

Scheda di sintesi divulgativa- Progetti di Ricerca e supporto tecnico in Agricoltura Biologica

“Sano come un pesce biologico italiano II (SANPEI II): valorizzazione dei prodotti da acquacoltura biologica italiana nella ristorazione collettiva pubblica”

| | |
|--|--|
| Ente Finanziatore | MiPAAF PQA V Uff. Agr. Biol. |
| Bando/affidamento/Decreto | Avviso DM n. 67347 del 24 Dicembre 2013, registrato all’Ufficio Centrale di Bilancio il 13 Gennaio 2014 al n. 15091 |
| Durata del progetto e scadenza prevista | Inizio attività: 2 Gennaio 2014 Data di conclusione prevista: 2 Gennaio 2016 |
| Costo e finanziamento totale | Costo € 207.020,20 Finanziamento MiPAAF € 204.950,00 |
| Unità Coordinatrice | Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura – Centro per le Produzione delle Carni ed il Miglioramento Genetico (CRA – PCM) Coordinatore del progetto: Dr. Stefano Bisoffi Via Nazionale 82, 00184 Roma (RM) Telefono: +39-06-47836511 e-mail: stefano.bisoffi@entecra.it |
| Altre Unità Operative | 1) Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura – Centro per le Produzione delle Carni ed il Miglioramento Genetico (CRA – PCM) Responsabile della U.O.: Dr. Luca Buttazzoni – Via Salaria 31, 00016 Roma – Tel: +39-06-900901; e-mail: pcm@entecra.it 2) Consiglio Nazionale delle Ricerche – Istituto di Ricerca per l’Impresa e lo Sviluppo (CNR – CERIS) Responsabile della U.O.: Dott.ssa Elena Pagliarino - Via Real Collegio 30 - 10024 Moncalieri (TO) – Tel.: tel. 011 68 24 927 - e-mail: e.pagliarino@ceris.cnr.it |
| Obiettivi generali | a) Costruzione di un sistema di indicatori della qualità del pesce biologico b) Produzione di conoscenze utili a sopperire alla carenza di informazioni in materia di produzioni da acquacoltura biologica, mediante l’identificazione di un parco riproduttori da avviare al biologico, con riferimento al punto (9) del Reg. CE 710/2009 c) Individuazione di prodotti, innovazioni organizzative e strumenti operativi per la diffusione dell’impiego di prodotti dell’acquacoltura biologica nella ristorazione collettiva pubblica |
| Breve descrizione del progetto | Il progetto si propone di rispondere all’esigenza dell’Amministrazione di evidenze scientifiche e innovazioni nell’ambito della valorizzazione dell’utilizzo dei prodotti dell’acquacoltura biologica nella ristorazione collettiva pubblica, riconoscendo il ruolo strategico dell’acquacoltura eco-compatibile e volendone valorizzare i prodotti e semplificarne le procedure di certificazione mediante la definizione di precisi standard di qualità. Il mercato della ristorazione collettiva pubblica offre l’occasione di testare le reali possibilità di diffusione di prodotti finora considerati di nicchia, per affrontare il tema dell’educazione alimentare responsabile ed incentivare il consumo di prodotti autoctoni e certificati. |
| Risultati attesi (descrizione, divulgabilità, applicazioni) | a) Messa a punto e standardizzazione di nuovi protocolli per l’acquacoltura biologica basati sull’utilizzo di seme/giovanili provenienti da riproduttori di elevata qualità; b) Schede tecniche con indicazioni relative alla qualità nutrizionale del prodotto nelle sue varie forme merceologiche, a supporto dei produttori, dei consumatori e degli enti di certificazione; c) Individuazione di una metodologia operativa, sintetizzata in linee guida, replicabile sul territorio nazionale per l’utilizzo di pesce fresco biologico italiano nelle mense scolastiche; d) Valutazione e definizione di un modello di utilizzo che tenga conto dei processi tecnici, logistici, organizzativi, gestionali ed economici; e) Modello di capitolato d’appalto con le specifiche tecniche e normative, le specie ed i formati di pesce più appropriati, le ricette e le modalità di preparazione; f) Valutazione della sostenibilità economica della filiera; g) Divulgazione attraverso pubblicazioni scientifiche, convegni dedicati nazionali ed internazionali, sito internet, produzione di un video-documentario, organizzazione di un workshop di fine progetto, promozione del progetto attraverso i canali informativi delle organizzazioni coinvolte. |

| | |
|---|--|
| Trasferibilità e potenziali fruitori dei risultati | Si individuano come potenziali fruitori dei risultati del presente progetto: 1) l'Amministrazione, per l'attività a sostegno della revisione della legislazione corrente in tema di acquacoltura biologica; 2) la collettività scientifica, data la natura originale delle prove sperimentali; 3) i produttori, agevolati nelle pratiche di allevamento, conversione al biologico e certificazione del prodotto; 4) i consumatori, data la maggior trasparenza di processi e prodotti; 5) la complessa rete della ristorazione collettiva pubblica, grazie all'attività a sostegno della definizione dei capitolati d'appalto e di educazione alimentare tesa ad incentivare il consumo di pesce fresco biologico nazionale nelle mense. |
| Parole chiave | Acquacoltura biologica, origine dei riproduttori, qualità, filiera, ristorazione collettiva pubblica, educazione alimentare |