

# **SAN**o come un **PE**sce biologico **Italiano**: valorizzazione di specie autoctone da acquacoltura biologica per la ristorazione scolastica - **SANPEI**

[E. Rambaldi](#), [E. Pagliarino](#), [M.L. Bianchini](#)



**Trasferimento e valorizzazione dei risultati della ricerca in Agricoltura Biologica**  
**San Piero a Grado, Pisa      28 gennaio 2011**

# PARTNER DELLA RICERCA

## Responsabile

**Marco L. Bianchini** [bradipo50@yahoo.com](mailto:bradipo50@yahoo.com)

CNR Istituto di Biologia Agroambientale e Forestale

UO

- CNR Istituto di Biologia Agroambientale e Forestale

Responsabile **Elena Pagliarino** [elena.pagliarino@ibaf.cnr.it](mailto:elena.pagliarino@ibaf.cnr.it)

- CNR Istituto di Scienze dell'Alimentazione

Responsabile **Gian Luigi Russo** [glrusso@isa.cnr.it](mailto:glrusso@isa.cnr.it)

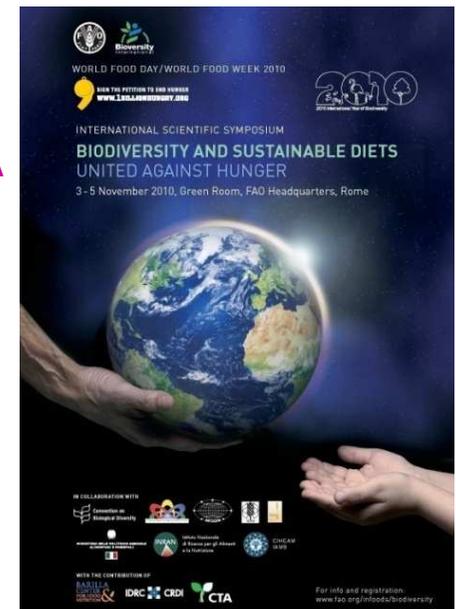
- Istituto di Idrobiologia e Acquacoltura Gustavo Brunelli

Responsabile **Claudio Costa** [istituto.brunelli@libero.it](mailto:istituto.brunelli@libero.it)

Il consumo di pesce nelle mense scolastiche ha ricadute in ambiti molto diversi:

- **nutrizione, salute, benessere** ► Hibbeln et al., 2007, *The Lancet*
- **economia**
- **ambiente** ► Naylor et al., 2000, *Nature*
- **etica, identità, cultura, tradizioni, religione**
- **educazione e consapevolezza**

## BISOGNO DI SOSTENIBILITÀ E BIODIVERSITÀ





# OBIETTIVI DELLA RICERCA

**Obiettivo generale** valorizzazione di specie di acquacoltura biologica autoctone e adatte alla ristorazione scolastica

## Obiettivi specifici

- ❑ definizione di modelli di allevamento biologico di spigola, orata e cefalo
- ❑ caratterizzazione della produzione dal punto di vista nutrizionale ed economico
- ❑ valorizzazione commerciale della produzione
- ❑ orientamento di produttori e consumatori
- ❑ sperimentazione presso Laguna di Sabaudia e mense scolastiche della città di Roma\*

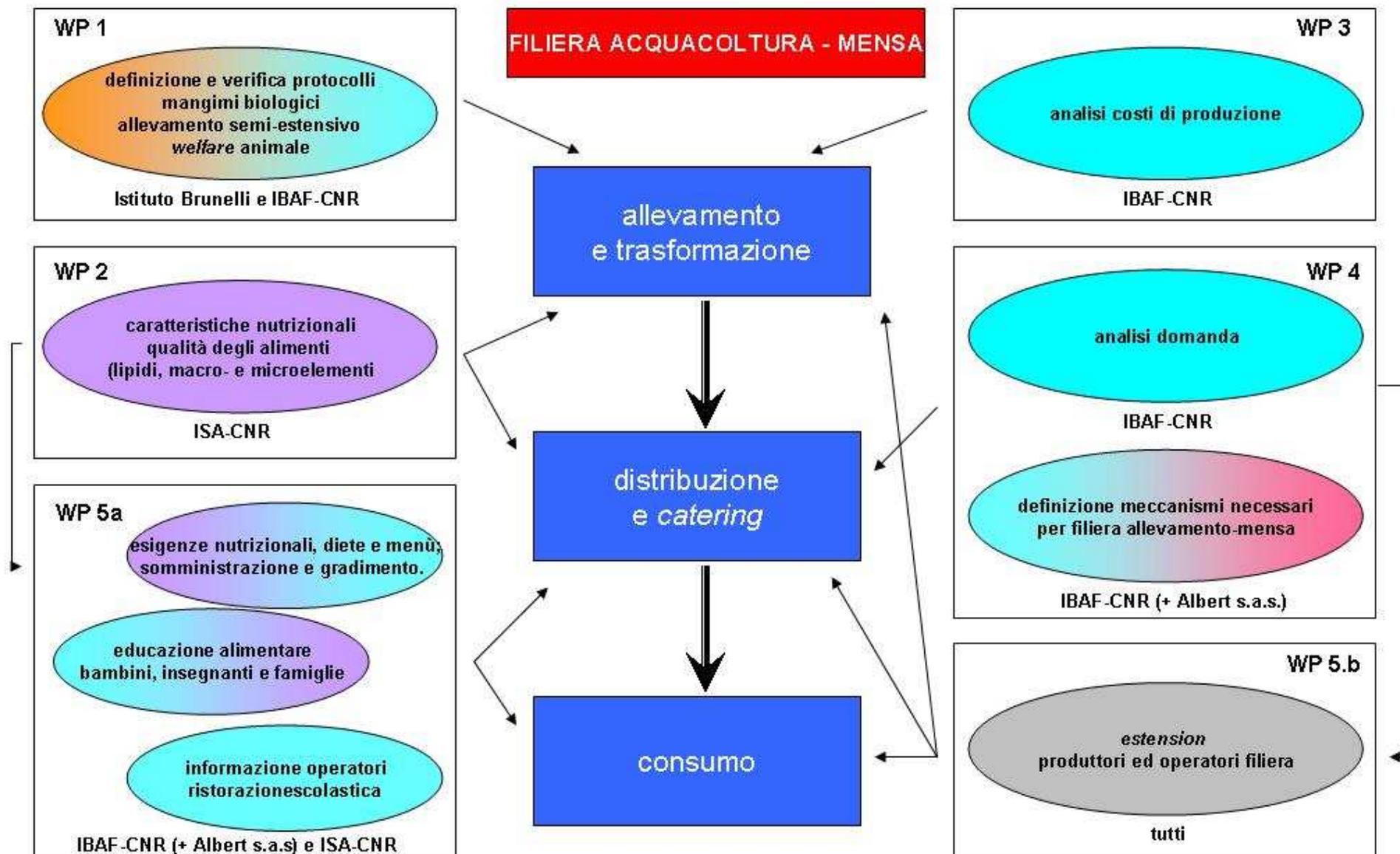
\* 700 scuole, 150.000 pasti/giorno, 27 milioni di pasti/anno, 64.410.000 € in derrate alimentari, tra le prime 10 realtà dell'agrofood nazionale, il 70% in valore delle derrate alimentari (~43 milioni e mezzo di €) di origine biologica; tutti gli alimenti utilizzati biologici ad eccezione di carne, pesce e insaccati; ogni giorno consumati prodotti biologici per 229.500 €; 400 aziende biologiche fornitrici; 44% delle derrate proviene da imprese "dedicate-bio", cioè aziende che operano esclusivamente nel biologico



# CRONOGRAMMA DELLA RICERCA

Cronogramma																		
OBIETTIVI	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
<i>Coordinamento</i>	Grey	Grey	Grey	Grey	Grey	Grey	Grey	Grey	Grey	Grey	Grey	Grey	Grey	Grey	Grey	Grey	Grey	Grey
<i>Definizione protocolli</i>	Red	Red	Red															
<i>1. b Sperimentazione protocolli</i>				Blue	Blue	Blue	Blue	Blue	Blue	Blue	Blue	Blue	Blue	Blue	Blue			
<i>Analisi lipidi</i>			Red	Red				Red				Red			Red			
<i>2. b Analisi macroelementi minerali</i>			Purple	Purple				Purple				Purple			Purple			
<i>2. c Analisi microelementi minerali</i>			Green	Green				Green				Green			Green			
<i>3 Analisi costi produzione</i>		Olive	Olive	Olive	Olive	Olive	Olive	Olive	Olive	Olive	Olive	Olive	Olive	Olive	Olive			
<i>Analisi domanda</i>		Yellow	Yellow	Yellow	Yellow	Yellow												
<i>4. b Definizione filiere corte</i>							Dark Blue											
<i>Valutazione gradimento</i>															Pink	Pink	Pink	
<i>5. b Divulgazione</i>																	Purple	Purple

# Articolazione del progetto in *Work Package* (WP), attività e unità operative (UO)



# PRODOTTI

-  protocolli di produzione biologica di spigola, orata e cefalo per la ristorazione scolastica
-  linee guida per la realizzazione di filiere corte acquacoltura-mensa scolastica
-  tabelle nutrizionali di spigola, orata e cefalo differenziate in base al metodo di allevamento
-  tabelle dei costi di produzione di spigola, orata e cefalo in biologico
-  pacchetto di attività informative utilizzabile nelle scuole per il consumo consapevole e sostenibile di pesce fresco, biologico, di allevamento italiano

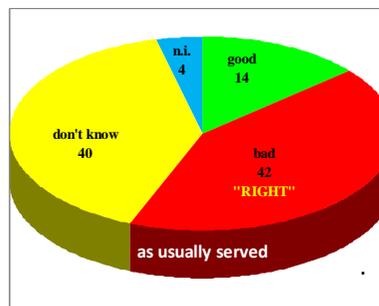
## ESPERIENZE DI RICERCA (1)

- **IRIDEA** - Innovazione della filiera della trota iridea regionale per il miglioramento della qualità e dell'interazione con l'ambiente (CNR - Università di Udine - API - Regione FVG)
- Hamburger e salsiccia freschi di trota d'allevamento nella mensa dell'area della ricerca del CNR di Montelibretti a Roma (CNR – API)



# ESPERIENZE DI RICERCA (2)

**37% NON MANGIA PESCE IN MENSA**



**EVOLUZIONE DELLA PERCEZIONE DELLA QUALITÀ DEL PESCE SERVITO NELLA MENSA (DI SOLITO/ I SOMMINISTRAZIONE AL BUIO / II SOMMINISTRAZIONE INFORMATA)**

