



Rimini, 16/09/2022 – Comunicato stampa

Food Hub Tour arriva alla Vecchia Pescheria di Rimini il 22 settembre
Il CAAR – Centro Agro Alimentare Riminese padrone di casa della terza tappa dell’iniziativa di Mipaaf e UnionCamere organizzata con la collaborazione di Italmercati e Borsa Merci Telematica
Convegno con istituzioni ed esperti, poi show cooking e degustazione, con l’obiettivo di sensibilizzare consumatori e operatori sull’importanza della sostenibilità nell’ambito della pesca

Il presidente del CAAR, Gianni Indino: “Sono particolarmente lieto che Rimini sia stata inserita tra le 9 tappe nazionali. Come Centro Agro Alimentare Riminese vogliamo essere in prima linea per centrare gli obiettivi del progetto”.

Cinzia Furiati, direttrice CAAR: “felicis di poter dare il nostro contributo sul territorio abbracciando questo progetto nazionale per sensibilizzare il consumatore e gli operatori locali affinché si possa guardare al futuro della pesca con un occhio diverso”

Giovedì 22 settembre, a partire dalle 10.30 presso la Vecchia Pescheria di Rimini (piazza Cavour) si svolgerà la terza tappa di Food Hub, l’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, volta a far conoscere le specie ittiche e a rafforzare la filiera.

A fare da padroni di casa in questa terza tappa del Food Hub Tour, che segue l’esordio a San Benedetto del Tronto e la tappa di Roma, saranno la città di Rimini e il CAAR – Centro Agro Alimentare Riminese che fa parte della Rete d’Imprese Italmercati.

Obiettivo del progetto Food Hub è sensibilizzare i consumatori sull’importanza della sostenibilità nell’ambito della pesca, facendo conoscere attraverso esperti del settore e ambasciatori della sostenibilità i prodotti e i sistemi di pesca sostenibile. La sfida è quella di incrementare i consumi di prodotti caratterizzati da maggiore sostenibilità ambientale per ridurre la pressione sulle specie pescate nei nostri mari, guardando anche al miglioramento della sostenibilità economica della filiera ittica di cui i mercati all’ingrosso sono anello portante. Dopo il convegno, l’iniziativa proseguirà con uno show cooking, affidato allo chef Vincenzo Quacquarelli del ristorante riminese Ferramenta e con la degustazione dei cibi preparati dallo chef a base di prodotti ittici sostenibili.

Dopo i saluti delle istituzioni, rappresentate dal presidente della Regione Emilia Romagna, Stefano Bonaccini e dal sindaco di Rimini, Jamil Sadegholvaad, seguiranno gli interventi del presidente di Italmercati, Fabio Massimo Pallottini, dell’assessore alla Transizione ecologica e Blu Economy, Anna Montini, il presidente di UnionCamere Emilia Romagna, Alberto Zambianchi, il direttore di Borsa Merci Telematica Italiana, Riccardo Cuomo, la direttrice del CAAR, Cinzia Furiati, il professore di Scienze Mediche veterinarie dell’Università di Bologna – Campus di Cesena, Oliviero Mordenti e le conclusioni saranno affidate al presidente del CAAR, Gianni Indino.

“Sono particolarmente lieto che questa iniziativa di Mipaaf e Unioncamere, abbia trovato la collaborazione della Borsa Telematica e di Italmercati, di cui il CAAR fa parte e che Rimini sia stata inserita come una delle 9 tappe del tour nazionale – dice il presidente del CAAR, Gianni Indino -. Come Centro Agro Alimentare Riminese vogliamo essere in prima linea per centrare gli obiettivi del progetto, ovvero sensibilizzare operatori del settore e opinione pubblica sull’importanza di una pesca sostenibile, stagionale, corretta. Un mare più tutelato, più pescoso, può migliorare sensibilmente il ritorno di prodotto ittico sulle tavole degli

italiani e, in questo caso, sul territorio e nei nostri ristoranti che, acquistando pescato in base alla stagionalità e alla sostenibilità, possono dare grande impulso e un enorme contributo. Invitiamo dunque tutta la cittadinanza a partecipare al convegno e, a seguire, allo show cooking e alla degustazione dei piatti sostenibili creati dallo chef”.

“I mercati all’ingrosso come il nostro CAAR – spiega la direttrice del Centro Agro Alimentare Riminese, Cinzia Furiati – sono importanti fulcri per la valorizzazione della filiera dell’agroalimentare e anche della pesca. Le nuove consapevolezze, quanto le nuove esigenze del settore, devono portare ad un nuovo approccio del consumatore e del produttore verso prodotti e sistemi sostenibili per il settore ittico. Siamo felici di poter dare il nostro contributo sul territorio abbracciando questo progetto nazionale per sensibilizzare il consumatore e gli operatori locali affinché si possa guardare al futuro della pesca con un occhio diverso che punti anche al miglioramento della sostenibilità economica della filiera ittica”

Più informazioni sull’iniziativa su: www.foodhubittico.it