

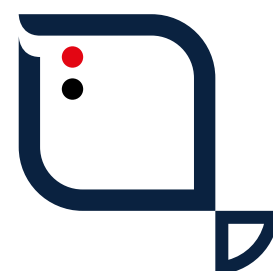
INTERVISTA: BREXIT E SPARTIZIONE DELLE QUOTE DI PESCA NELLE ACQUE COMUNI **PAG. 05**

DOSSIER: L'ASTERISCO SUL MENU TRA CONGELAMENTO E BONIFICA SANITARIA **PAG. 09**

INCHIESTA: DIVIETO DI RIGETTI ED OBBLIGO DI SBARCO: COSA È CAMBIATO? **PAG. 34**

RICERCA: PROGETTO ACQUACOLTURA PUGLIESE 4.0 **PAG. 45**

**CASE STUDY: 1) SCARDOVARI: DOVE LA COZZA È DOP
2) VIA CON IL VEGAL** **PAG. 55**



Dir. responsabile
Vicedirettore

Valentina Tepedino
Giulio Tepedino

Editore

EUROFISHMARKET srl
Piazza Amendola, 8 - 40013
Castel Maggiore Italy (BO)

Comitato Scientifico
e Giuridico

Dott. L. **Ababouch (FAO)**, Dott. Paolo **Antonetti (ASL di Venezia)**, Dott. L. O. **Atzori (Ordine Nazionale dei Biologi)**, Dott. G. **Arcangeli (IZS delle Venezie)**, Dott. P. **Ardizio (Acquavet Sas)**, Dott. F. **Borghesan (Esperto in vallicoltura ed allevamento delle specie acquatiche)**, Dott. P. **Caricato (Commissione Europea, Bruxelles)**, Prof. D. **Castroonuovo (Università di Modena e Reggio Emilia)**, Dott. G. **Centoducati (Università di Bari)**, Dott. G. **De Giovanni (Esperto di etichettatura e legislazione)**, Dott. L. **Fasolato (Università di Padova)**, Dott. G. **Fazio (ASL di Savona)**, Dott. M. **Ferri (ASL di Pescara)**, Dott. C. **Ghittino (IZS dell'Umbria e Marche)**, Prof. V. **Giaccone (Università di Padova)**, Dott. A. **Mantovani (ISS, Roma)**, Dott. P. **Manzoni (Esperto nella sistematica dei prodotti ittici)**, Dott. sa F. **Maranghi (ISS, Roma)**, Dott. G. **Murtore (ASL di Roma)**, Prof. G. **Normanno (Universtà di Fgia)**, Profssa G. **Parisi (Università di Firenze)**, Prof L. **Piergiovanni (Università di Milano)**, Dott. D. **Pinello (Economista della Peca)**, Avv. D. **Pisanello (Esperto di Diritto Alimentare)**, Dott. F. **Piva (CCPB, controllo e certificazione)**, Prof. C. **Secchi (Università degli Studi di Milano)**, Dott. E. **Turolla (Istituto Delta)**, Avv. C. **Varallo (Esperto di Diritto Alimentare)**, Avv. L. **Vicini (Esperto di Diritto Alimentare)**.

Informazioni utili

EUROFISHMARKET srl
Piazza Amendola, 8 - 40013
Castel Maggiore Italy (BO)
T +39 051 715202
F +39 051 374488
M +39 328 6019455
abbonamenti@eurofishmarket.it

Italia

29,90€ prezzo unitario

Foto

Paolo Manzoni,
Eurofishmarket Srl.

Progetto grafico

63de-sign.net

Stampa

Modulgrafica Forlivese Spa

Spedizioniere

STAFF srl
via Bodoni 24 20090
Buccinasco (MI)

ISSN

2611-3198

Hanno collaborato
a questo numero

Dott. F. **De Stefani (AULSS 7 Pedemontana)**, Avv. L. **Galizia (Lexfood - diritto alimentare)**, Dott. I. **Corti (ATS dell'Insubria)**, Dott. C. **Paolucci (Eurofishmarket)**, Dott. ssa V. **Galli (Eurofishmarket)**, G. **Ferrari (Fedecoopesca-Confcooperative)**, P. **Mancin (Consorzio del Polesine-OP)**, M. **Vio (OP Bivalvia)**, P. **Tiozzo (OP I Fasolari)**.

Iconografia del magazine



Registrazione Tribunale di Milano n. 88 in data 7 febbraio 2005

Iscrizione al R.O.C. 12478 protocollo n. U/10436/05/MA

La rivista lascia agli Autori degli articoli l'intera responsabilità dei testi.

Eurofishmarket è un semestrale, la quota di abbonamento al periodico dà diritto a due numeri.

Attraverso il suo sito internet www.eurofishmarket.it provvederà ad aggiornare puntualmente i propri lettori riguardo agli articoli editi, con le anticipazioni dei prossimi numeri e le news degli argomenti più importanti.

Eurofishmarket viene inviata in abbonamento postale agli operatori del settore ittico italiani ed esteri, ricercatori ed istituti universitari, industriali della lavorazione, della conservazione, della trasformazione e del trasporto del prodotto ittico, importatori e grossisti di prodotti ittici e derivati, grande distribuzione e distribuzione organizzata, industria della surgelazione, ristorazione collettiva, strutture sanitarie e ministeriali, uffici ICE e camere di commercio in Italia ed all'estero.

È vietata la riproduzione totale e parziale degli articoli senza l'autorizzazione dell'editore. I materiali, le foto e gli articoli inviati in redazione, anche non pubblicati, non verranno restituiti.

Le aziende che hanno inserti pubblicitari e che pubblicano articoli nella rivista collaborano attivamente con Eurofishmarket su diverse tematiche di interesse generale nel settore dei prodotti ittici.



L'ASTERISCO DELLA DISCORDIA

Questo numero di Eurofishmarket è in gran parte dedicato ad un minuscolo e controverso simbolo che si trova in quasi tutti i menu dei ristoranti: l'asterisco. Pochi ne parlano, molti sono quelli che hanno le idee confuse in merito e costanti sono le denunce ai ristoratori per vere o presunte violazioni in merito al corretto utilizzo di questo simbolino. Quest'ultimo, ossia l'asterisco che si accompagna ad una pietanza descritta nel menu, dovrebbe essere uno strumento utile all'avventore per capire se sta consumando un prodotto ittico fresco o congelato. Semplice no? Sembra proprio di no considerando sia la scarsa chiarezza della normativa ad oggi presente in merito che la mancanza di una linea di azione comune e condivisa da parte delle autorità di controllo competenti che una scarsa formazione degli operatori della ristorazione e degli stessi consumatori in merito. Insomma, questa "confusione" generale non è utile né al ristoratore che rischia continuamente di essere sanzionato e neppure al suo cliente che comunque non riesce ad interpretare correttamente il senso dell'asterisco sul menu. Questo comporta anche concorrenza sleale considerando che oggi non è possibile differenziare sul menu un pesce che è stato congelato perché bonificato per i parassiti da uno che è stato comprato o che viene congelato per aumentarne la shelf life e dunque conservarlo più a lungo. Non c'è niente di male in nessuna delle due condotte ma è molto diverso per un ristoratore il food cost di un pesce acquistato fresco, lavorato e congelato ai fini della sanificazione da parassiti (obbligo di legge) per servirlo crudo, rispetto a quello di un pesce acquistato già congelato, lavorato, ecc. Uno chef che si fa consegnare il prodotto ittico freschissimo per lavorarlo e abatterlo al fine di servirlo crudo non può essere "letto" dal cliente allo



Valentina Tepedino
Direttore Eurofishmarket

stesso modo del collega che utilizza solo prodotti lavorati già congelati. Non che non vada bene, ripeto, ma hanno costi e richiedono impegni differenti. Stesso discorso per uno chef che utilizza dei prodotti ittici si già lavorati, ma che li acquista surgelati con i sistemi più avanzati di raffreddamento (es. azoto liquido, criocongelamento, congelamento a bordo, ecc). Per questo sarebbe utile che le autorità competenti in materia, in particolare il Ministero dello Sviluppo Economico e il Ministero della Salute, rivedessero la normativa inerente l'asterisco e anche definissero meglio questo strumento rendendo più chiaro, sia per gli operatori pubblici che privati addetti che per il consumatore, il significato o i significati dello stesso. Sarebbe infatti utile anche creare un numero di asterischi che distingua i diversi possibili prodotti ittici in un menu: es. "congelati da freschi", "congelati", "congelati con sistemi ultrarapidi". Per questo nel presente numero e anche sul nostro sito e sui nostri social porteremo avanti una interrogazione alle autorità di riferimento e una petizione agli addetti ai lavori e a tutti gli interessati per capire meglio come potere procedere in merito in modo più chiaro e definito. E, grazie alla collaborazione di autorevoli professionisti, troverete sempre su questo numero una proposta interessante per una univoca definizione dell'asterisco. Attendiamo sui social i vostri commenti. Buona lettura.

Valentina Tepedino e tutta la redazione