

MARECULTURA

"LA FESTA DEL PORTO, DEL TERRITORIO E
DELL'ECCELLENZA ARTIGIANA"

DIETA MEDITERRANEA
TRADIZIONE E INNOVAZIONE

15-16 luglio
Forte Santa Tecla, **Sanremo**



MARECULTURA

Sistemi produttivi di allevamento e qualità del pesce italiano

Fabrizio Capoccioni(PhD)

Centro di Ricerca «Zootecnia e Acquacoltura» – CREA

fabrizio.capoccioni@crea.gov.it



E' il principale Ente di ricerca italiano dedicato alle filiere agroalimentari vigilato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste



SUPPORTO TECNICO SCIENTIFICO
ALL'AMMINISTRAZIONE



RICERCA APPLICATE E
TRASFERIMENTO TECNOLOGICO
ALLE IMPRESE

Centro di Ricerca ZOOTECNIA E ACQUACOLTURA

- ❖ migliori sistemi produttivi di allevamento di pesci, molluschi e crostacei;
- ❖ l'identificazione e l'uso di nuove fonti proteiche per i mangimi;
- ❖ il miglioramento genetico e la qualità finale dei prodotti compreso il loro impatto ambientale, al fine di migliorare la sostenibilità dell'acquacoltura italiana.



Cosa è l'ACQUACOLTURA?

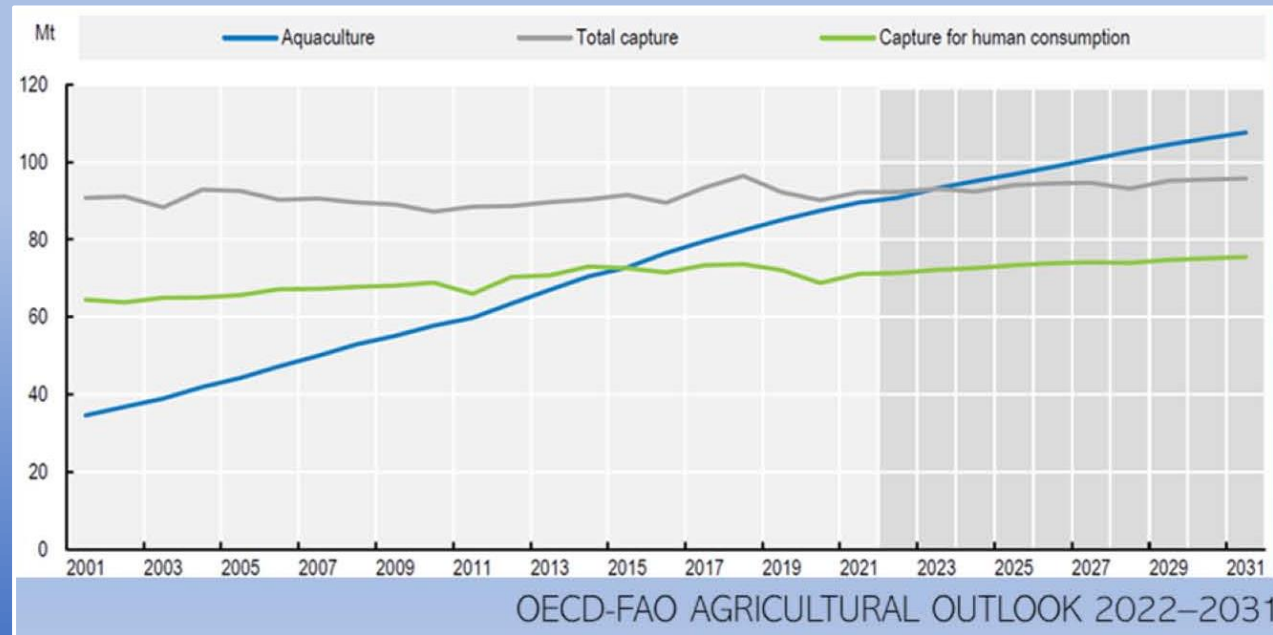
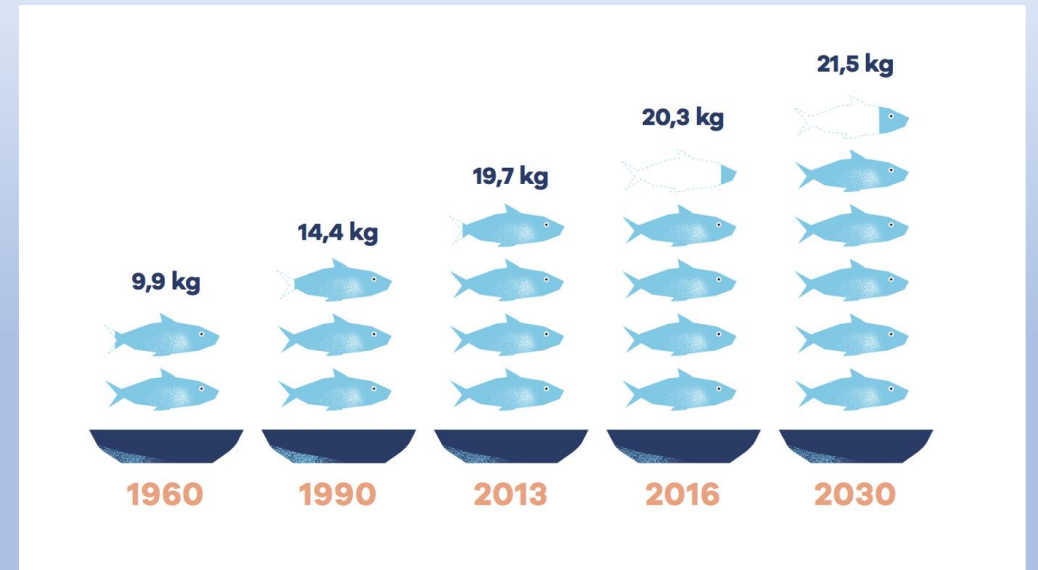
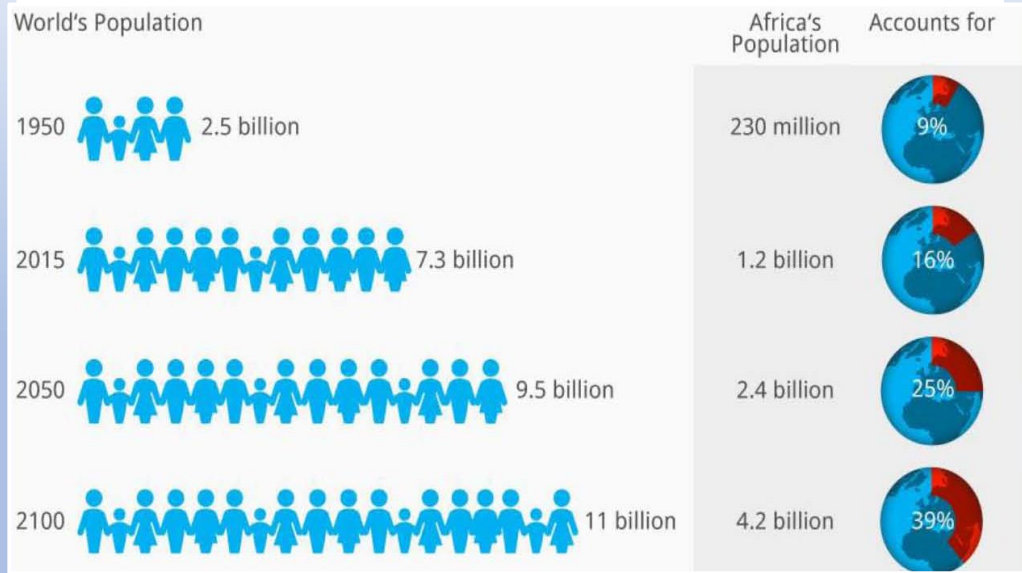
«L'allevamento degli organismi acquatici, quali pesci, molluschi, crostacei e piante d'acqua, realizzato attraverso interventi nel processo produttivo finalizzati ad incrementare la produzione come lo stoccaggio, l'ingrasso, la protezione dai predatori, etc...»



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



ACQUACOLTURA e FUTURO



Il settore italiano dell'acquacoltura

145.649 tons



532.855.629 €



Dati 2021 Eurostat



Italian finfish production (2021)

40.441 t



8.175 t



7.282 t



1.252 t



407 t



364 t

648 t

Salmonidae sp.

Sparus aurata

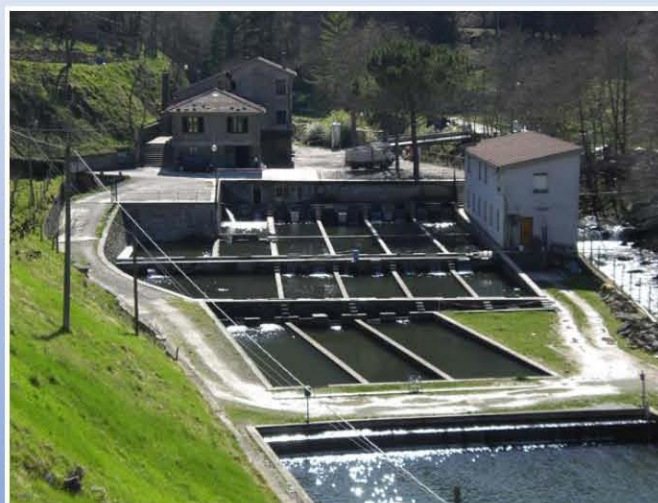
Dicentrarchus labrax

Acipenser sp.

Anguilla anguilla

Mugilidae sp.

other species



Caviar (sturgeon): 62,6 t
 Salmonid eggs: 25 t
 Mullet eggs (*bottarga*): 89,5 t

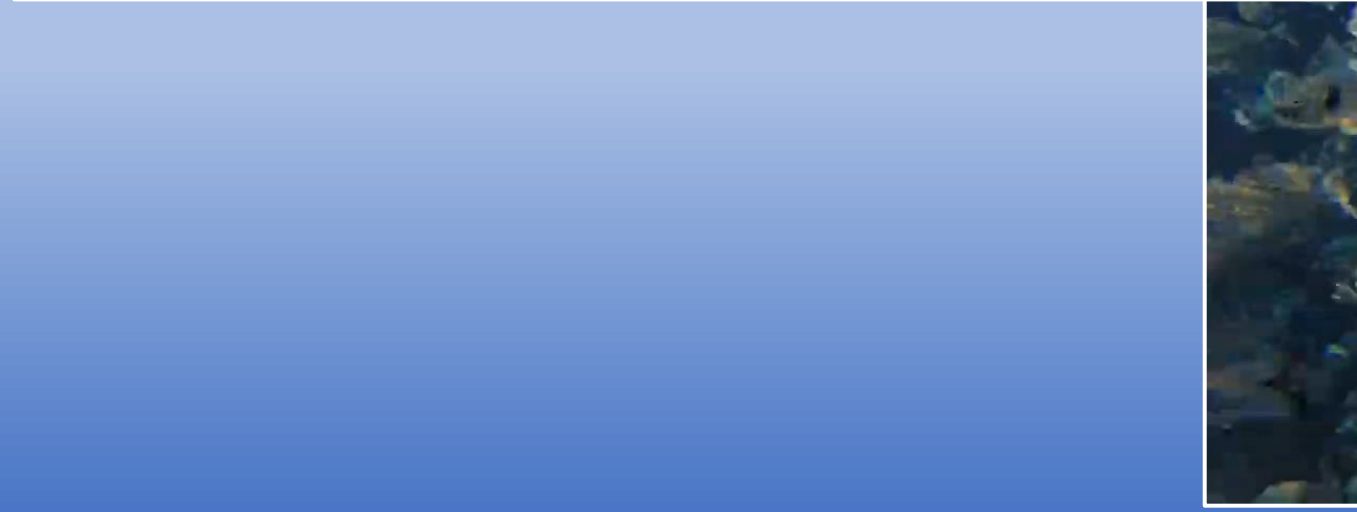




Acquacoltura estensiva e vallicoltura

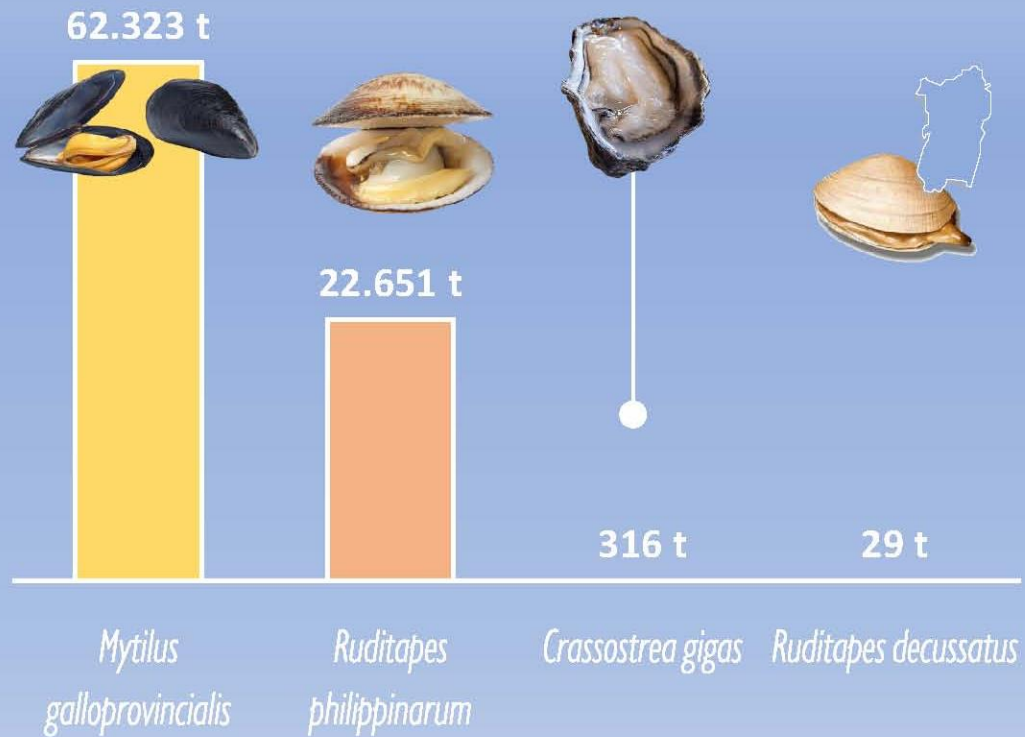
Vashe e raceways a terra

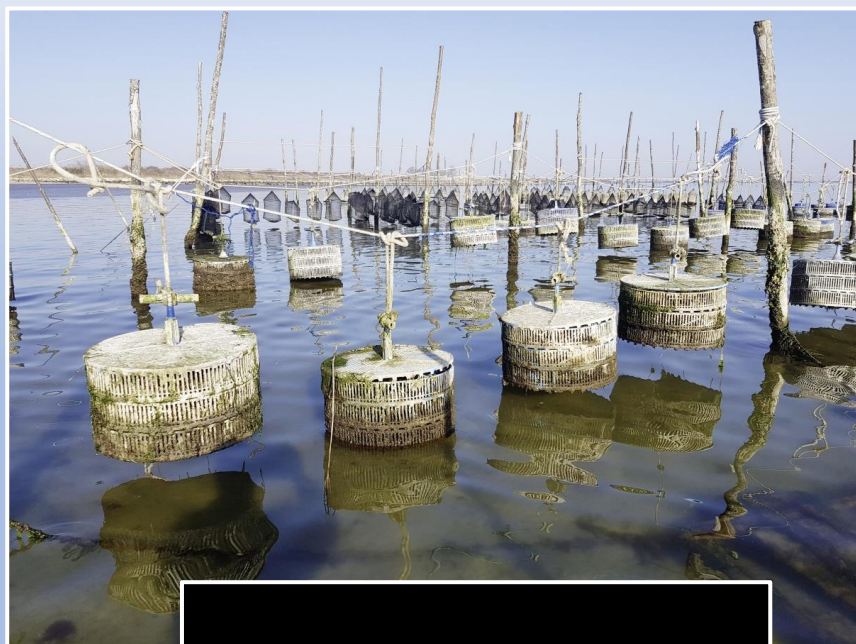
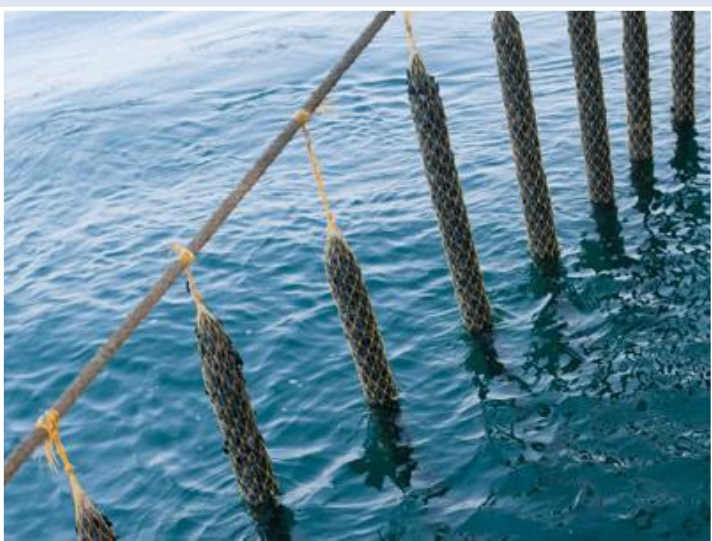
Maricoltura





Italian shell-fish production (2021)





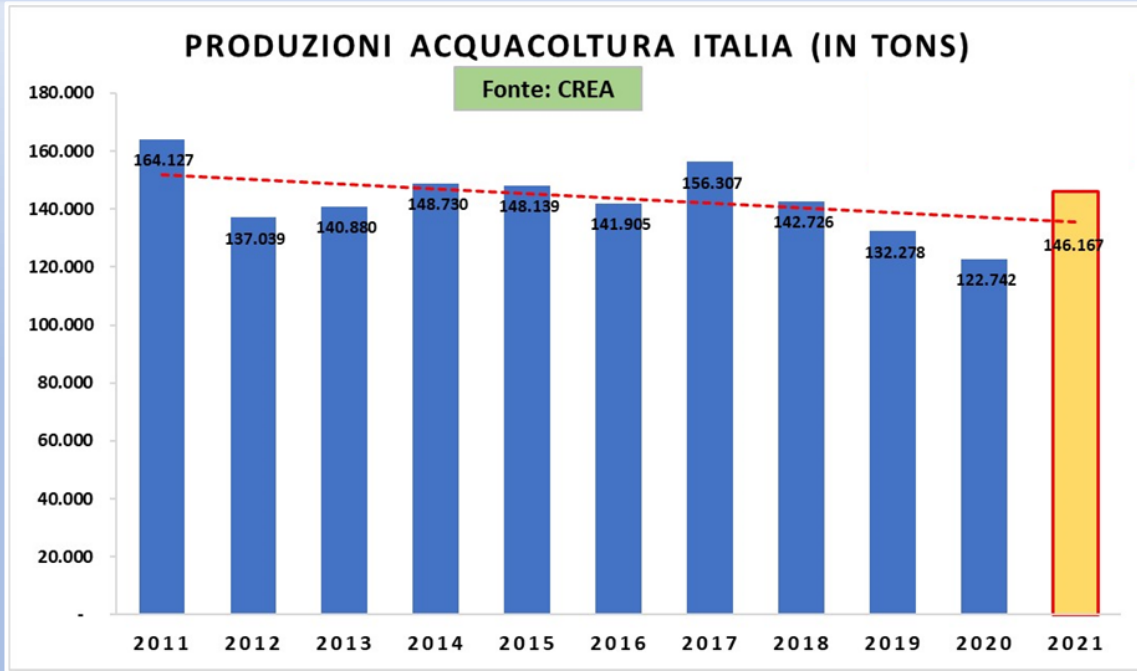
Mitilicoltura

Venericoltura

Ostricoltura



Come sta il nostro settore?

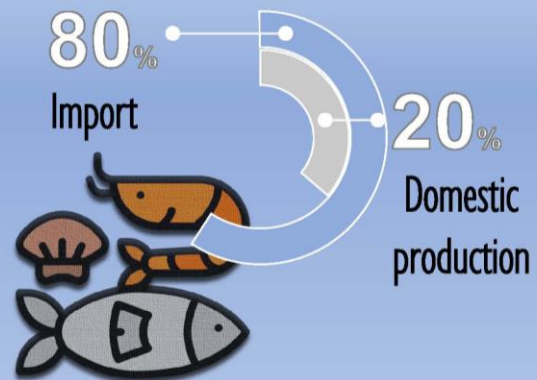


QUALITY



**Italians
do it better!**

QUANTITY



Perché mangiare prodotti ittici?

Fonte di proteine nobili, aminoacidi essenziali, **ACIDI GRASSI OMEGA-3**, vitamine (D, A e B) e minerali



ACIDI GRASSI OMEGA-3



Sviluppo ottimale del cervello

VITAMINA D



Sistema immunitario e sviluppo delle ossa

IODIO



Funzione tiroidea e sviluppo delle funzioni cerebrali

FERRO



Fondamentale in gravidanza

VITAMINE E MINERALI



Corretto sviluppo del bambino

OMEGA-3 NEL PESCE E NEI VEGETALI



Acido alfa-linoleico (ALA) contenuto anche in alimenti vegetali



c18:3^{cis}Δ^{9,12,15}

ALA



Acidi grassi a lunga catena (EPA e DHA) contenuti principalmente nel pesce



c20:5^{cis}Δ^{5,8,11,14,17}

EPA



c22:6^{cis}Δ^{4,7,10,13,16,19}

DHA

IL NOSTRO ORGANISMO È IN GRADO DI TRASFORMARE PARZIALMENTE GLI ALA IN EPA E DHA

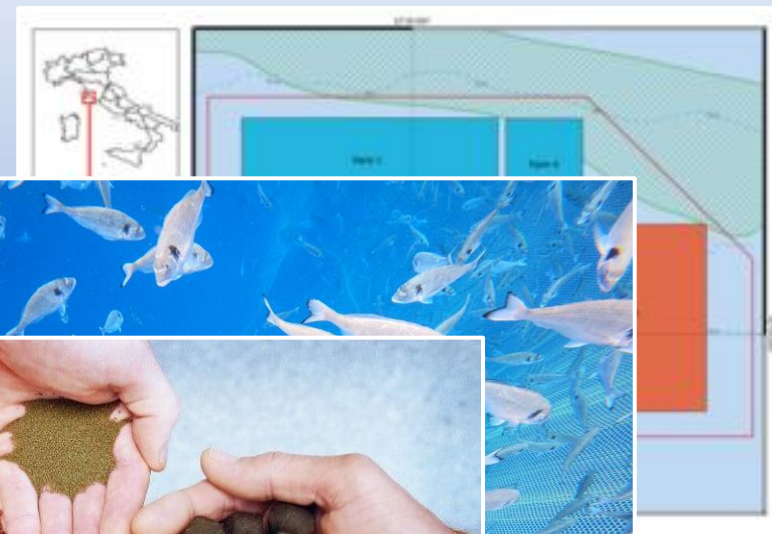
Come si ottiene un prodotto di elevata qualità

Scelta dei siti di allevamento

Rispetto del benessere degli animali allevati

Impiego di mangimi in linea con le esigenze nutrizionali della specie

Impiego limitato di trattamenti veterinari



Come può orientarsi il consumatore?



NOME COMUNE		Orata
NOME SCIENTIFICO		<i>Sparus aurata</i>
<input type="checkbox"/> PESCATO	<input checked="" type="checkbox"/> ALLEVATO	<input type="checkbox"/> PESCATO IN ACQUE DOLCI
ATTREZZO DI PESCA		€ _{kg} 10
ZONA DI CATTURA O PRODUZIONE		Italia



TROTA		
<i>Oncorhynchus Mykiss</i>		
preparato il **_**_****	consumare entro il **_**_****	conservare da 0° a 4° consumare previa cottura
peso netto 0,498 kg		
ALLEVATO: ITALIA		
Rintracciabilità: 0000 1026 4000 15		



COZZA
Mytilus galloprovincialis
ALLEVATE IN ITALIA
AFFINATE NEI VIVAI DELLA BAIA DI CASTRO SALENTO
Data di confezionamento 06/07/2020
LOTTO: MO1/0598/050720
PESO: da riscontrare alla vendita

Come può orientarsi il consumatore?

Prodotti biologici
Reg. EU 2018/848



Certificazione nazionale
Mipaaf D.M. 154/2020



GDO



Certificazioni private



Informazioni volontarie

- (a) informazioni ambientali;
- (b) informazioni etiche e/o sociali;
- (c) informazioni sulle tecniche e sulle pratiche di produzione;
- (d) informazioni sul contenuto nutrizionale del prodotto.



La ristorazione pubblica e privata

SPECIALITÀ DI PESCE Menù Ristorante Argentée

* MARE IN CROSTA	€ 20.00
Filetto di branzino del Mediterraneo in crosta di zucchine e mandorle tostate	
* SUMMER ROLL	€ 21.00
Involtini di pesce spada dei Mari Italiani al pistacchio di Bronte	
* SCALOPPA A MARE	€ 20.00
Tagliata di tonno rosso pinna gialla del mediterraneo al sesamo nero scottata in padella con olio evo	
* SALMONE IN CAMPO ò PESCE C.B.T.	€ 19.00
Salmonella della Norvegia Cottura con Roner a Bassa Temperatura ai fiori di campo edibili su letto di riso Basmati al curry	
* TENTAZIONI	€ 18.00
Tentacoli di polpo fresco del Marocco arrosto con ratatouille di verdure Mediterranee Cotte con Roner a Bassa Temperatura	
* SIAMO FRITTI	€ 21.00
Frittura di calamari Indonesia, gamberi Argentina, latterini del Mediterraneo e verdure dell'orto	
* TEMPO DI GAMBERI	€ 20.00
Gamberi Argentina in tempura al papavero con maionese al wasabi	
* DAMMI IL 5	€ 22.00
Grigliata di Gamberoni Argentina, polpo fresco del Marocco, calamari Indonesia tonno rosso pinna gialla e branzino del Mediterraneo con salsa teriyaki	

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con un asterisco (*) sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantire la qualità e sicurezza, come descritto nelle procedure del piano HCCP ai sensi del Reg. Ce 852/04



Non c'è alcun obbligo di dichiarare se un prodotto è selvatico o di allevamento!



Considerazioni finali

- I prodotti di acquacoltura hanno caratteristiche rilevanti: qualità
nutrizionale, freschezza, disponibilità, sostenibilità
- Le scelte dei consumatori fanno la differenza nella crescita del settore
 - Gli strumenti per orientarsi sono pochi e a volte confusionari
- Informarsi consapevolmente è un dovere del consumatore come
quello delle autorità a guidarlo

MARECULTURA

"LA FESTA DEL PORTO, DEL TERRITORIO E
DELL'ECCELLENZA ARTIGIANA"

DIETA MEDITERRANEA
TRADIZIONE E INNOVAZIONE



GRAZIE PER L'ATTENZIONE!



Centro Zootecnica e Acquacoltura
Sede di Monterotondo (Roma)



www.crea.gov.it

<https://acquacolturacrea.fish/>