



INFORMAZIONI PER LA STAMPA

Il pesce fa bene, quello d'allevamento anche meglio

AquaFarm 2019 ribadisce una verità che viene confermata da sempre nuove ricerche: il pesce è fondamentale per garantire un'alimentazione umana sana, il pesce d'allevamento lo è per garantire la sicurezza alimentare.

Il 13 e 14 febbraio a Pordenone Fiere.

Pordenone, 22 gennaio 2019. Mangiare pesce fa bene alla salute. Non solo, mangiare pesce allevato fa bene alla salute e all'ambiente. Periodicamente "fake news" distribuite in modo più o meno interessato lo mettono in dubbio; eppure le ricerche scientifiche e le iniziative istituzionali e di mercato le confermano ogni giorno di più. Certamente l'allevamento come discriminante non basta ed entrano necessariamente in gioco tutte le regolamentazioni europee e le norme nazionali che servono come garanzia di controllo e qualità.

Una sessione dedicata a questi aspetti si svolgerà il pomeriggio del 14 febbraio, seconda giornata della manifestazione, e tratterà degli "ingredienti" per un'alimentazione umana sana e sicura. Sotto i riflettori, in anteprima nel nostro Paese, i risultati della ricerca compiuta dal team della Chalmers University of Technology di Gotheborg (Svezia) sui positivi effetti che la proteina parovalbumina, nella forma specifica che si trova nel pesce ha sulla memoria e soprattutto per la prevenzione di malattie degenerative come il Parkinson e l'Alzheimer. La professoressa Nathalie Scheers spiegherà come la parovalbumina del pesce ostacola la creazione di placche nei tessuti cerebrali, tipiche dell'evoluzione delle due malattie; mangiare pesce porta quindi a vantaggi che vanno oltre l'apporto di Omega-3.

Ma come incentivare il consumo di pesce? Innanzitutto, rendendolo accessibile, mettendo a disposizione preparazioni di pesce da acquacoltura pronte da cuocere o da consumare con shelf-life sufficientemente lunghe, utilizzando tecnologie di processo che garantiscano la conservazione delle qualità organolettiche e nutritive. Marco della Rosa, docente dell'Università di Bologna illustrerà le nuove tecnologie che non prevedono l'applicazione di elevate temperature (pasteurizzazione) ma trattamenti come il plasma freddo (cold plasma) e i campi elettrici pulsati (PEF). Una seconda strada passa sicuramente dall'incrementarne la diffusione dei prodotti dell'acquacoltura nella ristorazione collettiva, in considerazione del fatto che gran parte della popolazione consuma almeno un pasto al giorno fuori casa. Francesca Colombo, tecnologa alimentare e responsabile qualità di Ristorazione Ottavian, fornirà una prospettiva dei fattori che influenzano la scelta dei prodotti ittici nella ristorazione collettiva.

I prodotti dell'acquacoltura e della pesca ottenuti in modo sostenibile e controllato in tutte le fasi contribuiscono a migliorare l'ambiente e la salute. La Commissione Europea ha predisposto e sta diffondendo un programma di promozione dei prodotti d'allevamento dei Paesi dell'Unione, per far



INFORMAZIONI PER LA STAMPA

comprendere i vantaggi e le maggiori garanzie che essi comportano per il consumatore, oltre che assicurare un reddito adeguato agli allevatori italiani; ad AquaFarm, grazie al supporto dell'Associazione Piscicoltori Italiani, verrà lanciata in Italia da DG MARE la Campagna "Farmed in EU".

AquaFarm sarà affiancata da **NovelFarm** (nel padiglione 4), mostra-convegno internazionale completamente dedicata all'innovazione nell'agritech, compresi **approfondimenti sull'acquaponica, sulla produzione integrata di vegetali e specie acquatiche e sull'economia circolare.**

Tutti gli aggiornamenti sono disponibili sul sito www.aquafarm.show.

La Conferenza Stampa di presentazione di AquaFarm 2019 si terrà il giorno 01 Febbraio 2019 alle ore 11.30 presso la sede di rappresentanza del Friuli Venezia Giulia a Roma, in Piazza Colonna.

Per maggiori informazioni:

Studio Comelli

Press office & Conference management

press@studiocomelli.eu

02 22228345