

CONOSCERE  
ASSAGGIARE  
CONDIVIDERE

➤ **FOOD**  
**HUB TOUR**

facciamo  
sostenibilità

# la pesca e l'acquacoltura in Italia



“Il nostro Paese è caratterizzato da una grande varietà di ambienti acquatici salati e dolci, con produzioni ittiche molto diversificate e consumi che presentano grandi differenze da area ad area. In generale gli italiani preferiscono i prodotti che fanno parte delle tradizioni locali, anche quando scelgono i prodotti dell'allevamento.”

In questo scenario si inseriscono quali attori del commercio dei prodotti ittici: i **mercati all'origine**, spesso gestiti da cooperative di pescatori in cui la vendita del prodotto viene prevalentemente attuata tramite aste, e i **mercati alla distribuzione**, presenti nei grandi centri, nei quali viene convogliato il prodotto proveniente dai principali porti di pesca e dalle aziende di acquacoltura, nonché quello estero.

Oggi la sfida è quella di incrementare i consumi di prodotti caratterizzati da maggiore sostenibilità ambientale, anche per ridurre la pressione sulle specie pescate nei nostri mari, guardando anche al miglioramento della sostenibilità economica della filiera ittica.





conoscere  
assaggiare  
condividere  
facciamo  
sostenibilità

# il progetto FoodHub

## il ruolo dei mercati all'ingrosso

Rafforzare nel segno della sostenibilità le relazioni commerciali lungo la filiera ittica, è il cuore del Progetto Food Hub.

Il Progetto prevede la realizzazione di attività che favoriscano la creazione di nuovi accordi commerciali tra i vari soggetti coinvolti, valorizzando i prodotti caratterizzati da determinati criteri di sostenibilità, sfruttando al meglio il ruolo strategico dei Mercati all'Ingrosso.

I Mercati all'Ingrosso sono infatti un nodo strategico del sistema commerciale e distributivo:

- Sono il luogo dove passa gran parte del prodotto destinato ai **grandi centri di consumo**;
- Possono fungere da **hub facilitatori di sostenibilità**, favorendo il raccordo tra pesca e distribuzione per prodotti con determinate caratteristiche;
- Possono intercettare le richieste della domanda, ad esempio pescherie e ristoranti, e veicolarle agli operatori presenti nei mercati, con l'obiettivo di trovare sinergie e intese commerciali sempre nuove.

- Sono strutture che garantiscono sicurezza e trasparenza;
- Sono in grado di valorizzare il prodotto ittico.

Le informazioni sulle aziende produttrici, sulle caratteristiche dei loro prodotti, e sulle aziende commerciali presenti nei vari mercati, saranno raccolte in una piattaforma online, attraverso la quale sarà possibile promuovere i propri prodotti e stringere accordi commerciali. A questo scopo la piattaforma consentirà l'utilizzo di modelli contrattuali specifici per le diverse tipologie di prodotto individuato.

sostenibilità,  
ricchezza,  
inclusione  
del Mare Nostrum  
come orizzonte  
strategico



## la sostenibilità nel progetto FoodHub



La sostenibilità ambientale è il filtro principale adottato per la selezione dei prodotti delle linee commerciali individuate nell'ambito del Progetto.

I criteri definiti sono tre:

> **Un minor utilizzo di combustibili fossili con conseguente minor immissione in atmosfera di CO2** - Nel caso della pesca, ad esempio, l'utilizzo di imbarcazioni per la posa e recupero delle reti, necessita di un consumo di combustibile molto inferiore rispetto a quello necessario per il traino di una rete. Nel caso dell'allevamento, la vallicoltura ha minori costi energetici rispetto ad un allevamento intensivo che utilizza sistemi di pompaggio ed in alcuni casi di riscaldamento delle acque. Un allevamento intensivo può, tuttavia, essere più sostenibile utilizzando, ad esempio, energie rinnovabili.

> **Un minor impatto sull'ambiente circostante** - Qualunque attività umana ha un impatto sull'ambiente, ma una rete a strascico per la pesca sul fondo ha un maggiore impatto rispetto alle reti da posta o alle nasse.

> **Un minor impatto sulle popolazioni naturali** - Preservare gli stock ittici selvatici su livelli ottimali permette uno sfruttamento perpetuo della risorsa e la cattura di esemplari di maggiori dimensioni. Perciò, l'uso di attrezzi con maggiore selettività o che consentono il rilascio degli esemplari di dimensioni minori, determina un minore impatto rispetto ad attrezzature meno selettive. Sistemi di allevamento a ciclo chiuso, che non utilizzano novellame prelevato dall'ambiente naturale, hanno ricadute minori sulle popolazioni selvatiche.



# i metodi di produzione sostenibili



## VALLICOLTURA

Le valli da pesca sono uno degli esempi più importanti di integrazione sostenibile tra ambiente e attività umana.

Si tratta di aree e laghi della laguna, delimitati solitamente da argini artificiali in terra, più raramente da sbarramenti in canna, dove la pesca è organizzata nel rispetto degli spazi e dei tempi della natura.

La vallicoltura ha permesso la conservazione di ambienti che altrimenti sarebbero stati destinati a scomparire, a causa del processo di insabbiamento naturale delle lagune e a causa delle azioni di bonifica portate avanti dall'uomo per ampliare i terreni agricoli.

Questo metodo sfrutta l'istinto del pesce di seguire l'acqua dolce in primavera, per cercare nutrimento sotto costa, e quello di cercare l'acqua salata in autunno/inverno per trovare riparo dal freddo nel mare profondo.

Nella valle il pesce si nutre naturalmente senza bisogno di integrazioni alimentari. Le specie che vi si pescano sono branzini,

orate, cefali, acquadelle e sono disponibili in autunno - inverno (vi si possono pescare anche le anguille, ma la loro produzione non è considerata sostenibile, in quanto la popolazione mondiale della specie si è ridotta drasticamente negli ultimi anni).

Le valli in Italia sono presenti principalmente nel nord Adriatico, ma ve ne sono altre in Puglia, nei laghi di Lesina e Varano, in Toscana, nella laguna di Orbetello, nel Lazio, nel Lago di Paola, e in Sardegna in diversi stagni.

## ACQUACOLTURA CERTIFICATA SQN E BIOLOGICA

L'acquacoltura intensiva prevede l'allevamento di specie ittiche, circoscritte in vasche su terraferma o in gabbie marine, che sono alimentate dall'uomo tramite mangimi.

In questo tipo di allevamento possono essere impiegate tecnologie avanzate, sia per la somministrazione degli alimenti, che per il mantenimento dei parametri ambientali.

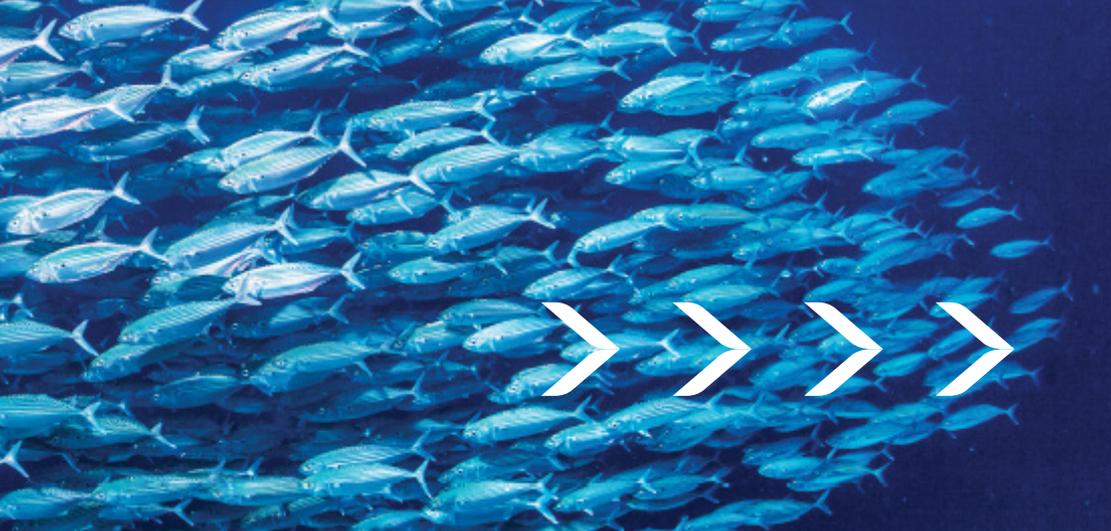
Con l'utilizzo della certificazione **SQN "Acquacoltura Sostenibile"** e della certificazione **biologica** viene data riconoscibilità alle produzioni aventi maggiori caratteristiche di sostenibilità.

L'acquacoltura sostenibile, così come definita dal Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, introduce dei protocolli di controllo per le fasi di allevamento ed immissione in commercio del prodotto finito che mirano a garantire migliori standard ambientali e di prodotto.

L'acquacoltura biologica prevede l'impiego di metodologie di allevamento che assicurano maggiori spazi per la crescita, acque di buona qualità, ben ossigenate e l'utilizzo di impianti che rispondono alle esigenze comportamentali e fisiologiche delle specie ittiche allevate.

Il prodotto certificato è presente nel mercato contestualmente al prodotto non certificato; per quanto riguarda i molluschi bivalvi, le cozze e le ostriche certificate sono, normalmente, nei mercati da primavera inoltrata fino al termine dell'estate, mentre le vongole veraci sono vendute tutto l'anno.





## PICCOLA PESCA ARTIGIANALE E GLI ALTRI METODI SOSTENIBILI

La piccola pesca artigianale è la pesca praticata con imbarcazioni di lunghezza inferiore ai 12 metri, che operano entro le 12 miglia dalla costa e che prevalentemente effettuano uscite durante il giorno con un equipaggio molto ridotto.

Si distingue rispetto agli altri metodi di pesca per l'uso di attrezzi selettivi e a basso impatto ambientale, che rispettano i limiti naturali del mare e degli ecosistemi, consentendo di catturare solo determinate specie della taglia desiderata, di ridurre le catture accidentali e gli scarti.

Gli attrezzi utilizzati sono: reti da posta, nasse e trappole, lenze, arpioni.

La piccola pesca è praticata in tutte le coste italiane quando i pesci, i molluschi e i crostacei, si avvicinano alla costa per esigenze riproduttive; si tratta quindi di una pesca stagionale ed ogni specie ittica ha il suo specifico periodo di cattura.

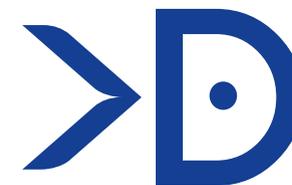
Un altro tipo di pesca considerata sostenibile è la **cattura del pesce azzurro con reti a circuizione** che prevede un minor consumo di combustibili, rispetto alla pesca a traino.

Con questa tecnica i banchi di pesce azzurro (alici e sardine, talvolta anche lanzardi, sgombri, palamite, papaline ed altro) di notte vengono attratti ed immobilizzati da una fonte luminosa. Una volta circondato il pesce con la rete, questa viene chiusa nella parte inferiore e lentamente ritirata fino a essere issata a bordo.

Si tratta di una tecnica altamente selettiva che permette di catturare solo le tipologie e le pezzature di pesce desiderate. Inoltre, la rete è sospesa e non reca danno al fondale.



# calendario stagionalità



muggine



tonno rosso



pesce spada



cefalo verzelata



alice



cozza



pesce sciabola



lampuga



murice spinoso



lanzardo



## PRODOTTI A PREVALENZA PRIMAVERA-ESTATE



cefalo lotregano di valle



cefalo bosega di valle



latterino



lumachino pescata con nassa



rossetto



gamberetto grigio



ghiozzo di piccola pesca



branzino di valle



orata di valle



## PRODOTTI A PREVALENZA AUTUNNO-INVERNO



vongola verace



orata d'allevamento certificata



branzino d'allevamento certificata



trota d'allevamento biologica



ostrica



tellina



ombrina bocca d'oro certificata



## PRODOTTI REPERIBILI TUTTO L'ANNO

# il tour



Per far conoscere il progetto e i suoi obiettivi, come anche le specie ittiche e le loro caratteristiche, saranno realizzati una serie di eventi nelle città e nei Mercati Ittici Italiani: **Food Hub Tour**.

**Insieme ad esperti del settore e ambasciatori della sostenibilità, saranno fatti conoscere i prodotti ed i sistemi di pesca sostenibile, attraverso attività di intrattenimento come show cooking, dibattiti ed altre attività divulgative, con l'obiettivo di sensibilizzare i consumatori verso acquisti consapevoli.**

Il tour si svolgerà nelle città dei Mercati Ittici aderenti al progetto:

Milano

Verona

Rimini

Firenze

San Benedetto del Tronto

Roma

Napoli

Catania

Guarda le tappe del tour in Italia e rimani aggiornato su [foodhubittico.it](http://foodhubittico.it)



**mipaaf**

ministero delle politiche  
agricole alimentari e forestali



**FEAMP**

PO 2014-2020

Fondo europeo per gli  
affari marittimi e la pesca



UNIONCAMERE



BMTI

**ITALMERCATI**

ITALIAN WHOLESALE MOBILITY NETWORK



Food hub arriva nei mercati  
e nelle piazze d'Italia.  
Scopriamo insieme  
**i prodotti ittici** e un nuovo  
modo di fare sostenibilità.

**foodhubittico.it**

Iniziativa 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.