

Dal mare al piatto puntando sulla qualità

L'HAMBURGER finisce nella rete

Dall'esperienza agricola un prezioso assist per il comparto ittico: un'idea tutta italiana per gustare il pesce in maniera alternativa, economica e sana

di - by Marco Giovenco



Hamburger di pesce italiano prodotto con filiera cortissima: **direttamente sui pescherecci**. È la sfida tutta made in Italy portata avanti da alcuni produttori ittici e pescatori di varie marinere del Bel Paese con l'obiettivo di **diffondere il più possibile il consumo di pesce nostrano** e sostenere il comparto ittico. "Un cambio di passo a livello culturale, sia fra gli imprenditori sia tra i consumatori - sottolinea **Tonino Giardini, responsabile nazionale Impresapesca Coldiretti** - È l'idea di un cibo giovane e salutare, uno street food di qualità

che nulla ha a che vedere col *'junk food'* purtroppo così diffuso tra le giovani generazioni per via dei prezzi bassi e del marketing attraente. Su questo si innesta il nuovo ruolo del pescatore-produttore,

capace di aprire e chiudere la filiera, e immettere sul mercato prodotti lavorati freschi, certificati e a km zero". Quel concetto di impresa familiare che ha salvato il comparto dell'agricoltura comincia dunque a trovare spazio anche nel settore ittico facendo leva sui valori del **territorio**, del **pesce nostrano** e della **sostenibilità a livello ambientale**, economico e sociale.

Centrale, poi, il tema dell'alimentazione: da un lato l'OMS raccomanda la varietà della dieta proteica con carni rosse da consumare una volta a settimana, dall'altro l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) ha ribadito l'importanza di **introdurre pesce almeno un paio di volte a settimana**. "L'idea dell'hamburger di pesce proveniente da filiera italiana certificata - precisa Giardini - è un'efficace

risposta agli stili alimentari moderni, condizionati dalla frenesia e da consumi non sempre consapevoli. Per gli hamburger di mare **viene impiegato quel pesce 'dimenticato'**, ricchissimo di Omega 3 e proteine nobili, che spesso è difficile piazzare sul mercato se non a prezzi infimi. Sugarelli, cefali, boghe e altri pesci ottimi al gusto, ma meno desiderati per la presenza di lisce, sono ideali per realizzare il macinato con cui produrre gli hamburger che, al termine della filiera, vengono surgelati o confezionati in atmosfera modificata".

Dal 2017 la politica UE in tema di pesca detta precise indicazioni per ridurre sensibilmente lo sfruttamento delle risorse alleucitiche e incrementare le produzioni da allevamenti gestiti in maniera sostenibile e certificata. Roberto Rossi, con i suoi allevamenti di trote iridee disseminati fra centro e nord Italia, **è convinto fautore del principio di filiera corta**: "Incentivare il consumo di pesce nostrano certificato, soprattutto fra i giovani, è la vera sfida - spiega - E qualità, km0 e sostenibilità sono gli elementi distintivi". Secondo stime FAO appena il 17% delle proteine di origine animale a livello mondiale deriva dalle acque che ricoprono i due terzi del Pianeta. **"Ciò significa che il futuro è nell'acqua"** - chiosa Giardini - ma solo se lo sfruttamento sarà responsabile".



MUSICA NUOVA IN CUCINA

New music in the kitchen

among the younger generation because of low prices and attractive marketing. It involves the new role of the fisherman-producer, who can complete the production chain and put freshly processed products on the market, certified and at zero km". The concept of a family business that saved the agricultural sector is also beginning to find space in the fishing industry by relying on **territorial values, locally caught fish and environmental, economic and social sustainability.**

The issue of nutrition is a central one: on the one hand, the WHO recommends a variety of proteins with red meat eaten just once a week. On the other hand, the European Food Safety Authority (EFSA) has reiterated **the importance of eating fish at least twice a week.** "The idea of certified Italian fish-burgers - says Giardini - is an effective response to modern eating habits, conditioned by a frenzy and consumption that often lack awareness. **The seafood burgers use the 'forgotten' fish,** rich in Omega 3 and proteins, often difficult to place on the market and sometimes at shocking prices. Horse mackerel, mullet, boga and other fish with a good flavor, but less desirable because of bones, are ideal for making the ground fish base for producing the burgers that at the end of the chain, are frozen or packed in a modified atmosphere".

Since 2017, the EU policy on fishing has dictated precise regulations for significantly reducing the exploitation of fishery resources and increasing production from sustainably managed farms with certification. Roberto Rossi, with his rainbow trout farms scattered between central and northern Italy, **is a convinced advocate of the short supply chain principle:** "Encouraging the consumption of our certified fish, especially among young people, is the real challenge - he explains -. Quality, 0 km and sustainability are the outstanding features". According to FAO estimates, only 17% of animal protein worldwide comes from the waters that cover two-thirds of the planet. **"This means that the future is in the water - says Giardini - but only if it is exploited responsibly".**

BURGERS IN THE FISHNET

The agricultural experience helps the fisheries sector: an all-Italian idea as an alternative way to enjoy cheap healthy seafood

Italian fish-burgers produced in a very short chain, **directly on the fishing vessels.** This is the all-Italian challenge for certain fish producers and fishermen from various fleets in Italy. The aim is to spread the consumption of fish and support our national local fishing as much as possible. "It's a change of pace at the cultural level, for both entrepreneurs and consumers," says **Tonino Giardini, national head of Impresapesca Coldiretti.** "The idea is one of youth-oriented healthy food, quality street food that has nothing to do with the 'junk food' that unfortunately is so widespread