

## Food Hub, la tappa riminese del tour dedicata al prodotto ittico nel segno della sostenibilità

Il progetto mira a far conoscere le specie ittiche e le loro caratteristiche, attraverso degustazioni e attività di animazione

**Attualità Rimini** | 15:03 - 22 Settembre 2022



Gianni Indino Presidente Caar Centro Agroalimentare Riminese.

Si è svolta a Rimini la terza tappa del Food Hub Tour, iniziativa nazionale realizzata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e da Unioncamere nell'ambito del PO FEAMP 2014- 2020, con la collaborazione tecnico-scientifica di BMTI e Italmercati,

la rete italiana dei mercati all'ingrosso.

Il progetto, attraverso un tour di eventi nelle città italiane, mira ad avvicinare e tutelare l'intera filiera, nel segno della sostenibilità favorendo il raccordo tra produzione, ingrosso e vendita al dettaglio e riconoscendo nei mercati all'ingrosso il ruolo di hub alimentare e punto di incontro.

Ad aprire il convegno **Nadia Rossi**, Consigliera della Regione Emilia-Romagna che ha evidenziato l'impegno portato avanti dall'istituzione regionale per tenere insieme la sostenibilità e il lavoro, un'idea di sviluppo contenuta dal Patto per il Lavoro e per il Clima, documento strategico per tutto il territorio: "È fondamentale tutelare il comparto ittico in questo momento di difficoltà caratterizzato dall'aumento del costo delle materie prime e allo stesso tempo valorizzare e promuovere il prodotto attraverso iniziative come quella del marchio collettivo PCAA che garantisce la tracciabilità e lo sviluppo di una filiera agroalimentare sostenibile in linea con le direttive europee. Tutti impegni che in Regione e in questo territorio conosciamo bene. Infine c'è il tema dell'educazione alimentare e alla sostenibilità per le future generazioni, con progetti in atto nelle mense scolastiche che coinvolgono i bambini riminesi che mangiano pesce azzurro da anni".

"Rimini da sempre mantiene ben saldo il suo legame con il mare e con le tradizioni legate alla marineria e alla pesca, settore quest'ultimo fondamentale per la filiera del food così come per quella turistica - commenta il sindaco di Rimini **Jamil Sadegholvaad** - Ambiente e turismo, sostenibilità e ospitalità, possono, anzi devono, stare sulla stessa riga del medesimo discorso. Una città che ha puntato sull'innalzamento della qualità urbana e ambientale come Rimini deve produrre la stessa filosofia anche per i prodotti della blu economy, delle nostre valli, delle nostre viti".

"Quasi la metà dei prodotti ittici consumati dagli italiani provengono dai Mercati all'Ingrosso. Un dato fondamentale perché i Mercati oggi sono luoghi sicuri dove poter acquistare il pesce di qualità, in sicurezza e trasparenza", commenta **Fabio Massimo Pallottini** Presidente di Italmercati "Peccato però che il 90% del consumo di prodotto ittico a livello globale è riconducibile a quattro specie tra cui l'orata, la spigola e il salmone. La vera sfida quindi è lavorare per diversificare il consumo dei prodotti ittici, riscoprendo un'attività di pesca nazionale, valorizzando l'acquacoltura che diventerà a tendere la fonte principale di approvvigionamento. Portiamo avanti questa visione con il mondo della pesca. C'è bisogno di un'alleanza tra chi pesca e chi questo prodotto lo lavora, distribuisce e vende".

"Food Hub permette a tutti i produttori italiani di prodotti sostenibili, ma anche europei, di avere, tramite una piattaforma di contatto quindi non di vera e propria commercializzazione, la possibilità di inviare i propri prodotti nei grandi mercati all'ingrosso presenti su tutto il territorio nazionale, anche in piccoli quantitativi. I mercati all'ingrosso sono luoghi in cui la commercializzazione dei prodotti avviene in maniera estremamente trasparente e regolata, sotto il diretto controllo della direzione del mercato e degli enti preposti" dichiara **Riccardo Cuomo**, Direttore di Borsa Merci

Telematica Italiana “Gli acquirenti finali, siano essi negozi al dettaglio, ristoranti o anche semplici consumatori, consultando la piattaforma Food Hub, possono venire a conoscenza delle caratteristiche dei prodotti e della loro disponibilità all’interno dei mercati. Il tutto, nel segno della sostenibilità, con lo scopo di avvicinare tutte le parti della filiera ittica. Spero che grazie a Food Hub si possa davvero capire l’importanza di pensare in modo più sostenibile”.

“Sono particolarmente lieto che questa iniziativa di Mipaaf e Unioncamere abbia trovato la collaborazione della Borsa Merci Telematica Italiana e di Italmercati, di cui il CAAR fa parte, e che Rimini sia stata inserita come una delle 9 tappe del tour nazionale. Come Centro Agro Alimentare Riminese vogliamo essere in prima linea per centrare gli obiettivi del progetto, ovvero sensibilizzare operatori del settore e opinione pubblica sull’importanza di una pesca sostenibile, stagionale, corretta”. Commenta **Gianni Indino** Presidente Caar Centro Agroalimentare Riminese “Un mare più tutelato, più pescoso, può migliorare sensibilmente il ritorno di prodotto ittico sulle tavole degli italiani e, in questo caso, sul territorio e nei nostri ristoranti che, acquistando pescato in base alla stagionalità e alla sostenibilità, possono dare grande impulso e un enorme contributo”.