

ACQUACOLTURA E FOOD TRADIZIONE E INNOVAZIONE CHE FARE?



Intervento

**Paola Salvador titolare di PIT Produttori Ittici
Trevigiani**

Origine ed evoluzione storica dell'Acquacoltura: Storytelling

Paola Salvador rappresenta il frutto di una continuità generazionale nata negli anni '50, nei quali il nonno paterno, Bortolo Salvador, decise di intraprendere nel settore dell'acquacoltura.

Il “core business” dell'azienda di Paola è rappresentato dall'allevamento e dalla trasformazione della trota, pesce d'acqua dolce, risorsa di eccellenza dal punto di vista nutrizionale, la cui sicurezza e salubrità viene tutelata in ogni fase del processo produttivo.



Gli esordi



Il fondatore

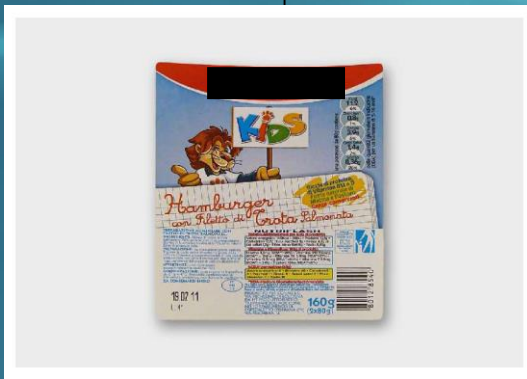
Una Scelta Imprenditoriale



Ecosistema pulito
Igiene e Salubrità
dell'Allevamento



La trota di risorgiva
Migliorare il benessere
del pesce allevato



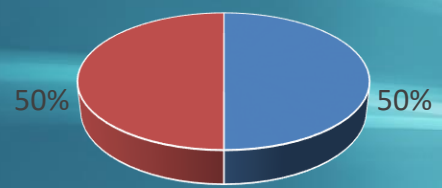
Rintracciabilità
Produzione
Trasformazione
Distribuzione



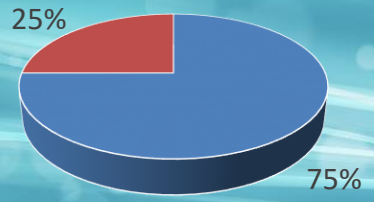
Salute e benessere **Alimentazione e Sicurezza Alimentare**

Prodotti Ittici Approvvigionamento 2015

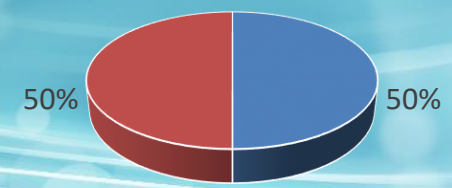
MONDO



CINA



EUROPA



■ ACQUACOLTURA ■ PESCA



PRODUZIONE 2015
47.000.000 ton



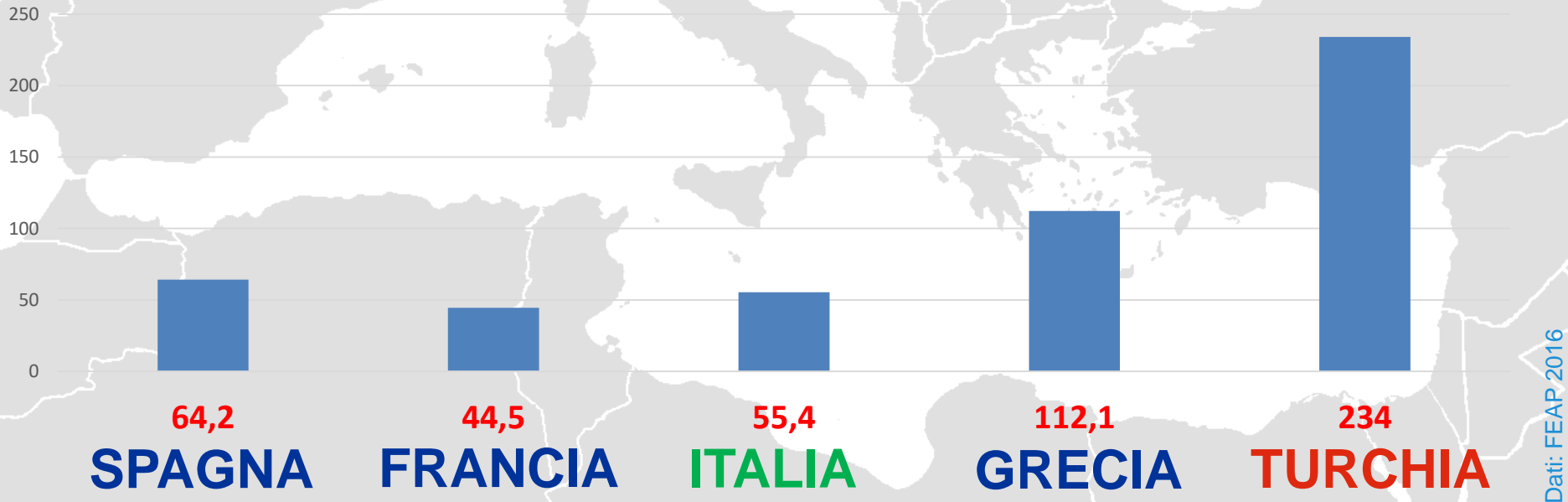
IMPORTAZIONE 2015
>75 % prodotto ittico

Dati: FAO 2016

www.api-online.it

Prodotti Ittici – Produzione Acquacoltura 2015

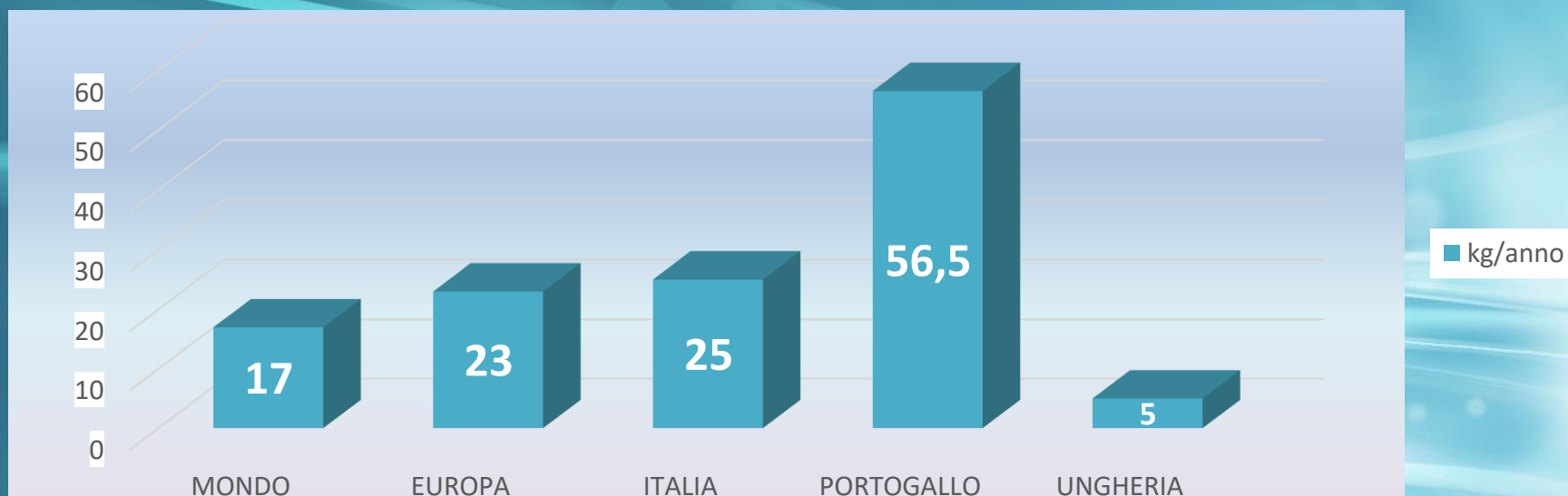
NORD MEDITERRANEO *migliaia di tonnellate*



Dati: FEAP 2016

www.api-online.it

Prodotti Ittici Il Consumo pro capite 2015



Dati: FAO 2016

www.api-online.it

Acquacoltura italiana 2016



SPECIE	Impianti a terra e a mare (tonnellate)	Impianti vallivi e salmastri (tonnellate)	TOTALE (tonnellate)	VALORE -PLV (migliaia di euro)
SPIGOLA	6.300	500	6.800	54.500
ORATA	7.100	500	7.600	59.000
OMBRINA	250		250	1.900
ANGUILLA	600	250	850	10.000
CEFALI		2.700	2.700	9.500
TROTA	36.800		36.800	114.450
SALMERINO DI FONTE	750		750	3.300
PESCE GATTO	600		600	3.300
CARPE	650		650	2.400
STORIONE (*)	1.000		1.000	7.000
ALTRI PESCI (**)	1.800		1.800	13.500
TOTALE PISCICOLTURA	55.850	3.950	59.800	278.850

(*) escluso il valore prodotto dal caviale

(**) saraghi, persico spigola, perisco trota, salmerino alpino, tinca, temolo, luccio, etc.

Elaborazione dati: API 2018

www.api-online.it

Acquacoltura italiana 2016



Elaborazione dati: API 2018

www.api-online.it

Acquacoltura italiana 2016



ALLEVAMENTI

> 750 siti produttivi (compresi molluschi) a terra, mare, valli, laghi salmastri

ADDETTI AL “SISTEMA ACQUACOLTURA”

Compreso l’indotto: >14.000

PRODUZIONE

> 59.800 t

P.L.V.

> 278 milioni di euro

Elaborazione dati: API 2018

www.api-online.it

Evoluzione dell'Acquacoltura Italiana

Opportunità Occupazionali

- elimina l'incertezza della presenza del prodotto sul mercato derivante dal rischio meteorologico sulla pesca
- elimina la volatilità di prezzo derivante dal rischio meteorologico sulla pesca
- presenta prezzi al consumo con bassissime oscillazioni nel tempo



Acquacoltura e Sostenibilità

- **Ambientale** : Ruolo di Sentinella Ambientale e di preservazione di ambienti
- **Sociale**: preserva posti di lavoro e “abitanti in molte aree altrimenti “marginali” (es. vallicoltura, wetlands continentali, aree montane)
- **Economico**: mantenere reddito
- **Benessere (Welfare)** : proprietà salutistiche



19/02/2018



Aquafarm 16 febbraio 2018

1990/2000

- Sviluppo della Grande Distribuzione Organizzata nel nostro paese: crescita del consumo di prodotti ittici.
- Nuovi modelli di consumo: consumatore sempre più attento; pesce veicolo di essenziali fattori nutrizionali e salutistici, in linea ai ritmi della vita moderna.

Prodotti di acquacoltura:

- Garanzia di qualità e salubrità**
- Freschezza a costi accessibili**
- Facilità di reperibilità**



Trasformiamo il pesce d'acquacoltura



Laboratorio di trasformazione



Laboratorio di trasformazione



Il Pesce come ingrediente per preparati



Lavorazione in Atmosfera Controllata

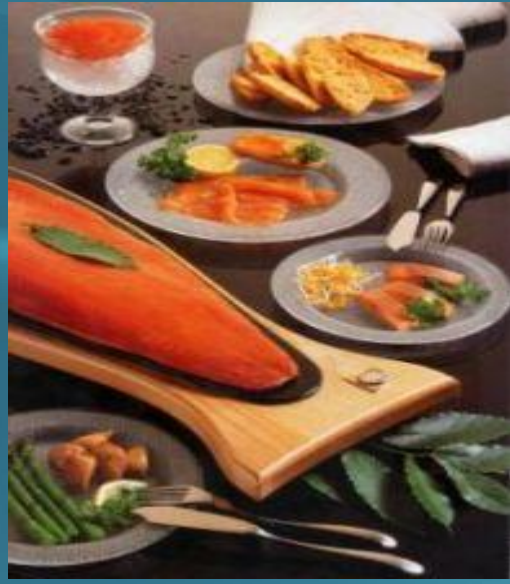
Confezioniamo il pesce d'Acquacoltura



Prodotti che presentano il pesce fresco già lavato e spinato preparato in comode e facili ricette e dall'utilizzo semplice e veloce.



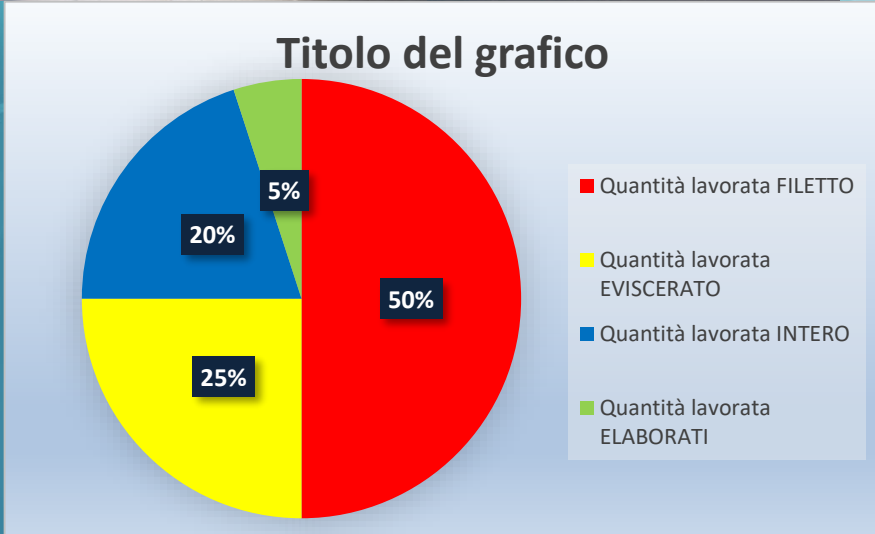
I Nostri Prodotti d'Acquacoltura:



Paniere Trasformazione Trota



LAVORAZIONE	LAVORAZIONE	LAVORAZIONE	LAVORAZIONE
FILETTO	EVISCERATO	INTERO	ELABORATI
			



Acquacoltura in UE ≠ prodotti & mercati



Sul mercato	Salmone	Orata e Spigola
Pesce intero	5-10%	> 90%
Filetto/porzionato	35- 40%	< 5%
Piatti pronti	15 – 20%	< 2%
Affumicato	30 – 35%	< 2%
Resa	Salmone	Orata e Spigola
in Filetti	63%	circa 45 %
Dati 2015		

Acquacoltura è... Valorizzazione del Pesce e suo Utilizzo come Ingrediente

Proprietà nutrizionali del pesce d'acquacoltura nazionale:

- Elevato tenore in proteine di alta qualità e digeribili
- Contenuto in ac.grassi insaturi (omega 3)
- Contenuto in oligoelementi

Consigliato per infanzia e gravidanza, terza età in quanto:

- Azione positiva su sviluppo sistema nervoso
- Azione positiva su apparato cardiocircolatorio
- Elevata digeribilità

EVVIVA FINALMENTE LA ETICHETTA NUTRIZIONALE

Etichetta Nutrizionale



ROSTICINI DI FILETTO DI TROTA SALMONATA

Preparazione alimentare fresca a base di trota iridea
 Ingredienti: filetto di TROTA iridea salmonata (98%) (*Oncorhynchus mykiss* - allevato Italia), erba cipollina, spezie, piante aromatiche, sale.

PIT Produttori Ittici Trevigiani Soc. Agric. Cons. arl
 Via Peschiera 12, Istrana (TV)
 Confezionato in atmosfera protettiva Non forare la confezione
 CONSERVARE TRA 0°C E +4°C - CONSUMARE PREVIA COTTURA
 Confezione non idonea alla cottura

Dichiarazione nutrizionale: valori medi per 100g di prodotto

Energia	604kJ/144kcal
Grassi	7,5g
di cui Ac di grassi saturi	2,5g
Carboidrati	0,1g
di cui Zuccheri	0g
Proteine	19g
Sale	0,74g

IT
948
CE

LOTTO:
18 040

DA CONSUMARSI ENTRO IL: 16.02.18



2 12501951002909

PESO NETTO
290g

TAGLIATA DI TROTA SALMONATA con NOCI ed erba cipollina

Preparazione alimentare fresca a base di trota iridea
 Ingredienti: filetto di TROTA iridea salmonata (*Oncorhynchus mykiss*) 95% allevato Italia, NOCI (4%), sale, erba cipollina, piante aromatiche.

PIT Produttori Ittici Trevigiani Soc. Agric. Cons. arl
 Via Peschiera 12, Istrana (TV)
 CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA
 CONSERVARE TRA 0°C E +4°C - CONSUMARE PREVIA COTTURA
 Confezione: non idonea alla cottura - dopo apertura consumare subito

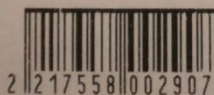
Dichiarazione nutrizionale: valori medi per 100g di prodotto

Energia	704kJ/169kcal
Grassi	10g
di cui Ac di grassi saturi	2,6g
Carboidrati	0,6g
di cui Zuccheri	0,1g
Proteine	19g
Sale	0,90g

IT
948
CE

LOTTO:
18 040

DA CONSUMARSI ENTRO IL: 16.02.18



2 12175581002907

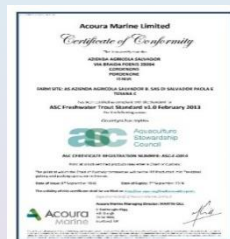
PESO NETTO
290g

Certificazione di Produzione e Trasformazione

La Certificazione è un MUST nell'ambito dell'Acquacoltura è sinonimo di salvaguardia dell'ambiente e del benessere dei pesci, di sicurezza e di monitoraggio di tutti i processi della produzione e della trasformazione

- **FOS** – Certificazione di Prodotti da Acquacoltura Sostenibile
- **AQUA** - Agricoltura Ambiente Qualità marchio di qualità concesso dalla regione Friuli Venezia Giulia AQUA "Agricoltura Ambiente Qualità»
- **ASC** - Standard Aquaculture Stewardship Councils per il corretto funzionamento del sistema di produzione e per dimostrare ai consumatori che i prodotti ittici sono stati allevati in modo sostenibile

IFS - International Food Standard certificazione rivolta in particolare alla sicurezza e igiene alimentare



Pronti a Cuocere” Uno Sguardo Verso il Futuro dei Millennials

- Sicurezza alimentare
- Alta qualità
- Freschezza
- Equilibrio calorico
- La velocità di preparazione
- La soddisfazione del palato
- Conoscenza delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali
- Tracciabilità

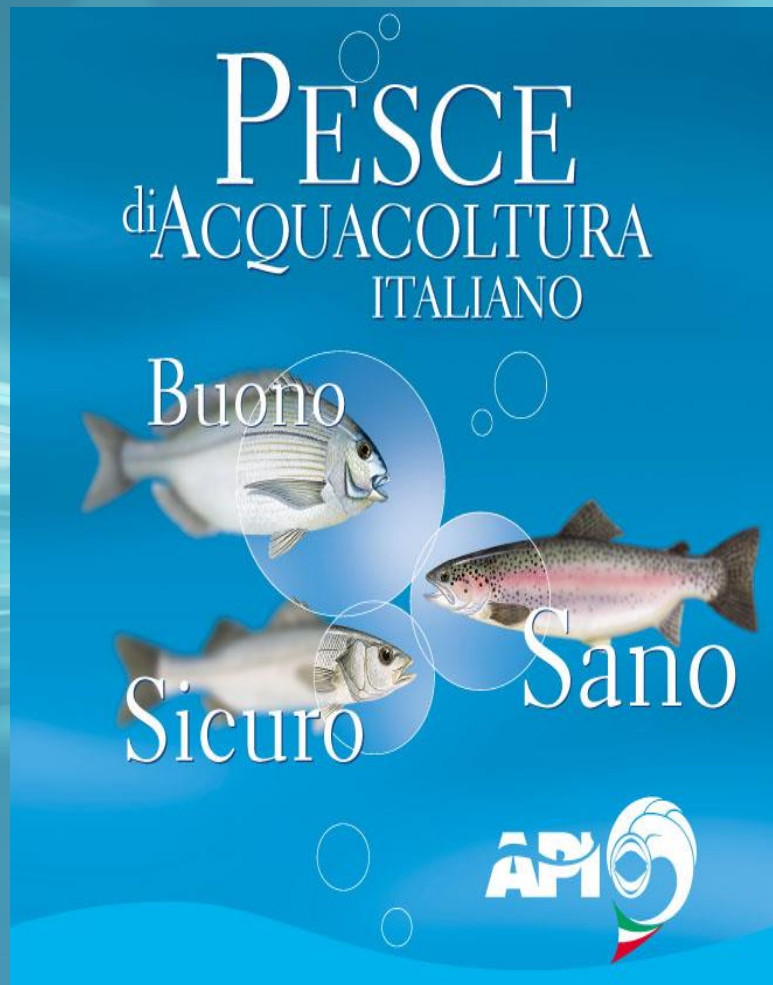
Tutti i nostri prodotti soddisfano le “norme UE”



Pronti a Cuocere” Uno Sguardo Verso il Futuro dei Millennials

- Prodotti locali (Km 0)
- Il rispetto di un budget spesa predefinito.
- Essendo venduto già filettato e trasformato, cioè pronto per il consumo, ha per il cliente finale una resa del 100% (zero scarti)

**Tutti i nostri prodotti soddisfano le
“norme UE”**



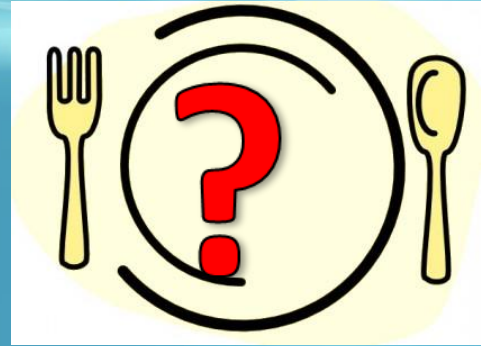
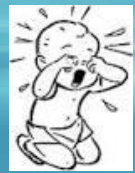
Pronti a Cuocere" Uno Sguardo Verso il Futuro dei Millennials

Sviluppare una gamma di nuovi prodotti innovativi:

- ➔ **Prodotti per infanzia e adolescenza: fishburger, pannati, polpette, street - food)**
- ➔ **Packaging poco impattante e somministrazione moderna**
- ➔ **Shelf-life prolungata ... Atmosfera Modificata con emissione controllata e continuativa di CO2 all'interno del packaging)**

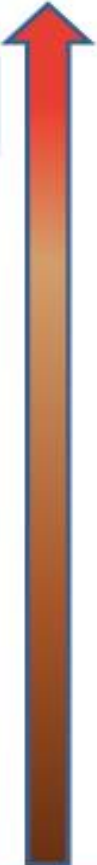


Grande Opportunità nella Ristorazione Scolastica Le Nuove Generazioni da Educare



..... is this our **FUTURE?**

WORLD POPULATION =



Crowded planet: Global population hits 7 billion

World's 'seven billionth baby' is born
Danica May Camacho, a girl born in Philippine capital Manila, is chosen by UN to symbolically mark global population milestone

Jessamine Celoman
The Guardian, Monday 31 October 2011
Article history

World population may reach 9.2 billion by 2050
Biggest boom expected in developing countries, U.N. report says

Associated Press
updated 2/14/2011 6:02:20 AM ET

UNITED NATIONS — The world's population will likely reach 9.2 billion in 2050, with virtually all new growth occurring in the developing world, a U.N. report said Tuesday.

According to the U.N. Population Division's 2006 estimate, the world's population will likely increase by 2.5 billion people over the next 43 years from the current 6.7

Alessandro Lovatelli, Aquaculture Officer, FAO United Nations

www.pianeta-acqua.com

Elaborazione dati: API 2016

..... is this our FUTURE?

HUNGER INCREASE?? =



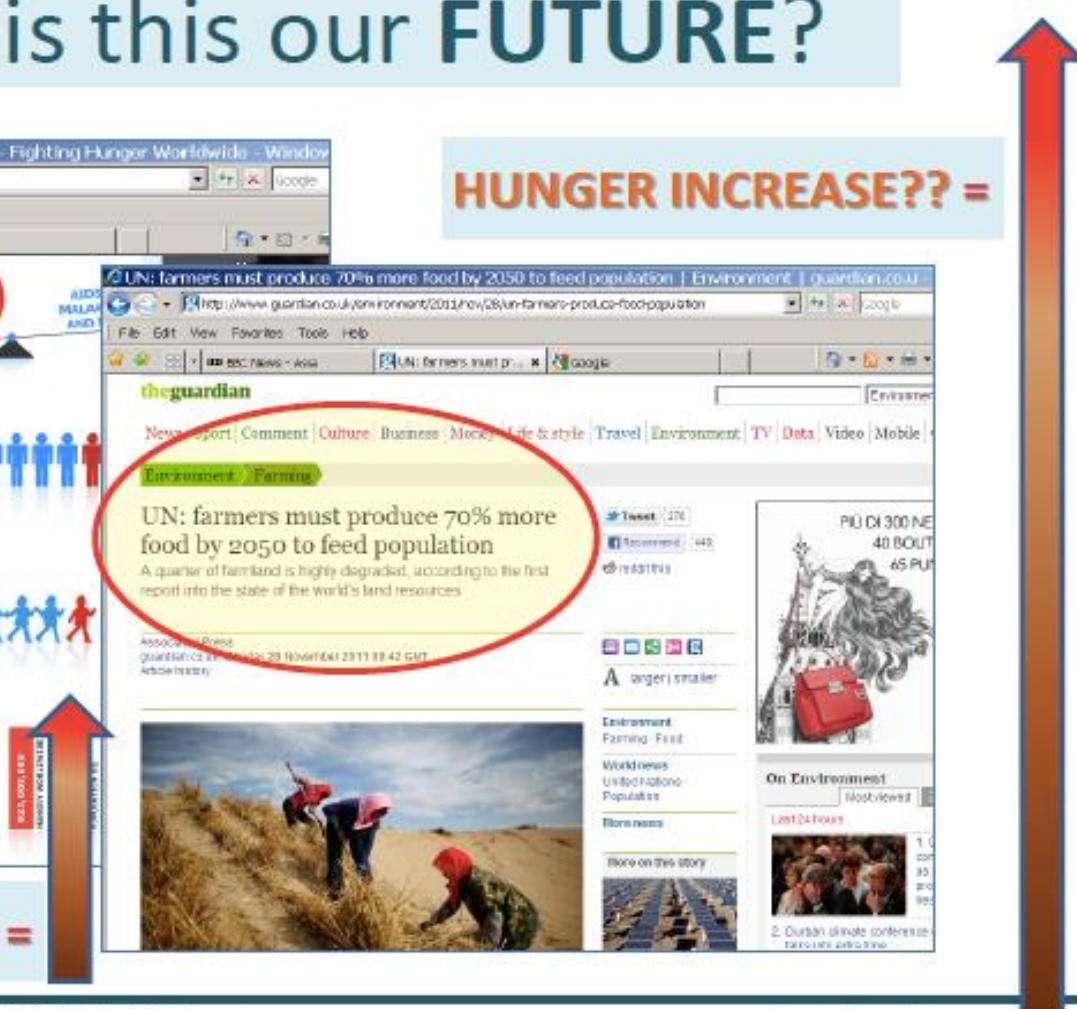
HUNGER

- Hunger is the world's No.1 health risk.** It kills more people every year than AIDS, malaria and tuberculosis combined.
- One in seven people** in the world will go to bed hungry tonight
- One out of four children** in developing countries are underweight
- There are more hungry people in the world than the combined populations of USA, Canada and the European Union

UN: farmers must produce 70% more food by 2050 to feed population

A quarter of farmland is highly degraded, according to the first report into the state of the world's land resources

MORE FOOD NEEDED =



Alessandro Lovatelli, Aquaculture Officer, FAO United Nations

www.pianeta-acqua.com

La Ristorazione Scolastica Punti di Forza

L' ACQUACOLTURA E LA SCUOLA



DA ATTIVITA' PRODUTTIVA

A

NECESSITA' SOCIALE

OBIETTIVI: Far mangiare pesce 2 volte la settimana.

Anche attraverso:

- educazione alimentare a scuola
- formazione e visita allevamenti o dove avviene la produzione
- formazione ai genitori (culturale, nutrizionale, ricette, ecc.)

Il rapporto con le Scuole L'opinione delle mamme

- I figli delle nostre intervistate mangiano in media
- 2 volte a settimana il pesce.



- Le mamme considerano decisamente importante la presenza del pesce all'interno dei menù delle mense scolastiche e ben il 73 % ritiene, l'attuale proposizione di pesce, adeguata alle esigenze nutrizionali dei propri figli.

Le intervistate hanno **buona conoscenza sulla provenienza del pesce** che si trova in commercio (solo il 36% di origine italiana) e considerano il **pesce italiano dotato di maggiore qualità** (82% delle intervistate).



Il Rapporto con le Scuole L'opinione delle mamme

ITAGLI DI PESCE PIU' ADATTI

**BASTONCINI
DI PESCE**
(40% del campione)



**FISHBURGER
DI PESCE**
(32% del campione)

Il Rapporto con le Scuole L'opinione delle mamme **IL PESCE DI ACQUACOLTURA**

**MENO ESPOSTO
ALL'INQUINAMENTO DELLE
ACQUE
(63% del campione)**



**PIU' GARANTITO
E CONTROLLATO
(62% del campione)**

**C'E' UNA SOSTANZIALE DIFFERENZA TRA IL
PREZZO E IL VALORE DI UN PRODOTTO:
IL PREZZO E' QUELLO CHE PAGHI,
IL VALORE E' QUELLO CHE
OTTIENI**

Warren Buffet

Facciamo Valere i Pesci di Acquacoltura



www.facciamo.it



TUTTI INSIEME PER CAMBIARE

GRAZIE PER L'ATTENZIONE



Paola Salvador