



Alla Fiera di Ancona il mondo della ricerca incontra le imprese ittiche

Il pesce resta fresco anche dopo un mese

Frutti di mare vivi confezionati in atmosfera protettiva. Maggiore sicurezza su cozze e vongole italiane minacciate da effetti climatici e globalizzazione.

Pescherecci più moderni per ridurre i consumi e preservare l'ambiente marino

ANCONA - Il mondo della ricerca si incontra con le imprese ittiche alla 70^a Fiera Internazionale della Pesca che si apre domani (venerdì 21) in Ancona. E lo fa con tre obiettivi: aumentare la sicurezza alimentare, presentare le nuove tecniche di conservazione, suggerire soluzioni tecnologiche in mare per selezionare il pescato, ridurre i consumi, preservare l'ambiente.

Cozze, vongole e cappellette - tra i più tradizionali piatti di pesce - sono minati da potenziali nuovi rischi dettati dai cambiamenti climatici e dalla globalizzazione. Un caso per tutti: ceppi pandemici di un particolare batterio, il "Vibrio parahaemolyticus", tramite le correnti calde del Niño dal Cile, sembrano aver raggiunto le coste del Mediterraneo, Italia compresa. Nessun allarme, ma un approfondimento necessario per capire come sta evolvendo l'inquinamento del mare e quali strumenti legislativi adottare. Lo faranno, incontrando i pescatori, i responsabili dei Laboratori nazionali sui molluschi bivalvi dei 27 Paesi dell'Unione europea. Ad oggi i controlli chimici sono estremamente rigorosi e riguardano principalmente metalli pesanti come il piombo, il cadmio ed il mercurio. Si rifletterà se sia opportuno inserire tra i controlli anche altri elementi tipici dell'inquinamento ambientale e dell'antropizzazione, come l'arsenico, il cromo od altri metalli pesanti e contaminanti.

Sicurezza alimentare ma anche conservazione. Sottovuoto, atmosfera modificata, tecnologia di confezionamento skin sono le nuove frontiere per garantire la freschezza dei prodotti ittici. Per il pesce fresco il confezionamento standard assicura la freschezza per 24-48 ore circa, mentre in atmosfera protetta è in grado di mantenerla anche per dieci giorni. Ma si va oltre: l'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione spiegherà come i frutti di mare vivi confezionati in atmosfera protettiva con effetto skin, o frutti di mare pastorizzati e confezionati in atmosfera modificata, abbiano una conservabilità di ben 30 giorni.

Alla Fiera di Ancona saranno poi presentati alle imprese della pesca ben 12 progetti europei di Istituti di ricerca che consentono di ottimizzare il lavoro a bordo dei pescherecci, con risparmi energetici, selezione del pescato, rispetto dell'ambiente marino.

Ancona, 20 maggio 2010