

All'interno dello STAND ITALIA, negli 85 box dedicati alle imprese della pesca e acquacoltura italiane, saranno promosse le produzioni ittiche locali, sia fresche che conservate, tra le quali:

- fasolari e vongole dell'Alto Adriatico
- vongole e cozze doc del Delta del Po
- orate e branzini allevate a Capraia
- vongole veraci e vongole veraci bio della Sacca di Goro
- vongole lupini
- cappe cuore nostrane
- ostriche di Goro (black e golden Oyster)
- ostrica rosa del Delta del Po

I PRODOTTI ITTICI ITALIANI

FOCUS TEMATICO

SPIGOLE E ORATE

Il territorio italiano è da sempre vocato all'allevamento della trota sfruttando l'acqua di torrenti, laghi e sorgenti alpine o appenniniche. Un elemento essenziale per lo sviluppo di un pesce che predilige le acque fredde e cristalline. L'introduzione della trota iridea ha dato slancio all'allevamento e alla filiera di trasformazione, che oggi deve tenere conto delle mutate abitudini di consumo degli acquirenti finali. In questo senso la trota e il salmerino sono pesci molto versatili, si prestano bene alla trasformazione sia come prodotto fresco (filetti, tartare) sia come preparazioni alimentari (medaglioni pronti a cuocere, sughi) e anche come prodotto affumicato (a freddo e a caldo). Due parole in più sull'affumicatura che avviene tramite fumo naturale da legni, bacche ed erbe aromatiche, per esaltarne il sapore delle carni. Le trote tradizionalmente vengono affumicate in due modi: a caldo o a freddo a seconda del tipo di prodotto che si vuole ottenere. Il fumo e gli aromi non devono "coprire" il gusto del pesce, ma devono creare un equilibrio di sapori che ne esaltano le caratteristiche. L'Italia produce circa 35.000 tonnellate, dato che la pone tra i leader dell'UE nella produzione della trota. Circa il 40% della produzione viene esportata soprattutto nell'Europa continentale. Oltre il 60% della produzione viene trasformata.

Spigole e orate sono tra i pesci più amati dagli italiani a tavola: circa l'80% del prodotto sul mercato nazionale è di origine estera. Il punto di forza della maricoltura è quello di differenziarsi sulla strada della qualità e della sostenibilità puntando anche alla differenziazione introducendo specie alternative (una fra tutte l'ombrina) e puntando a pezzature di prodotto maggiori che ne esaltano la sapidità. L'allevamento di spigole e orate si fa sia in mare che in terraferma, in aree costiere e lagunari utilizzando sorgenti di acqua salata. Questa tipologia tradizionale di allevamento risale ai tempi degli antichi romani. La produzione è concentrata in alcune aree dei mari italiani (Tirreno, Ionio e Adriatico). I prodotti vengono immessi sul mercato prevalentemente come pesce fresco, ma anche in questo campo si sta sviluppando sempre di più la trasformazione. L'Italia è inoltre un importante produttore di novellame di spigola ed orata il cui allevamento si svolge in avannottiere altamente specializzate e caratterizzate da una forte innovazione tecnologica e gestionale. L'Italia produce oltre 150 milioni di avannotti di tali specie esportandone una buona parte in tutto il Mediterraneo.

TROTA

L'anguilla è un pesce della famiglia delle Anguillidae, che cresce bene in acqua dolce e in acqua di mare. Fa parte di quell'elenco di specie allevate di cui non è ancora possibile la riproduzione controllata. La laguna era il suo habitat naturale in Italia e in alcune zone del Delta del Po Veneto dove erano oggetto di pesca tradizionale. Ancora oggi sono molto rinomate le produzioni di anguilla di Orbetello. Oggi la sua produzione è regolata da numerose norme a tutela della sua risorsa. La carne dell'anguilla è molto saporita. In Italia sono diverse le aziende anche specializzate nella sua affumicatura o la marinatura.

Attualmente in Italia si producono circa 60 tonnellate di caviale (con un prezzo medio di vendita pari a circa 1.000 Euro/kg) destinate prevalentemente all'esportazione (oltre l'85%). L'Italia è il primo produttore europeo di caviale e nel mondo è secondo solo alla Cina. Sia nella cucina che nella tradizione agro-alimentare, il caviale italiano già in passato negli allevamenti italiani situati prevalentemente nella Pianura Padana ogni aspetto è curato minuziosamente per ricreare il miglior habitat di un'attrezzatura specifica chiamata "vongolare" nel nostro mare Adriatico e medio Tirreno ed alcune Organizzazioni di Produttori si sono anche impegnate ad ottenere certificazioni di pesca sostenibile e per molte altre dimensioni di piccole specialità se confrontata con la vongola verace, le carni del lupino sono molto buone, saporite e gustose e questa specie è considerata ad elevato valore.

In Italia le alici vengono attivamente pescate da diverse marine in particolare con reti da circuizione, da posta, a strascico o con le lampare. Nei nostri mari, la zona di migliore produzione è il Mar Adriatico, sebbene le alici del Mar Tirreno siano più rinomate e pregiate. È una specie di notevole interesse sui nostri mercati dove compare regolarmente commercializzata fresca oltre che essere molto importante e ricercata anche per l'industria conserviera nonché marinata o trasformata in pasta (pasta d'acciuga).

ANGUILLA

ALICE O ACCIUGA

VONGOLA O LUPINO

COZZA DOP DI SCARDOVARI

CAVALE



Programma Eventi

23/24/25 APRILE 2024

SEAFOOD EXPO GLOBAL 2024
23-25 APRILE
BARCELLONA



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE



PN FEAMPA ITALIA 2021 | 2027

MARTEDÌ 23 APRILE 2024

11.00

Inaugurazione dello Stand Italia con taglio del nastro alla presenza delle autorità.

12.00-12.45

Ricerca e innovazione per una pesca e un'acquacoltura sostenibili, efficienti e competitive: la Sardegna tra il FEAMP e il FEAMPA.

A cura della Regione Autonoma della Sardegna.

Partecipa: **Gavino Palmas**, Direttore Servizio pesca e acquacoltura.

Segue degustazione di prodotti tipici.

13.00-14.30

Pranzo (su invito) **"I prodotti ittici del Veneto"** offerto dalla Regione Veneto con animazione a cura della Compagnia Febo Teatro.

15.00-16.00

Il Principe Azzurro dell'Adriatico.

A cura dell'OP Abruzzo Pesca.

Partecipano: **Vincenzino Crescenzi**, Vice presidente dell'OP Abruzzo Pesca, e **Barbara Zambuchini**, biologa.

Degustazione delle produzioni locali.

16.30-17.30

I marchi di qualità e di prodotto della filiera ittica emiliano-romagnola.

A cura della Regione Emilia-Romagna.

Partecipano: **Piergiorgio Vasi**, Project manager valorizzazione pesca e acquacoltura Regione Emilia-Romagna, **Francesco Turri**, consulente marketing, **Nicola Tontini**, Direttore OP pescatori di Cattolica, e **Carlotta Santolini**, CEO Mariscadoras.

Con il contributo di: **Giuseppe Prioli**, Presidente Consorzio Mitilicoltori dell'Emilia-Romagna, e **Simone d'Acunto**, Direttore CESTHA.

Segue degustazione di prodotti tipici.

MERCOLEDÌ 24 APRILE 2024

10.15-11.15

L'innovazione nel settore energetico degli impianti di produzione e nei pescherecci per la riduzione dei costi energetici e dell'inquinamento.

A cura della Regione Toscana.

Partecipano: **Giovanni Maria Guarneri**, funzionario programmazione attività faunistico venatoria, pesca in mare e rapporti con i gruppi di azione locale della pesca (FLAGS), pesca nelle acque interne, pesca marittima professionale, acquacoltura e maricoltura della Regione Toscana, e **Riccardo Burresti**, funzionario amministrativo ufficio di segreteria del vicepresidente della Regione Toscana.

Segue degustazione di prodotti tipici.

11.30- 12.15

Made in Lazio: deep sea, deepsy flavor.

A cura della Regione Lazio.

Partecipa: **Giancarlo Righini**, Assessore all'Agricoltura della Regione Lazio.

Degustazione delle produzioni locali.

12.30-13.30

Brodettofest - Presentazione edizione 2024. Strategie per il sostegno e la valorizzazione della pesca nella Regione Marche.

A cura della Regione Marche.

Partecipano: **Francesco Lollobrigida**, Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, **Mirco Carloni**, Presidente XIII Commissione Agricoltura Camera Deputati, **Andrea Maria Antonini**, Assessore Agricoltura della Regione Marche, **Etienne Lucarelli**, Assessore al turismo del Comune di Fano, e **Alessandro Ligurgo**, Direttore Confesercenti Pesaro e Urbino.

Segue degustazione a cura dei pescatori di Fano.

13.45-15.00

Pranzo (su invito) offerto dalla Regione Calabria.

15.15 -16.15

Il ruolo delle comunità di pescatori nella gestione sostenibile delle risorse marine.

A cura della Regione Campania.

Partecipa: **Nicola Caputo**, Assessore all'Agricoltura della Regione Campania.

Segue degustazione di prodotti tipici campani.

16.30-17.30

I molluschi del Veneto: qualità e sostenibilità ambientale.

A cura della Regione Veneto.

Partecipano: **Cristiano Corazzari**, Assessore alla pesca della Regione Veneto, **Mauro Vio**, Direttore O.P. Bivalvia, **Paolo Tiozzo**, Presidente O.P. I Fasolari, **Lorenzo Siviero**, Direttore Consorzio Cooperative Pescatori del Polesine O.P., **Isma Veronese**, Vicepresidente Cooperativa pescatori Pila, e **Alessio Greguoldo**, imprenditore de La Perla del Delta

Degustazione delle produzioni locali e animazione a cura della Compagnia Febo Teatro.

GIOVEDÌ 25 APRILE 2024

10.15- 11.15

Il distretto emiliano romagnolo delle imprese di produzione di macchinari per la lavorazione del pesce.

A cura della Regione Emilia-Romagna.

Partecipano: **Piergiorgio Vasi**, Project manager valorizzazione pesca e acquacoltura Regione Emilia-Romagna, **Valerio Sapucci**, CEO di Adriatic Sea, **Roberto Casali**, CEO Economia del mare, **Massimo Genari**, Direttore Consorzio pescatori di Goro, **Luigi Savino**, CEO specialisti del Vivo, e **Luca Bergamini**, CEO Effelle pesca.

Segue degustazione del pescato locale.

11.30-12.15

Tracciabilità e innovazione per il pesce italiano: esperienze da Toscana e Sardegna.

A cura della Regione Toscana e della Regione Autonoma della Sardegna.

Partecipano: **Riccardo Burresti**, funzionario amministrativo ufficio di segreteria del vicepresidente della Regione Toscana, e **Francesca Murru**, funzionario amministrativo dell'Assessorato dell'Agricoltura e Riforma Agro-pastorale, Servizio Pesca e Acquacoltura della Regione Autonoma della Sardegna.

Intervengono per la Regione Toscana: EMME GEL, Azienda Ittica il Padule, Maricoltura e Ricerca Società Cooperativa, Mobilpesca surgelati, Surgelati Nuova Madero e Ohissa.

Intervengono per la Regione Sardegna: Cooperativa Pescatori Tortoli, Tonnare Sulcitane, Tonnare PIAM Carloforte, Il Faro Società Cooperativa di Pesca, Moromar SOC. COOP e Biotecmar.

Segue degustazione di prodotti e vini della Regione Sardegna e della Regione Toscana.

12.30-13.15

A tutto tonno.

A cura della Regione Calabria.

Degustazione a base di tonno rosso del Mediterraneo.

13.30-15.00

Pranzo (su invito) con **"Campania: Terra di Mare, Tradizioni e Spettacolo"**, spettacolo di musica e danza popolare con artisti della Regione Campania.