

Fish & Chicken: il CREA svela i segreti di
pesci e polli allevati bio

RASSEGNA STAMPA

A cura dell'Ufficio Stampa

ANSA

Eco-tavola, Crea svela segreti di pesci e polli allevati bio

L'Industria scommette su produzioni di nicchia

ROMA, 19 MAG - L'ultima frontiera dell'eco tavola è mangiare pesci e polli allevati con il metodo biologico, un comparto ancora poco conosciuto ma molto promettente. Lo fa sapere il Crea, il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria che, nell'evidenziare la scarsa consapevolezza che c'è su queste produzioni da parte dei consumatori, ha promosso la campagna informativa 'Fish&Chicken'. Allevare con metodi biologici significa dare agli animali spazi più larghi nelle gabbie dove il pesce in mare e il pollo in terra possono sviluppare una muscolatura più soda; il che produce carni più sane, compatte e quindi 'diverse' e saporite. Se i numeri della produzione di pesci bio sono ancora esigui, 5 mila tonnellate per i mitili, 910 tonnellate per la trota e 100 tonnellate tra spigola e orate, per il pollo il fronte è più avanzato con circa 4 milioni su un totale di 520 milioni; numeri destinati a crescere, visto che la Grande distribuzione stima che tra il 2016 e il 2018 i consumi di questa carne cresceranno del 30%.

SCUOLA: A SETTEMBRE NELLE MENSE SUONA CAMPANELLA MENU 'BIO'

**al via software Mipaaf per aderire a certificazione,
incontri ricercatori Crea per informare consumatori**

Roma, 19 mag. - Mangiare sano e biologico anche a scuola, forse prima ancora che a casa, sta per diventare una realtà. A breve infatti, menu biologici, a base di prodotti certificati, saranno offerti agli alunni delle scuole italiane, pubbliche e private, che vorranno cogliere questa opportunità garantita da un decreto ad hoc

dei ministeri delle Politiche agricole, Istruzione e Salute di dicembre scorso (pubblicato in Gu ad aprile), che stanZIA 10 milioni di euro per promuovere il consumo del biologico nell'ambito della

refezione scolastica negli asili nido, nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie (di primo e secondo grado).

Le norme si presume saranno operative a settembre, visto che ormai si è alla fine dell'anno scolastico, ma si procede verso una piena attuazione con una novità che semplifica le procedure: il Mipaaf infatti, ha avviato proprio ieri un software per consentire alle stazioni appaltanti, quindi nel caso delle scuole pubbliche ai Comuni, di inoltrare le richieste online.

A darne notizia è stata Roberta Cafiero, dirigente di Agricoltura biologica e sistemi di qualità alimentare del Mipaaf in un incontro che si è tenuto a Roma, "Fish and chicken", giornata informativa organizzata dal CREA, con il supporto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, presso la Feltrinelli RED su pesce e pollo bio allo scopo di far conoscere al consumatore le particolarità di questi alimenti. (segue)

SCUOLA: A SETTEMBRE NELLE MENSE SUONA CAMPANELLA MENU 'BIO' (2)

Almeno la metà della carne e del pesce per i ragazzi deve essere bio

Una mensa scolastica per ottenere la certificazione e dunque essere qualificata biologica e utilizzare il marchio dovrà ovviamente possedere alcuni requisiti e specifiche tecniche. In particolare, per le materie prime dovrà rispettare percentuali minime di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto. Il 100% per uova, yogurt e succhi di frutta; il 70% per frutta, ortaggi, legumi, pane, prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extra vergine. e il 50% per prodotti lattiero caseari, carne e pesce da acquacoltura. Percentuali che aumentano per la qualificazione di "eccellenza" della mensa scolastica biologica. In particolare sale al 90% per frutta, legumi, ortaggi, pane, pasta ect. e al 50% per carne, pesci allevati e prodotti lattiero caseari. In sostanza, requisito base è che la metà del pesce e della carne da somministrare ai ragazzi deve essere biologico.

"Il pesce allevato in Italia - spiega **Domitilla Pulcini, ricercatore del Crea Zootecnia e Acquacoltura** - ha raggiunto un livello di elevata qualità, sia sotto il profilo nutrizionale, sia sotto quello della sostenibilità. In questo ambito, l'acquacoltura biologica, seppure ancora di nicchia, inizia a riscuotere l'interesse del mercato. Ad oggi le produzioni coprono il 3% del totale nazionale e l'Italia è al terzo posto in Europa per volumi prodotti. La maggior parte delle aziende certificate si trovano nel Nordest, ma vi sono realtà importanti anche in Toscana, Trentino Alto Adige, Lazio e Calabria".

La specie più prodotta è la cozza (mitili) con una quantità di 5.000 tonnellate nel 2016, tra i pesci la trota iridea con 900 tonnellate, a seguire spigole e orate con appena 100 tonnellate.

D'altra parte, ha spiegato Pulcini, sono 40 le aziende di acquacoltura certificate bio in Italia su un totale di 800. I fattori che attribuiscono valore aggiunto ai prodotti di acquacoltura bio sono l'attenzione al benessere degli animali e alle loro esigenze fisiologiche, i rigorosi controlli lungo tutta la filiera e la riduzione dell'impatto ambientale. Eppure i consumatori non ne sembrano informati. (segue)

RASSEGNA STAMPA

SCUOLA: A SETTEMBRE NELLE MENSE SUONA CAMPANELLA MENU 'BIO' (3)

ancora bassa produzione pesci e polli ma aumentano consumi

"Dai risultati di una vasta indagine condotta dal CREA - afferma **Fabrizio Capoccioni, ricercatore Crea Zootecnia e Acquacoltura** - emerge che c'è scarsa consapevolezza riguardo le caratteristiche peculiari della qualità di questi prodotti. In questo senso i ricercatori del **CREA** si sono impegnati in prima persona".

Le istituzioni sono impegnate per promuovere il consumo di tutti i prodotti biologici, anche del pollo. "Sebbene - precisa **Monica Guarino Amato, ricercatore CREA Zootecnia e Acquacoltura** - i volumi di produzione siano ancora molto bassi nonostante nel primo semestre 2017 la produzione di carne di pollo bio sia aumentata del 61%". Nel 2016 sono stati prodotti 4 milioni di polli bio su un totale di 520 milioni. Nella Gdo si stima un aumento di polli bio del 30% tra il 2016 e il 2018. Il settore dei polli bio sta crescendo anche perché, sostiene **Guarino Amato**, la produzione della carne di pollo è in stallo e la gente preferisce magari mangiare un po' meno ma meglio" come testimonia l'aumento degli alimenti biologici nonostante la crisi.

Il pollo biologico è un prodotto di qualità perché sia il divieto di utilizzare gli antibiotici sia l'obbligo per gli allevamenti di dotarsi di grandi spazi all'aperto in cui gli animali possono pascolare liberi conferiscono elevati elementi nutrizionali alla carne. "I polli che hanno pascolato - ha concluso - hanno carni ricche di antiossidanti".

Pesce e pollo biologici, da Crea l'ultima frontiera dell'eco-tavola

Spigole, orate, trote, ma anche cozze e vongole dal sapore “diverso” allevati in modo biologico nel mare e in acque dolci. E' la nuova frontiera di un modello produttivo che, dopo frutta, verdura e formaggi, sta prendendo piede nell'acquacoltura, un comparto però ancora poco conosciuto dai consumatori nonostante il salto qualitativo compiuto dal settore pesce d'allevamento, ormai quasi tutto prodotto in mare aperto e non più in vasche. A metterlo in luce è il Crea, Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, che ha lanciato “Fish&Chicken”. Una campagna informativa che, col supporto del ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, valorizza anche il pollo, altro prodotto di punta del bio, per svelare i segreti di queste produzioni sane e di qualità. “Il pesce allevato in Italia – sottolinea Domitilla Pulcini, ricercatore del Crea Zootecnia e Acquacoltura – ha raggiunto un livello di elevata qualità, sia sotto il profilo nutrizionale, sia sotto quello della sostenibilità”. Allevare in modo bio, spiegano i ricercatori, significa avere una densità minore rispetto al prodotto convenzionale, con spazi più larghi nelle gabbie di allevamento in mare aperto dove il pesce, avendo la possibilità di nuotare sviluppa una muscolatura più soda che produce carni più compatte e quindi “diverse” e saporite; una bassa densità di allevamento che si riflette poi anche in un minor impatto ambientale. Altro capitolo sono i mangimi in uso negli allevamenti della green economy: sono costituiti da ingredienti di origine animale e vegetale anch'essi bio. Certo, i numeri per ora sono esigui, osservano i ricercatori del Crea Zootecnia e Acquacoltura, Domitilla Pulcini e Fabrizio Capoccioni: “5 mila tonnellate per i mitili, 910 tonnellate per la trota e 100 tonnellate tra spigola e orate. Produzioni ancora di nicchia che coprono il 3% del totale nazionale di pesce allevato, ma destinato a crescere. Ad oggi l'Italia è al terzo posto in Europa per volumi prodotti”. La maggior parte delle aziende certificate bio, sottoposte a regole molto stingenti, si trovano nel Nordest, dal Friuli Venezia Giulia, Veneto fino all'Emilia-Romagna, ma anche in Toscana, Trentino Alto Adige, Lazio e Calabria. Più avanzato il fronte del pollo bio, caratterizzato da un'attenzione al benessere degli animali, alle loro esigenze fisiologiche, passando dalla riduzione dell'impatto ambientale all'attenzione per il mangime. La produzione oggi si attesta in circa 4 milioni di polli su un totale di 520 milioni, numeri destinati ad aumentare nei prossimi mesi, visto che due grandi produttori entreranno in un questo segmento. La Gdo (grande distribuzione) stima che tra il 2016 e il 2018 i consumi di pollo bio cresceranno del 30%, a parità per

quelli allevato in modo convenzionale. “Il pollo bio – spiega la ricercatrice **Monica Guarino Amato** – è un prodotto di qualità perché il divieto di utilizzare antibiotici e l’obbligo di dotarsi di grandi spazi all’aperto dove gli animali possono razzolare liberi, conferiscono elevati elementi nutrizionali; basti pensare che i polli ruspanti hanno carni ricche di antiossidanti e in particolare di Omega tre”.

20 maggio 2018

RASSEGNA STAMPA