



Home ita	Home Eng ▾	Home Esp ▾	Politica ▾	Economia ▾	Cronaca ▾	Ambiente ▾	Sport ▾
Site Map ▾	Le Interviste di Umberto Calabrese		Regionali ▾	America Latina ▾	Cultura ▾		
Agora@magazine Web Tv							

MARTEDI, 28 FEBBRAIO 2017 00:00

Più pesce bio sulle tavole degli italiani con progetto Sanpei II

Written by [Redazione Ambiente](#)

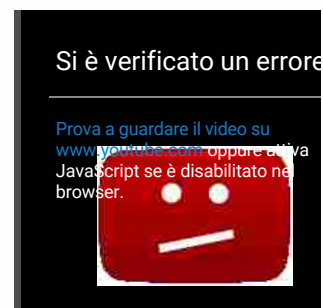
font size | [Print](#) | [Email](#)

Rate this item (0 votes)



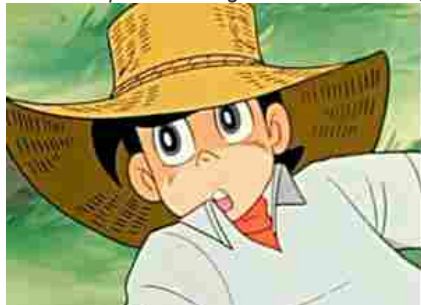
ROMA – Sempre più bio sulle tavole degli italiani. Il 2016, non a caso, ha registrato un incremento del 21% degli acquisti: ortofrutta, carne e formaggi. Ma il pesce? Spigole e orate da allevamenti biologici tentano purtroppo ad affermarsi sia sul fronte dell'interesse dei produttori sia su quello del gradimento dei consumatori.

Proprio per incidere in questo quadro il Crea (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria), con il suo Centro di Zootecnia e acquacoltura, ha condotto, in



collaborazione con l'Istituto di Ricerca sulla Crescita Economica Sostenibile del **Cnr**, il progetto **Sanpei II** – “**Sano come un pesce biologico italiano II: valorizzazione dei prodotti da acquacoltura biologica italiana nella ristorazione collettiva pubblica**”.

I l p r o g e t t o , d u



rato 3 6

mesi e finanziato dal Mipaaf, ha inteso favorire l'adozione di **modelli produttivi sostenibili** in acquacoltura, a cominciare da quello biologico, nonchè **incentivare i consumi** nella ristorazione collettiva pubblica. I risultati sono stati presentati oggi nel convegno conclusivo che si è tenuto a Roma, presso la sede centrale del Crea. Sul versante della produzione, Sanpei II ha affrontato e studiato per la prima volta una possibile futura fonte sostenibile di giovanili per **avviare le produzioni biologiche locali**, mediante la creazione di parchi riproduttori provenienti dalle numerosissime aree lagunari presenti sul territorio italiano. Infatti, sono stati prelevati dai laghi costieri del Parco Nazionale del Circeo giovanili selvatici di specie marine di interesse commerciale per **creare un parco riproduttori biologico** e poi sono stati verificati gli effetti sulla qualità del prodotto, dopo un periodo di allevamento sperimentale in regime biologico. Le analisi svolte hanno evidenziato come i **giovanili selvatici di orata**, provenienti da ambienti lagunari di alto valore ecologico, rispetto a quelli provenienti dagli allevamenti intensivi, presentino una **qualità nutrizionale migliore** in termini di valori più elevati di acidi grassi omega-3 come nel rapporto omega-3/omega-6 oltre che di alcuni macro e micro-elementi (sodio e Il celebre cartone animato Sampei magnesio, rame e ferro).

Inoltre, in collaborazione con le associazioni di categoria del settore, è stato messo a punto e distribuito un **questionario destinato alle imprese associate**, volto ad inquadrare le problematiche che impediscono lo sviluppo dell'acquacoltura biologica in Italia, come ad esempio i **costi di produzione** e di certificazione, i **mangimi poco performanti** e la ancora scarsa domanda del mercato. Per quanto riguarda il consumo, invece, Sanpei II ha effettuato un'analisi della filiera, dai produttori alle mense scolastiche e universitarie, in comuni metropolitani e costieri, sia valutando i costi di approvvigionamento, distribuzione e preparazione, sia verificando la fattibilità tecnica, logistica e organizzativa. I risultati mostrano che è **fattibile e conveniente introdurre pesce fresco di allevamento** invece di prodotto surgelato della pesca di specie intensamente sfruttate.



E d'altronde, un'indagine effettuata su 1176 studenti, fruitori delle mense universitarie della Sapienza di Roma e del Politecnico di Torino, ha rivelato che **il 20% del campione non prende mai pesce in mensa** perché lo reputa di **cattiva qualità**, ma il 60% (il 27% tra quelli che non lo prendono mai) sarebbe disponibile a pagare di più per avere pesce di maggiore qualità. Sul campione, inoltre, è stato sperimentato con un buon gradimento il pesce intero al cartoccio (spigola a Roma e trota a Torino), una preparazione che permette di risparmiare i costi della lavorazione in filetti, per reinvestire sulla qualità del prodotto scelto. Sul fronte dei consumatori più piccoli, gli studi svolti hanno rilevato che, senza interventi educativi specifici, anche l'introduzione di nuove ricette a base di pesce non ne aumenta il consumo. **Il pesce, infatti, è tra gli alimenti più "difficili" per i bambini** e un'educazione alimentare efficace va ripensata concentrandosi non tanto sul singolo alimento, ma sul pasto nel suo insieme: la qualità delle relazioni intorno al cibo (con se stessi, gli altri e l'ambiente) conta più della qualità degli alimenti. Proprio per promuovere questo messaggio nelle scuole, nei teatri e nelle mense è stato prodotto nell'ambito del progetto uno spettacolo teatrale “A tavola! Relazioni biologiche”, conclude il Crea.



(agenzia Dire)

Sostieni il tuo quotidiano Agorà Magazine | nostri quotidiani non hanno finanziamento pubblico. Grazie Spazio Agorà Editore

Le Vignette satiriche di

Paolo Piccione

Nuovo soggetto politico

NUOVO SOGGETTO POLITICO...



Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, a scopi pubblicitari e per migliorare servizi ed esperienza dei lettori. Per maggiori informazioni o negare il consenso, leggi l'informativa estesa. Se decidi di continuare la navigazione consideriamo che accetti il loro uso. [Ok](#) [Informativa estesa](#)

CANALI ANSA > Ambiente ANSA Viaggiart Legalità Lifestyle Mare Motori PMI Salute Scienza Terra&Gusto

Seguici su:



T&G = **Cibo&Salute**



Fai la Ricerca



Vai a ANSA.it

[Prodotti tipici](#) | [Vino](#) | [Dal Mare](#) | [Cibo&Salute](#) | [Fiere&Eventi](#) | [Business](#) | [A Tavola con ANSA](#) | [In Breve](#) | [Libri](#) | [VIDEO](#)

[ANSA.it](#) • [Terra&Gusto](#) • [Cibo & Salute](#) • [Da Crea e Cnr un progetto per portare pesce bio nelle mense](#)

Da Crea e Cnr un progetto per portare pesce bio nelle mense

Test in allevamento a regime bio dimostrato miglior qualità



Redazione ANSA ROMA 27 febbraio 2017 16:17



Scrivi alla redazione



Stampa



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE +

- ROMA - Sempre più bio sulle tavole degli italiani. Il 2016, non a caso, ha registrato un incremento del 21% degli acquisti: ortofrutta, carne e formaggi. Ma il pesce? Spigole e orate da allevamenti biologici stentano purtroppo ad affermarsi, sia sul fronte dell'interesse dei produttori, sia su quello del gradimento dei consumatori. Proprio per questo il Crea, con il suo Centro di Zootecnia e Acquacoltura, ha condotto, in collaborazione con l'Istituto di Ricerca sulla crescita economica sostenibile del Cnr, il Progetto Sanpei II - "Sano come un pesce biologico italiano II: valorizzazione dei prodotti da acquacoltura biologica italiana nella ristorazione collettiva pubblica". Lo rende noto il Crea, nel sottolineare che il progetto, durato 36 mesi e finanziato dal Mipaaf, ha inteso favorire l'adozione di modelli produttivi sostenibili in acquacoltura, a cominciare da quello biologico, nonchè incentivare i consumi nella ristorazione collettiva pubblica. I risultati sono stati presentati nel convegno conclusivo che si è tenuto a Roma, presso la sede centrale del Crea. Sul versante della produzione, Sanpei 2 ha affrontato e studiato per la prima volta una possibile futura fonte sostenibile di giovanili per avviare le produzioni biologiche locali, mediante la creazione di parchi riproduttori provenienti dalle numerosissime aree lagunari presenti sul territorio italiano.

DALLA HOME TERRA&GUSTO



Da Crea e Cnr un progetto per portare pesce bio nelle mense

[Cibo e Salute](#)



Studio, più conveniente mangiare pizza fuori che farla a casa

[Prodotti Tipici](#)



Sprecozero.net, la rete nazionale che lotta contro lo spreco

[In breve](#)



Ue all'attacco contro pratiche sleali in filiera alimentare

[Istituzioni](#)



Clima: menu vegetariani a eventi ufficiali governo Germania

[Istituzioni](#)

Infatti, sono stati prelevati dai laghi costieri del Parco Nazionale del Circeo giovanili selvatici di specie marine di interesse commerciale per creare un parco riproduttori biologico e poi sono stati verificati gli effetti sulla qualità del prodotto, dopo un periodo di allevamento sperimentale in regime biologico. Le analisi svolte hanno evidenziato come i giovanili selvatici di orata, provenienti da ambienti lagunari di alto valore ecologico, rispetto a quelli provenienti dagli allevamenti intensivi, presentino una qualità nutrizionale migliore in termini di valori più elevati di acidi grassi omega-3 come nel rapporto omega-3/omega-6 oltre che di alcuni macro e micro-elementi (sodio e magnesio, rame e ferro). Inoltre, in collaborazione con le associazioni di categoria del settore, è stato messo a punto e distribuito un questionario destinato alle imprese associate, volto ad inquadrare le problematiche che impediscono lo sviluppo dell'acquacoltura biologica in Italia, come ad esempio i costi di produzione e di certificazione, i mangimi poco performanti e la ancora scarsa domanda del mercato.

Per quanto riguarda il consumo, invece, Sanpei Il ha effettuato un'analisi della filiera, dai produttori alle mense scolastiche e universitarie, in comuni metropolitani e costieri, sia valutando i costi di approvvigionamento, distribuzione e preparazione, sia verificando la fattibilità tecnica, logistica e organizzativa. I risultati mostrano che è fattibile e conveniente introdurre pesce fresco di allevamento invece di prodotto surgelato della pesca di specie intensamente sfruttate.

E d'altronde, un'indagine effettuata su 1176 studenti, fruitori delle mense universitarie della Sapienza di Roma e del Politecnico di Torino, ha rivelato che il 20% del campione non prende mai pesce in mensa perché lo reputa di cattiva qualità, ma il 60% (il 27% tra quelli che non lo prendono mai) sarebbe disponibile a pagare di più per avere pesce di maggiore qualità.

Sul campione, inoltre, è stato sperimentato con un buon gradimento il pesce intero al cartoccio (spigola a Roma e trota a Torino), una preparazione che permette di risparmiare i costi della lavorazione in filetti, per reinvestire sulla qualità del prodotto scelto.

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



Scrivi alla redazione Stampa

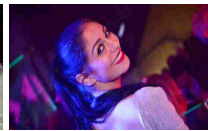
TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE:



Scommettiamo che ti piace
 Unibet è... Bonus
 Scommesse sulle partite di Europa League



Eutanasia, dj Fabo in Svizzera per morire - Cronaca



Elisabetta Sterni e il video hot: 'Non farò la fine di Tiziana' - Cronaca



Auto contro la folla in Germania, tre feriti - Mondo