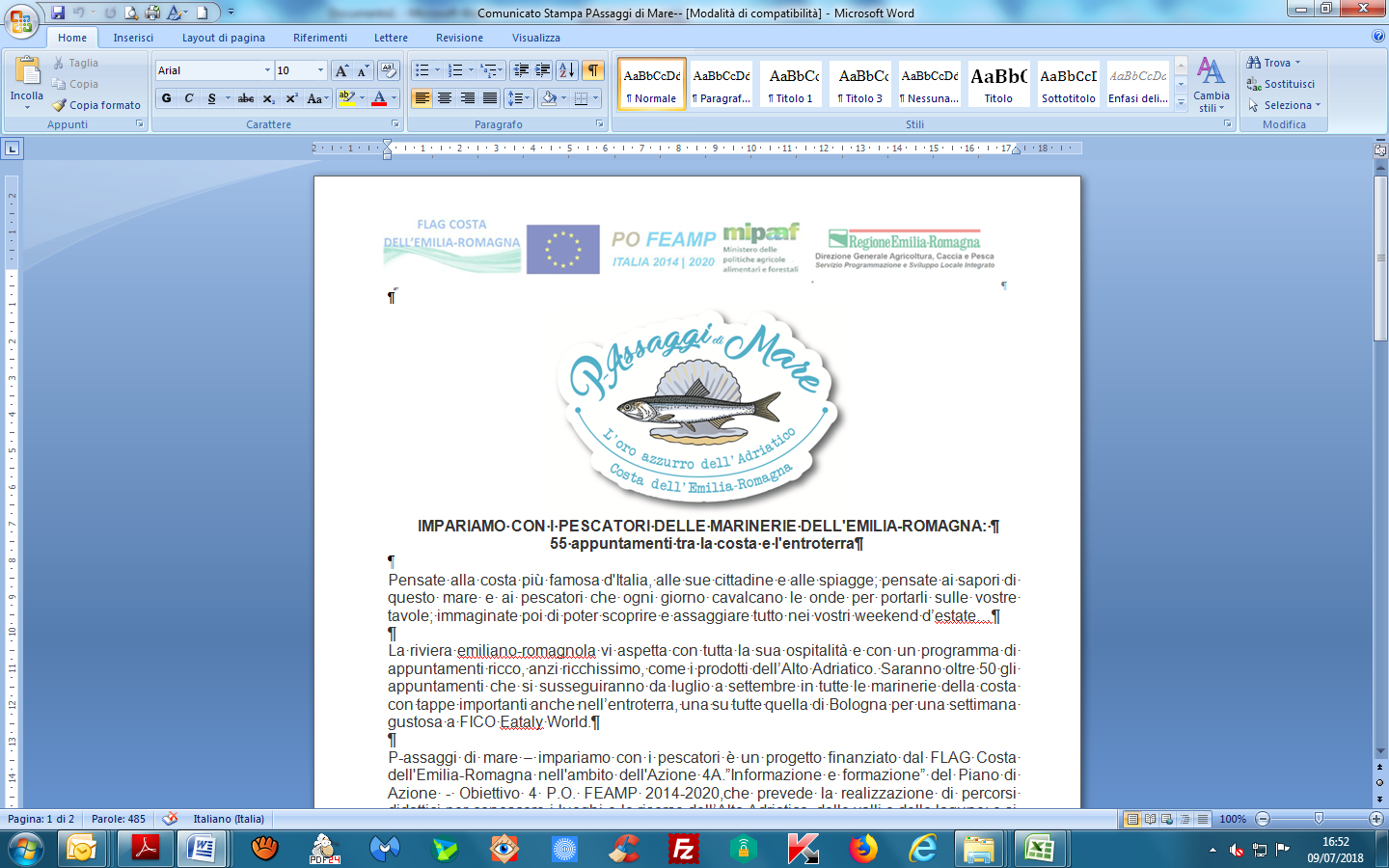
**COMUNICATO STAMPA**

****

**P-ASSAGGI DI MARE**

**IMPARIAMO CON I PESCATORI DELLE MARINERIE DELLA NOSTRA COSTA**

“Pesce dell’Adriatico costa dell’Emilia-Romagna: benessere e abitudini alimentari,

come raggiungere il cliente finale”

DAL MARE ALLA TAVOLA, NUOVI PERCORSI PER AVVICINARE

IL PESCE DELL'ADRIATICO COSTA EMILIA ROMAGNA A CONSUMATORI E RISTORAZIONE

*Il presidente del FLAG Costa dell'Emilia-Romagna Lorenzo Marchesini propone un tavolo per valutare nuovi modelli per avvicinare i prodotti dell'Adriatico costa Emilia Romagna al consumatore finale e consentire al settore Ho.Re.Ca. di potersi rifornire del pesce fresco con rinnovate lavorazioni.*

*Bologna, 29 settembre*

Studiare **nuove forme di distribuzione** per avvicinare sempre di più i prodotti del mare dell'Emilia Romagna alle tavole dei consumatori e dei ristoranti. È quanto emerso dal **convegno “Pesce dell’Adriatico costa dell’Emilia-Romagna: benessere e abitudini alimentari, come raggiungere il cliente finale”,** svoltosi oggi nella Sala Fondazione Fico all'interno del parco agroalimentare **Fico Eataly World**, organizzato dal Flag Costa dell’Emilia-Romagna, il gruppo di azione locale attivo nel settore pesca e acquacoltura da Goro a Cattolica.

Al convegno sono intervenuti **Luciana Prete** - nutrizionista dell'Azienda Usl Bologna - che ha illustrato le proprietà di benessere e abitudini alimentari, soffermandosi in particolare sui benefici nutrizionali di pesce azzurro e molluschi della costa adriatica emiliano romagnola e **Gabriele Squintani** - direttore dell'Unità operativa complessa Veterinaria igiene alimenti di origine animale dell'Azienda Usl Bologna - che si è occupato di tracciabilità e tutela delle qualità del pescato, dai controlli nel percorso dal mare alla tavola a tutela della qualità e freschezza. A parlare di logistica e piattaforma strategica per raggiungere il cliente finale è invece stato **Duccio Caccioni**, direttore marketing del CAAB, il quale ha evidenziato le potenzialità di crescita dei consumi di pesce e l'opportunità di creare a Bologna un centro di raccolta del pesce fresco di livello regionale. Un'idea subito raccolta dal presidente del FLAG Lorenzo Marchesini nel proporre l'avvio di un tavolo di studio dove analizzare dati e opportunità per la creazione di una piattaforma logistica dove far convergere i prodotti delle marinerie, e da lì successivamente avviare nuovi canali distributivi nei territori. Una novità che consentirebbe contestualmente di avere un prodotto fresco e controllato.

Il potenziale in tal senso è molto elevato. Basti pensare, come ha ricordato **Vadis Paesanti,** coordinatore FedAgri Pesca Emilia-Romagna, che il consumo pro-capite di pesce in Italia è di 20,4 kg (negli anni '60 era la metà), mentre in Spagna è di 41 kg. E proprio il Paese iberico è uno dei maggior consumatori di prodotti ittici della costa emiliano-romagnola, garantendo un grande apporto all'economia del settore della costa Emilia-Romagna specie nel periodo tra ottobre e Pasqua. La domanda oggi richiede di ricevere prodotti già lavorati, pronti dunque a esser cucinati in maniera più semplice e veloce. La risposta dalle marinerie dagli allevamenti è nascente; oggi esistono aziende che forniscono specie di **pesce azzurro già sfilettato** o allevatori di molluschi che propongono **vongole già pronte da cucinare.**

Il tutto ricordando la peculiarità della produzione di prodotti ittici dell'Adriatico costa Emilia Romagna come il pesce azzurro, tra cui spiccano **cefalo** e **sgombro**, gli allevamenti naturali di molluschi e di specie minori come il **rapano** e i **cuori eduli**. L'obiettivo è dunque quello di rispondere a nuovi stili di alimentazione fuori e dentro casa, avvicinare consumatori e ristoratori, dare vita a una moderna filiera che vuole includere anche le scuole alberghiere. Nell’operazione di valorizzazione occorre che emerga l’origine del pescato o allevato naturalmente nella costa Emilia-Romagna.

Questo obiettivo rappresenta una risposta di ricrescita a una situazione di criticità economica delle marinerie della costa Emilia-Romagna. Priorità, tuttavia è partire dal rispetto dell'equilibrio biologico del mare della costa dell'Emilia-Romagna e della sua stagionalità.

Il progetto finanziato con fondi FEAMP dal FLAG Emilia-Romagna, coordinato da DELTA 2000, ha previsto 55 appuntamenti che puntano alla valorizzazione del territorio e che, attraverso le voci delle marinerie della costa, ha narrato al pubblico i valori del nostro mare e dei suoi frutti. Si tratta di un percorso itinerante che, tappa dopo tappa, ha attraversato l'estate e la nostra regione, portando con sé il messaggio di un mare che ci appartiene e che è bene conoscere a fondo.

Che cos’è il FLAG? Acronimo di Fishery Local Action Group, il FLAG Costa dell’Emilia-Romagna è un Gruppo di Azione Locale – ovvero un’aggregazione di Comuni e Marinerie (associazioni private di realtà della pesca ed acquacoltura e di altri settori economici quali artigianato, commercio e turismo ma anche rappresentanze della società civile: i soci sono attualmente 31) operanti lungo tutti i 130 chilometri della fascia costiera dell’Emilia Romagna, da Goro a Cattolica, passando per Porto Garibaldi, Marina di Ravenna, Cervia, Cesenatico, Bellaria, Rimini, Riccione e Misano Adriatico, dove la pesca e l’allevamento ittico lagunare hanno una tradizione secolare ma rappresentano tutt’ora opportunità di lavoro per numerose famiglie. Nel settore, su un totale di 689.000 chilometri quadrati – con 19 zone protette – sono infatti occupati un totale di 4.347 addetti, pari al 2,31% della popolazione residente. Attraverso una serie di azioni per le quali la Regione Emilia-Romagna ha reso disponibili per il periodo 2014/2020 oltre 5,2 milioni di euro, il FLAG si propone di sostenere l’elaborazione di un piano di sviluppo sostenibile comune, volto ad intervenire per valorizzare marinerie, produzioni ittiche e peculiarietà storiche, culturali, gastronomiche, sociali ed ambientali, con l’obiettivo di qualificare tutte le fasi della filiera, migliorare la gestione delle risorse ambientali finalizzate alla pesca e acquacoltura, incrementandone il valore aggiunto anche grazie all’innovazione, all’integrazione fra pesca e turismo, all’incremento delle occasioni di commercializzazione e conoscenza delle marinerie e risorse ittiche territoriali, sensibilizzando la collettività sul loro valore e favorendo lo sviluppo di nuove opportunità di lavoro.

Il calendario completo con i dettagli di tutti gli appuntamenti è disponibile al sito <http://www.flag-costaemiliaromagna.it/p-assaggi-di-mare/>

**Per informazioni**

Tel. 348.38.54.285

Mail: passaggidimare2018@gmail.com

*Su richiesta sono disponibili immagini in alta risoluzione*