

PRODOTTI ITTICI

Food hub sbarca a Catania

Presentata la piattaforma dei prodotti ittici sostenibili



Redazione 17 marzo 2023 17:40



La presentazione dell'iniziativa

Il Food Hub tour sbarca in Sicilia, compiendo la sua settima tappa al Mercato Ittico di Catania, collocato all'interno del MAAS, Mercati Agroalimentari Sicilia S.c.p.A., uno dei mercati ittici più moderni a livello europeo e il più importante mercato all'ingrosso del pesce in Sicilia per quantità, qualità e freschezza del pesce commercializzato. L'iniziativa è realizzata dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e da Unioncamere, nell'ambito del PO FEAMP 2014-2020, con la collaborazione tecnico-scientifica di BMTI e Italmercati.

Durante la tappa siciliana, è stata presentata la piattaforma del progetto, uno strumento a disposizione degli operatori della filiera ittica che potranno verificare la presenza di prodotti ad elevata sostenibilità nei mercati all'ingrosso di loro interesse. I possibili fornitori, produttori o trasformatori, potranno accreditarsi alla piattaforma e potranno consultare, tramite l'aiuto di una mappa, i mercati italiani aderenti e la lista dei concessionari operanti nel mercato, del quale possono anche visualizzare i contatti. A loro volta, i soggetti interessati all'acquisto di prodotti sostenibili nei mercati all'ingrosso, siano essi grossisti, ristoranti, pescherie o consumatori finali, potranno consultare quali sono i concessionari presenti nei vari mercati all'ingrosso, presso i quali sono presenti i prodotti delle linee commerciali individuate dal Progetto. In particolare, potranno visualizzare le quantità disponibili e il giorno in cui è possibile acquistarli.

Tutti gli operatori iscritti alla piattaforma, siano essi fornitori, commercianti dei mercati o acquirenti finali, potranno utilizzare specifici format contrattuali, compilati automaticamente con i dati dei contraenti iscritti alla piattaforma, e realizzati in conformità alle linee guida delle piattaforme telematiche.

Scopo del progetto è quello di avvicinare e tutelare l'intera filiera ittica nel segno della sostenibilità, favorendo il raccordo tra produzione, ingrosso e vendita al dettaglio. Fondamentale è il ruolo dei mercati all'ingrosso in quanto hub alimentari e punti di incontro che favoriscono la creazione di nuovi accordi commerciali tra gli operatori della filiera, valorizzando i prodotti che rispettano determinati criteri di sostenibilità. A tale scopo il Progetto prevede, infatti, delle giornate dedicate alla commercializzazione all'interno dei mercati, come quella svoltasi ieri, 16 marzo, nel mercato di Catania.

Durante il convegno sono intervenuti esperti del settore. Dopo il saluto del Presidente del Consiglio Comunale, Sebastiano Anastasi, è intervenuto il Presidente del MAAS Emanuele Zappia: "Tra le tappe di Food Hub non poteva mancare la città di Catania che ospita uno dei più moderni mercati ittici, di grande valore e storicità. Oggi più che mai, parlare di sostenibilità e qualità diventa fondamentale per la nostra filiera dell'ittico creando quei giusti benefici per il consumatore verso prodotti con ottimi rapporti qualità/prezzo. La funzionalità strategica dei mercati all'ingrosso è quella di fare incontrare domanda e offerta, diventa essenziale, anche in una visione prospettica, l'utilizzo di tecnologie, nello specifico il poter utilizzare un portale dove tutti i fornitori/pescatori/trasformatori/commercianti, possono caricare la loro disponibilità di pesce, su base nazionale sarà sicuramente utile per accorciare sensibilmente gli attori della filiera e ampliare una serie di prodotti ancorati alla pesca sostenibile che hanno difficoltà di trovare sbocchi commerciali".

La dott.ssa Simona Cantagallo, nutrizionista e vicepresidente dell'Associazione italiana nutrizionisti in cucina (AINC), ha spiegato come alimentazione e ambiente sono due facce della stessa medaglia, "è importantissimo sensibilizzare i consumatori - spiega la dott.ssa Cantagallo - verso scelte alimentari consapevoli e sostenibili dalla spesa alla cucina, per avere piatti gustosi, sani ed ecosostenibili. È importante anche cercare di aiutarli e guidarli nell'acquisto di

specie ittiche non a rischio magari meno conosciute, ma altrettanto buone sia dal punto di vista organolettico e del gusto, scegliendo metodi di cottura sani, veloci, e che ci permettano di risparmiare, come la cottura a vapore o la vasocottura. Con dei piccoli cambiamenti nello stile di vita, anche a tavola, ognuno di noi può fare la sua parte per tutelare il pianeta e la nostra salute". Durante il suo intervento il dott. Simone Platania, dirigente veterinario del Dipartimento di Prevenzione Veterinaria dell'ASP di Catania, in qualità di controllore ufficiale di stabilimenti del settore ittico ha illustrato l'attività che svolge e i tipi di controlli ufficiali che il Dipartimento effettua lungo la filiera ittica a tutela della salute pubblica: "I nostri controlli iniziano sin dalla produzione primaria, vale a dire dai motopescherecci registrati, negli stabilimenti riconosciuti, fino ad arrivare alla vendita al dettaglio; pescherie, mercati rionali, ristorazioni, quindi a garanzia del consumatore finale. Gli esami che effettuiamo garantiscono la salubrità del pescato che arriva al consumatore, infatti, oltre ai controlli sulla tracciabilità effettuiamo anche campioni microbiologici, ricerca dei limiti di metalli pesanti, tutto a garanzia della sicurezza del prodotto e di conseguenza della nostra salute".

"La tappa di oggi segna un traguardo importante per il Progetto Food Hub che, con il tour, è al suo giro di boa. La piattaforma del Progetto è ora a disposizione degli operatori della filiera ittica e dei consumatori finali. Verificare la presenza di determinati prodotti ittici all'interno dei mercati all'ingrosso e, conseguentemente, prendere i contatti con gli operatori grossisti che operano in tali strutture renderà le commercializzazioni all'interno dei mercati più semplici e smart grazie anche all'auto-compilazione dei contratti specifici per l'acquisto dei prodotti - ha commentato Riccardo Cuomo, Direttore di BMTI - In più, coerentemente al Progetto, l'aspetto della sostenibilità e della stagionalità del prodotto rimangono fondamentali. I prodotti disponibili, infatti, appartengono alle tipologie individuate nelle linee commerciali del Progetto, corrispondenti quindi a determinati criteri di sostenibilità. Questo, mi auguro rappresenti un plus per coloro che si accrediteranno alla piattaforma. Durante il prossimo incontro al mercato del Suffragio di Milano, il 30 marzo, sapremo darvi maggiori informazioni sullo sviluppo del Progetto".

Fabio Massimo Pallottini, Presidente di Italmercati - la rete nazionale dei mercati all'ingrosso - commenta "Il Food hub rappresenta un importante momento di riflessione per un settore come quello ittico cruciale per l'economia siciliana. Una filiera sana, integrata, competitiva che pone al centro i Mercati ittici permette di garantire un prodotto sicuro, tracciato e di qualità, fondamentale per il consumatore e rappresenta un motore di sviluppo economico e occupazionale per gli operatori. Abbiamo vissuto dei mesi difficili, caratterizzati dall'aumento del costo delle materie prime che ha colpito con particolare forza il settore ittico. È tempo di andare avanti. Progetti come quello realizzato dal Ministero dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare e delle Foreste e da Unioncamere, con la collaborazione di Italmercati e BMTI, consentono a tutta la filiera di confrontarsi e trovare nuovi strumenti, come la nuova piattaforma di Food Hub. Un'iniziativa volta ad incrementare i consumi di prodotti freschi e sostenibili e a ridurre la pressione sulle specie pescate nei nostri mari, in un'ottica di sostenibilità economica della filiera ittica".

Hanno partecipato al dibattito altresì il Capitano di vascello Francesco Pantano portando il saluto della direzione marittima di Catania e il Dirigente del Reparto di Polizia Commerciale del Comune di Catania, Giovanni Oliva, spiegando la funzione tecnico-amministrativa che svolge il Reparto. A conclusione dell'evento, con l'obiettivo di sensibilizzare al consumo di prodotti sostenibili, lo chef Alfio Visalli ha condotto uno show cooking durante il quale è stato possibile degustare prodotti locali, pescati con sistemi di cattura sostenibili. Tra le preparazioni, alici e

beccafico “nude e crude”, palamita salinato, cefalo, vongole. Tutte le pietanze preparate hanno rispettato le caratteristiche dell'evento.

© Riproduzione riservata