

WEBINAR 07

6 Dicembre 2017 | ore 16.00 – 18.00

TEMATICHE TRATTATE	Catena del freddo e freschezza del prodotto immesso sul mercato; Nozioni di igiene (prodotto e processo)
---------------------------	---

COORDINATORI	Paolo Fiume	CIHEAM Bari
	Antonio Errico	Associazione Magna Grecia Mare

INTERPRETE	Philip Debs	CIHEAM Bari
-------------------	-------------	-------------

ESPERTO	Carlo Martella	Associazione Magna Grecia Mare
----------------	----------------	--------------------------------

			REFERENTI LOCALI	PESCATORI PRESENTI
COMUNITÀ COSTIERE	ALBANIA	Porto Palermo	Doreid Petoshati	4
	ALGERIA	Algeri	Rafik Mecellah	3
	EGITTO	Marsa Matrouh	Ashraf El Sadek	5
	ITALIA	Tricase	Antonio Errico Salvatore Baglivo	5 + alcuni soci dell'Ass. Magna Grecia Mare
	MAROCCO	Nador	Naijb El Ouamari	3
	TUNISIA	Zarzis	Sami Dabbouni	15

MATERIALE PRODOTTO	<ul style="list-style-type: none"> • Registrazione integrale del Webinar tramite piattaforma Zoom; • Report di sintesi.
---------------------------	---

SINTESI DELLA DISCUSSIONE

L'odierno Webinar ha evidenziato come la corretta gestione del pescato presenti numerose criticità in tutte le fasi della filiera, dalle operazioni preparatorie della battuta di pesca fino al collocamento del prodotto ittico sul mercato.

Il Webinar è stato supportato dall'esperto Carlo Martella, che ha illustrato le procedure da rispettare per assicurarsi di portare al mercato un prodotto perfettamente integro e avere una maggiore shelf-life con conseguente migliore valorizzazione economica sul mercato.

Il pesce è un prodotto dal rapido decadimento qualitativo. Tale processo è legato alle caratteristiche proprie di ogni specie ittica. Pesci di piccola taglia, con pelle sottile e un alto contenuto di grassi nelle carni

hanno un processo di decadimento molto più veloce rispetto a pesci di dimensioni maggiori, con carne magra e pelle spessa.

Sulla qualità del prodotto ittico possono influire inoltre una serie di fattori, legati all'inquinamento della zona di pesca, alla temperatura dell'acqua e alle tecniche utilizzate per la cattura.

Per mantenere la qualità del prodotto è indispensabile abbattere la temperatura delle carni, mediante l'utilizzo del freddo. Ciò è possibile attraverso l'uso del ghiaccio e di box refrigerati, oppure attraverso il congelamento o la surgelazione. La qualità del ghiaccio utilizzato è sicuramente uno degli aspetti che ogni pescatore deve tenere in debita considerazione. Ghiaccio riciclato, non pulito o prodotto con acqua contaminata può creare problemi nel mantenimento della qualità.

L'abbattimento della temperatura delle carni è un procedimento molto importante in quanto permette di evitare la proliferazione di batteri e altri parassiti, in particolare l'anisakis, un parassita normalmente presente in numerose specie marine che risulta molto pericoloso per l'uomo se ingerito sotto forma di larve.

Altro input fornito dall'esperto riguarda la questione igienica relativa alle cassette e ai box refrigerati, alle attrezzature e allo stesso personale addetto alla filiera.

Il pescatore è quindi il principale responsabile della qualità del prodotto ittico.

Relativamente alla comunità di Tricase, tali criticità sono emerse in seguito ad una serie di controlli eseguiti dalle autorità competenti, sulle procedure e strumenti utilizzati dai pescatori. Le verifiche effettuate hanno evidenziato una serie di inadempienze, da cui sono scaturite una serie di sanzioni. In seguito a ciò l'autorità portuale ha predisposto delle giornate di formazione sull'argomento, riservate ai pescatori.

In Marocco, la flotta di pesca sulla costa Atlantica è composta da grossi pescherecci che possono permanere in mare anche un mese. Su tali unità si utilizza il sistema di congelamento a bordo per garantire la massima sicurezza del prodotto. Sulla costa mediterranea, invece, sono presenti piccole imbarcazioni che utilizzano il ghiaccio per la catena del freddo.

Anche nella comunità egiziana ai grossi pescherecci si affiancano barche di piccole dimensioni. Grazie al percorso formativo tenutosi a Tricase nello scorso mese di maggio, i pescatori di Marsa Matrouh hanno adottato l'uso del ghiaccio per la conservazione del pescato, grazie soprattutto al progetto Nemo che ha fornito all'associazione di pescatori una macchina per la produzione di ghiaccio e il camion refrigerato per il trasporto del pescato nei mercati di Alessandria.

In Algeria la situazione è simile a quella delle comunità costiere dell'Egitto.

In Libano, durante la stagione estiva, vengono utilizzati grossi quantitativi di ghiaccio di alta qualità e certificato prodotto da un'azienda della zona. Il pesce viene conservato con la massima cautela per assicurare la migliore conservazione. Per la fase di commercializzazione molto spesso il pescato viene tenuto vivo in appositi acquari, con un regolare ricambio dell'acqua.

La stessa situazione relativamente ai quantitativi di ghiaccio è stata evidenziata anche nella comunità tunisina. Per la conservazione dei pesci di piccola taglia si utilizza 1 kg di ghiaccio ogni 3 kg di pesce. Per i pesci di taglia maggiore invece è necessario utilizzare maggiori quantitativi di ghiaccio per garantire il raffreddamento delle parti interne del corpo, vicino alle viscere, da cui ha inizio il decadimento.

Il prossimo Webinar riguarderà il tema dei cambiamenti climatici e le loro ripercussioni sull'attività dei pescatori nel Mediterraneo.

