

PESCARA, COLDIRETTI IMPRESA PESCA INCONTRA IMPRESE E ADDETTI AI LAVORI

PROGETTI PER INTEGRARE LA VENDITA DI PESCE FRESCO E 'ITALIANO' CON IL PRODOTTO AGRICOLO A FILIERA CORTA

PRESENTI LA CAPITANERIA E LE ASSOCIAZIONI DI CONSUMATORI. GIARDINI E BERTINELLI: LANCIARE IL PRODOTTO ITTICO TRAMITE LA RETE DI CAMPAGNA AMICA

Contribuire a migliorare il posizionamento del pesce nazionale sul mercato e integrarlo con l'attività della vendita diretta a "filiera corta", già promossa da Coldiretti con il prodotto agricolo mediante la rete dei mercati, punti vendita e Botteghe di Campagna Amica. E' l'obiettivo ambizioso scaturito questa mattina dalla seconda giornata di formazione su **"TRACCIABILITA' DEL PESCE ITALIANO E CONTROLLI SUL PRELIEVO DEL PESCATO"**, con riferimento particolare al pesce nell'Adriatico, promossa 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 Pescara e dell'acquacoltura 2013-2015. La prima giornata si è svolta ieri mattina a Giulianova Lido, alla presenza di una trentina di imprenditori ittici, cooperative e ristoratori. Oggi **il secondo incontro, nel Porto turistico Marina di Pescara, nella sala conferenze del ristorante da Franco**, un folto pubblico di cooperative e imprenditori ittici, veterinari, direttori di mercati, capitaneria di porto e associazioni di commercio e consumatori, che hanno voluto approfondire un argomento importante ma ancora poco conosciuto. Si è parlato di tracciabilità del pescato, normative sui controlli, valorizzazione del prodotto a chilometro zero ma soprattutto della necessità di un progetto pilota di prima trasformazione del pescato effettuata direttamente dai pescatori, sia a bordo che a terra, in linea con le esigenze di freschezza, qualità, trasparenza e 'immediata' fruibilità che richiede il consumatore. In particolare, si è evidenziato come il pesce sia sempre più, insieme al prodotto agricolo, un alimento su cui il consumatore chiede chiarezza e trasparenza, ma anche che sia facilmente e direttamente consumabile. <<Oggi più che mai>> ha evidenziato Tonino Giardini, responsabile nazionale di Coldiretti Impresa Pesca <<è necessario 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>>. <<Questo>> ha ribadito il direttore di Coldiretti Abruzzo Alberto Bertinelli <<Sia per venire incontro alle esigenze dell'economia locale, sia per soddisfare le esigenze dei consumatori che vogliono avere a disposizione un prodotto fresco ma già trasformato, in linea con le esigenze della società moderna>>. Nell'incontro sono state evidenziate le potenzialità del settore ittico, una realtà economica importante in Abruzzo, anche a fronte dei consumi. 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). <<Le potenzialità del settore ittico>> ha evidenziato Bertinelli <<sono enormi e potrebbero essere ulteriormente sfruttate attraverso il marchio Fai o attraverso la rete di Campagna Amica anche con l'aiuto della cooperazione di settore. Coldiretti si mette a disposizione delle imprese ittiche per risolvere insieme i problemi di una categoria che concorre, con l'agricoltura, all'agroalimentare made in Italy>>.