

Pesce ++

Innovazione e mercato per una produzione ittica sostenibile

24 Ottobre 2015

Venezia – località Porto Marghera - padiglione “Aquae Venezia 2015” - EXPO’



Con il **Progetto Pesce ++**, nell’ottica di rafforzare l’orientamento strategico e le potenzialità della vendita dei prodotti ittici pescati, trasformati e confezionati in Italia, Coldiretti Impresa Pesca ha individuato packaging idonei, per varie tipologie di prodotto ittico presenti sul mercato, in grado di apportare vantaggi commerciali tramite sistemi innovativi di confezionamento mirati all’inserimento dei prodotti ittici freschissimi nella catena distributiva del prodotto refrigerato (GDO, Pescherie, Grossisti, HORECA).

Le tecnologie già presenti nel settore alimentare, se adattate, possono essere utilizzate anche per la prima lavorazione e trasformazione del pesce, ampliando la gamma di prodotti ottenibili, sia come tipologia che come specie.

LUMACHE DI MARE – CANOCCHIE – FISHBURGERS

- Confezionamento skin in vaschetta morbida;
- Confezionamento skin su supporto piano;
- Confezionamento sotto vuoto in busta stand-up a soffietto.

Packaging impermeabili all’acqua e “barrierati” all’ingresso dell’ossigeno:

- migliorano la shelf-life del prodotto refrigerato;
- offrono un prodotto igienicamente protetto;
- occupano poco spazio.

Sia per prodotti crudi che per prodotti cotti.

SVILUPPO INTEGRATO DEL TERRITORIO COSTIERO: DAI “GAC” AI “FLAG”

ore 9.30 – 11.00

Introduzione	T. Giardini (<i>Coldiretti Impresa Pesca</i>)
L'esperienza dei GAL quale forma di aggregazione del territorio connessa all'economia agricola	P. Piccioni (<i>Dir. Coldiretti Veneto</i>)
L'esperienza veneta dei GAC a chiusura FEP	M. Richieri (<i>Reg. Veneto</i>)
Il GAC Chioggia e Delta del Po	M. Salvagno (<i>Pres. GAC</i>)
Dai GAC ai FLAG nel contesto del FEAMP	U. Meconi (<i>Reg. Marche</i>)
L'impegno italiano nel contesto del P.O.N. della pesca e acquacoltura	M. Rossitto (<i>D. G. pesca MIPAAF</i>)
Conclusioni	T. Giardini (<i>Coldiretti Impresa Pesca</i>)
	Moderatore T. Giardini

PESCE++ - L'IMPORTANZA DEL PACKAGING NEL NUOVO COMMERCIO DELL'ITTICO

ore 11.20 – 13.00

Introduzione	T. Giardini (<i>Coldiretti Impresa Pesca</i>)
Le esigenze del nuovo consumatore che modificheranno il mercato	R. Weber (<i>Società indagini IXE'</i>)
Come risponde la produzione agro-alimentare alle nuove esigenze del mercato	G.C. Fontana (<i>Amministratore FAI spa</i>)
Il valore del prodotto ittico italiano a “miglio 0” nella ristorazione	A. Anthonaros (<i>Giornalista e gastronomo</i>)
Il mercato dell'ittico: tendenze e valore del packaging	M. Fiore (<i>Coop Italia</i>)
L'impegno delle Regioni verso una politica di sviluppo delle aziende con prodotti a servizio	G. Pan (<i>Ass. Reg. Veneto</i>)
Miglioramento della shelf-life dei prodotti ittici a servizio	A. Guidi (<i>Tecnico dell'alimentazione</i>)
Conclusioni	M. Cerantola (<i>Pres. Coldiretti Veneto</i>)
	Moderatore T. Giardini

A seguire

Show cooking “LA REGIONE NEL PIATTO” ore 13.00

Parteciperanno:

Agrichef	D. Scaramuzza
Giornalista e gastronomo esperto	A. Anthonaros
Esperto di riso e mais	G. Melotti
Esperto ittico e nutrizionista	M. Cibin
Sommelier	G. Simonella

Light lunch (su invito) ore 14.00

Menù:

Antipasto dello chef
Risotto “vialone nano” con vongole e fasolari
Polentina con sugo di “broetto”
“Fishburger” di orata