi prodotti ma anche per migliorare il mercato. Difatti una mancanza o una cattiva informazione possono portare anche ad un mercato non leale dove vincono prodotti di minore qualità.

Il settore ittico è infatti molto complesso per tutta una serie di motivi. Basti pensare alle centinaia di differenti specie che arrivano costantemente sul mercato italiano e che oltre il 70% delle stesse è di importazione. Oltre il 50% del prodotto ittico consumato oggi a livello mondiale è di acquacoltura. Eppure quanti consumatori conoscono e acquistano più di una quindicina di specie ittiche differenti? Quanti effettuano l'acquisto in modo consapevole rispetto all'origine del prodotto, alla categoria di attrezzo di pesca utilizzata o al sistema produttivo? Quanti conoscono la differenza di base tra un prodotto ittico selvaggio, allevato, biologico, sostenibile? Qual è l'accettabilità sociale dell'acquacoltura e perché? Sono tanti gli interrogativi ma per fortuna sono tante anche le risposte referenziate e scientificamente provate che esistono a tante di queste domande.

Al Festival del Giornalismo Alimentare Eurofishmarket avrà un corner insieme a **NSC, SIMeVeP, Skretting, Università dell'Insubria, FoodLab Srl e CTSV Srl** dove sarà disponibile con il suo staff e con tutti i referenti dei partner coinvolti nel panel e nei laboratori inerenti al settore ittico nelle giornate del 21 e del 22 febbraio.

Per ulteriori informazioni e/o per iscrivervi alla newsletter di aggiornamento stampa di Eurofishmarket scrivete a : info@eurofishmarkte.it