

RIMINI TODAY

Food Hub sbarca alla Vecchia Pescheria, degustazioni e animazione per far conoscere i prodotti ittici

Redazione 22 settembre 2022 17:10

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

Food Hub alla Vecchia Pescheria



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”.