

LA FILIERA ITTICA TRA SFIDE E INNOVAZIONE

MARTEDÌ 5 DICEMBRE 2017, ORE 18.00
EATALY ROMA OSTIENSE
PIAZZALE 12 OTTOBRE 1492
ROMA



UN PATTO PER IL RILANCIO E L'INNOVAZIONE DEL COMPARTO PESCA

Petruzzella, coordinatore nazionale Dipartimento Pesca Legacoop

Agroalimentare: *“Serve un confronto tra tutti gli attori della filiera per superare le difficoltà del settore. Le imprese stanno facendo la propria parte, ma sono fondamentali il contributo delle istituzioni e la collaborazione con la grande distribuzione organizzata”.*

Comunicato
stampa

Roma, 5 dicembre 2017 – Il settore della pesca necessita di un rilancio che coniughi innovazione e sostenibilità e che coinvolga tutti i protagonisti della filiera ittica, la grande distribuzione organizzata e le istituzioni nazionali e europee. È infatti in sofferenza da tempo - in pochi anni sono andati persi 17.000 posti di lavoro - nonostante la domanda di pesce da consumare a tavola sia superiore all'offerta.

Il Dipartimento Pesca di Legacoop Agroalimentare, che rappresenta circa un quarto dell'intero comparto nazionale per Piv e occupati, ha lanciato le proprie proposte per il rilancio del settore nel corso del convegno *“La filiera ittica tra sfide e innovazione”*, al quale hanno partecipato, tra gli altri, il ministro del Lavoro **Giuliano Poletti**, il sottosegretario all'Agricoltura **Giuseppe Castiglione**, i top manager di alcune tra le principali catene della Gdo (Coop, Conad, Eataly) e il presidente nazionale di Legacoop, **Mauro Lusetti**.

*“Il nostro obiettivo è stato quello di mettere a confronto tutti gli attori della filiera, perché solo uno sforzo comune ci consentirà di superare le difficoltà del settore – ha dichiarato **Angelo Petruzzella**, coordinatore nazionale Dipartimento Pesca – Le imprese stanno facendo la propria parte, e lo dimostrano i casi di eccellenza che abbiamo presentato, ma anche le istituzioni devono fare uno sforzo di equilibrio tra gli interessi in campo, riducendo vincoli spesso inutili, sostenendo con forza l'innovazione per favorire il ricambio generazionale e riformando l'apparato amministrativo pubblico, centrale e periferico. Anche la grande distribuzione organizzata - ha aggiunto Petruzzella - può dare un valido supporto all'imprenditoria della pesca italiana, valorizzando il prodotto locale per dare una risposta a un trend in crescita di consumo che chiede qualità e tipicità”.*

*“Un comparto dalle grandi potenzialità ancora inespresse – conclude Petruzzella - è quello dell'**acquacoltura**: un modello di eccellenza fatto di 800 impianti che producono 140 mila tonnellate l'anno di prodotti freschi, i quali contribuiscono a circa il 40% della produzione ittica nazionale e al 30% circa della domanda di prodotti freschi. Lo sviluppo sostenibile di questo settore, attraverso la blue economy come modello di business a impatto zero, rappresenta una delle scommesse per il futuro della pesca italiana”.*

Promosso da



Con il contributo di



Con la partecipazione di



LA FILIERA ITTICA TRA SFIDE E INNOVAZIONE

MARTEDÌ 5 DICEMBRE 2017, ORE 18.00
EATALY ROMA OSTIENSE
PIAZZALE 12 OTTOBRE 1492
ROMA



LE ESPERIENZE DELLE COOPERATIVE

Nel corso dell'evento sono state presentate alcune tra le più innovative esperienze di innovazione di cooperative del settore della pesca.

La cooperativa toscana **Mare Nostrum**, privilegiando il lavoro con specie meno note, ha brevettato un processo di preparazione del pescato che agisce su temperatura, umidità e ossigeno, per aumentare la shelf-life del prodotto e soddisfare così le esigenze della ristorazione collettiva e della Gdo, che hanno bisogno di prodotto sicuro, di qualità, capace di produrre saving operativi e di costo.

La **cooperativa pescatori di Fano**, dopo aver dato vita alla catena di ristoranti **Pesceazzurro** in cui i pescatori - a pochi metri dall'approdo - servono pesce fresco e vendono prodotti ittici con il proprio marchio, è ora impegnata nel lancio della linea Cibidamare: 12 referenze di sughi pronti rivolte alla Gdo e prodotte in uno stabilimento all'avanguardia.

In Sardegna, il **Nuovo Consorzio Cooperative Pontis** ha puntato sul cefalo muggine, sinora utilizzato solo per la bottarga, mettendo in produzione filetti di muggine affumicato. La nuova produzione, integrata nel ciclo della bottarga, ha consentito di ottenere un'offerta più ampia e senza sprechi.

In Sicilia, la cooperativa **Mare dell'Etna** ha valorizzato una materia prima locale di altissima qualità: il tonno alalunga, equiparabile per gusto al tonno rosso. Grazie a innovazioni tecnologiche (come la cottura in salamoia, l'abbattimento rapido della temperatura, la cella di asciugatura e la sterilizzazione in forno), la cooperativa realizza un prodotto di grande consistenza, a ridotto contenuto di sale e arricchito con olio autoctono. Una preparazione fortemente legata al territorio, capace di dare risposta alle difficoltà del settore del tonno.

In Friuli, la cooperativa **Almar** ha adottato un sistema di acquacoltura di precisione per minimizzare l'impatto ambientale e, come altre realtà cooperative - in particolare il **Consorzio Pescatori di Goro**, in provincia di Ferrara - ha sviluppato una nuova filiera di confezionamento dei molluschi vivi, con un sistema di packaging sottovuoto in termo-sigillatura che consente di mantenere gli alimenti freschi più a lungo, preservando igiene e caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

La capacità di accorciare la distanza tra produzione e consumo, offrendo un servizio al cliente finale accomuna **l'Organizzazione dei produttori della pesca di Bellaria** e la cooperativa Pescatori dello Jonio. La prima ha inserito nelle proprie etichette un QR code che consente di tracciare in tempo reale le produzioni: grazie all'applicazione APPena pescato, ogni livello della filiera - dal grossista, al commerciante, al consumatore finale - può effettuare direttamente il proprio acquisto. La cooperativa **Pescatori dello Jonio** ha sviluppato un'iniziativa analoga, lanciando l'app Pesce a Miglio zero, che inoltra

Promosso da



Con il contributo di



Con la partecipazione di



LA FILIERA ITTICA TRA SFIDE E INNOVAZIONE

MARTEDÌ 5 DICEMBRE 2017, ORE 18.00
EATALY ROMA OSTIENSE
PIAZZALE 12 OTTOBRE 1492
ROMA



quotidianamente notifiche sul pescato in arrivo agli utenti iscritti, i quali possono raggiungere il luogo di sbarco per i loro acquisti.

Infine, per diversificare l'offerta e coniugare pesca locale e turismo, la **Cooperativa San Marco di Burano** ha sviluppato, in collaborazione con Regione Veneto, l'attività di pescaturismo. È nata così I-Lagoon, una video-audioguida pensata per accompagnare le escursioni, integrando l'esperienza pratica con informazioni digitalizzate su mestieri, tradizioni, produzioni.

Il Dipartimento Pesca di Legacoop associa 300 cooperative e 95 imprese, per un fatturato di 300 milioni (25% della PIV italiana). Le barche gestite sono oltre 3.100 (il 25% del totale delle barche italiane). I soci sono 8.600 (27% degli addetti italiani nella pesca e acquacoltura).

Contatti

Ufficio stampa - Homina Comunicazione

Via del Monte 10, 40126 Bologna
Viviana Spadoni | Cell. 333 8084073
viviana.spadoni@homina.it
Silvestro Ramunno | Cell. 335 6822587
silvestro.ramunno@homina.it

Dipartimento Pesca

Legacoop Agroalimentare

Via Guattani 9, 00161 Roma
Elena Ghezzi | Tel. 06 84439351
ghezzi.dipesca@ancalega.coop

Promosso da



associazione
nazionale
cooperative
agroalimentari
per lo sviluppo rurale



Con il contributo di



Con la partecipazione di

