

Giulianova. PESCE DELL'ADRIATICO, il chilometro zero dal colore blu.

A Giulianova e a Pescara, due incontri di formazione sulla trasparenza e la filiera corta del pesce

Tracciabilità del pescato, normative sui controlli, valorizzazione del prodotto a chilometro zero. In una frase: migliorare e potenziare il sistema di tracciabilità ed identificazione del pesce e contenere il fenomeno delle importazioni di pescato straniero attraverso la lavorazione sperimentale a bordo del pescato locale. Sono alcuni degli interessanti temi delle due giornate di formazione sul pesce "italiano", con riferimento particolare al pescato nell'Adriatico, promosse da Coldiretti Impresa Pesca e Ue Coop di concerto con il Ministero alle politiche agricole, alimentari e forestali nell'ambito del programma nazionale triennale della Pesca e dell'acquacoltura 2013-2015. **La prima giornata si è svolta questa mattina a Giulianova lido, nell'Hotel Cristallo**, alla presenza di una trentina di imprenditori ittici, cooperative e ristoratori. Sono intervenuti tra i relatori, Vincenzo Vecchioli e il responsabile nazionale di Coldiretti Impresa Pesca Tonino Giardini, oltre al direttore di Coldiretti Teramo Massimiliano Volpone.



Domani, al Porto turistico di Pescara (ore 10.30, sala convegni Ristorante da Franco), alle ore 10.30, il secondo focus group in cui emergeranno le principali problematiche di un settore che incide non poco sull'economia regionale, ma che necessita di moltissima attenzione. La branca della pesca e dell'acquacoltura presenta infatti in Abruzzo, un valore della produzione di 51,3 milioni di euro (dati 2012) e un valore aggiunto di 19,8 milioni di euro, pari ad consumo del 61,5%, (tra i più alti di Italia). Un settore da conoscere e valorizzare, con tante potenzialità ancora da sfruttare. L'incontro di domani - rivolto a imprese ittiche, veterinari, capitaneria di porto e associazioni di commercio e consumatori - sarà infatti sulla tracciabilità e l'identificazione dei prodotti ittici sia della pesca sia dell'acquacoltura, che impongono una serie di adempimenti su detenzione a bordo, sbarco, trasbordo e di prima cessione o vendita del prodotto della pesca. Ma non solo. Si parlerà anche di come contribuire a migliorare il posizionamento del pesce nazionale sul mercato e alle strategie di vendita capaci di integrarsi con l'intensa attività della vendita diretta a "filiera corta", già promossa da Coldiretti con il prodotto agricolo mediante la rete dei mercati, punti vendita, Botteghe di Campagna Amica.