

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

“SANPEI - SAno come un PEscE biologico Italiano:
valorizzazione di specie autoctone da acquacoltura biologica per la ristorazione scolastica”

Ente Finanziatore	MiPAAF- Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, Dipartimento delle politiche competitive del mondo rurale e della qualità, SAQ X, Ufficio Agricoltura Biologica
Bando/affidamento/decreto	Decreto Ministeriale del 23/12/2009 n. 20099
Durata del progetto e scadenza prevista	Avvio attività <i>presumibilmente</i> agli inizi del 2011, durata prevista 18 mesi
Costo e finanziamento totale	Costo € 298.400; finanziamento € 137.500
Unità Coordinatrice	Consiglio Nazionale delle Ricerche, Istituto di Biologia Agroambientale e Forestale CNR IBAF Marco L. Bianchini V. Salaria km 29.300 00015 Monterotondo Scalo (RM); tel. 0690672539 bradipo50@yahoo.com
Altre Unità Operative	<ol style="list-style-type: none"> Consiglio Nazionale delle Ricerche, Ist. di Biologia Agroambientale e Forestale CNR IBAF Elena Pagliarino Via Marconi 2 - 05010 Porano (TR); tel. 011 6824927; elena.pagliarino@ibaf.cnr.it Consiglio Nazionale delle Ricerche, Istituto di Scienze dell’Alimentazione CNR ISA Gian Luigi Russo Via Roma 64 - 83100 Avellino; tel. 0825 299331; glrusso@isa.cnr.it Istituto di Idrobiologia e Acquacoltura Gustavo Brunelli Claudio Costa Via Casali di Paola - 04016 Sabaudia (LT); tel. 06 3320391; istituto.brunelli@libero.it
Obiettivi generali	L’obiettivo generale del progetto è la valorizzazione di specie di acquacoltura biologica autoctone e adatte al consumo dei bambini nell’ambito della ristorazione scolastica. <i>Obiettivi specifici</i> sono: (1) definizione di modelli di allevamento biologico di spigola, orata e cefalo per la refezione scolastica; (2) caratterizzazione della produzione dal punto di vista nutrizionale; (3) caratterizzazione della produzione dal punto di vista economico; (4) valorizzazione commerciale della produzione; (5) orientamento di produttori e consumatori.
Breve descrizione del progetto	SANPEI è un progetto di ricerca teso alla diversificazione dell’acquacoltura italiana e alla sua valorizzazione nella ristorazione scolastica. Il mercato delle mense scolastiche offre, infatti, un’ottima occasione di sviluppo per la produzione di pesce fresco, sano, biologico, di buona qualità nutrizionale, di specie appetibili per i bambini e rispondenti alle esigenze tecniche e organizzative specifiche delle mense scolastiche. SANPEI studia e sperimenta le innovazioni necessarie lungo la filiera acquacoltura-mensa, nelle fasi di produzione (allevamento e trasformazione), distribuzione e consumo. Le specie autoctone su cui si concentra il progetto sono spigola, orata e cefalo. SANPEI prevede anche attività di divulgazione tra i produttori e di educazione alimentare con i bambini delle scuole. In questo senso, il progetto si propone come azione pilota per un potenziale programma di iniziativa nazionale «Pesce nelle scuole» sull’esempio del programma comunitario «Frutta nelle scuole». Il progetto risponde a criticità e fabbisogni multipli: le esigenze nutrizionali di bambini e ragazzi; i rischi di obesità infantile; l’inadeguatezza del pesce servito nelle mense; il permanere di numerosi fattori limitanti che ostacolano la fornitura nelle mense di pesce fresco, biologico, allevato in Italia; l’assenza di un’offerta biologica anche per la mancanza di un mercato forte.
Risultati attesi (descrizione, divulgabilità, applicazioni)	<ul style="list-style-type: none"> * 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.
Trasferibilità e potenziali fruitori dei risultati	Allevatori e trasformatori biologici interessati alla fornitura di mense scolastiche. Decisori e funzionari pubblici. Responsabili di <i>catering</i> , distribuzione alimentare e ristorazione collettiva. Bambini, insegnanti e famiglie.
Parole chiave	Acquacoltura biologica, ristorazione scolastica, spigola, orata, cefalo