

## COMUNICATO STAMPA

### FOOD HUB: PROSEGUE IL TOUR A FAVORE DELLA FILIERA ITTICA QUINTA TAPPA A FIRENZE

**11.11.2022 Firenze** – Oggi la quinta tappa del tour di **Food Hub** si è svolta a Firenze presso Palazzo Medici Riccardi. Food Hub è una iniziativa nazionale realizzata dal **Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali** e da **Unioncamere**, nell'ambito del **PO FEAMP 2014-2020**, con la collaborazione tecnico-scientifica di **BMTI** e **Italmercati**. Il progetto, attraverso una serie di eventi nelle città italiane, mira ad **avvicinare e tutelare** l'intera filiera nel segno della **sostenibilità**, favorendo il raccordo tra produzione, ingrosso e vendita al dettaglio e a riconoscere nei mercati all'ingrosso il ruolo di hub alimentari e punto di incontro.

Il Progetto Food Hub prevede la realizzazione di attività che favoriscano la creazione di nuovi accordi commerciali tra i soggetti della filiera, valorizzando i prodotti caratterizzati da determinati criteri di sostenibilità, sfruttando il ruolo dei mercati all'ingrosso. I mercati all'ingrosso sono infatti un nodo strategico della filiera perché sono il luogo dove passa gran parte del prodotto destinato ai grandi centri di consumo; possono fungere da *hub* facilitatori di sostenibilità, favorendo il raccordo tra gli operatori a monte e quelli a valle della filiera ittica, su prodotti con determinate caratteristiche; possono intercettare le richieste della domanda, ad esempio pescherie e ristoranti e veicolarle agli operatori presenti nei mercati, con l'obiettivo di trovare sinergie e intese commerciali sempre nuove.

A fine convegno è stato realizzato uno show cooking con la degustazione di uno dei prodotti migliori in termini di rapporto di sostenibilità, qualità e prezzo: il cefalo. Ai partecipanti è stato fatto assaggiare il prodotto della **laguna di Orbetello** che presenta molte qualità organolettiche e una carne di ottima qualità, come quella del **Muggine**, del **Lotregano** e della **Bosega**. In Toscana, oltre alla laguna di Orbetello, troviamo un'elevata produzione, nelle foci dell'Arno e nel lago Massaciuccoli nonché nelle zone costiere. È un prodotto estremamente sostenibile poiché i sistemi di pesca utilizzati, la rete da posta o i lavorieri, hanno un impatto ambientale molto basso, costi energetici contenuti e vi è un elevato grado di selezione del pescato poiché il prodotto più piccolo non viene catturato.

Ma oltre alla sostenibilità, il progetto cerca di avvicinare il consumatore verso prodotti ittici poco noti che inoltre, essendo poco consumati, presentano anche un ottimo rapporto qualità-prezzo.

*"Il Food Hub arriva a Firenze per la quinta tappa del tour che lo sta portando nei principali mercati all'ingrosso della Penisola. Quello toscano è un territorio con grandi potenzialità di crescita nella pesca e nell'acquacoltura - ha commentato il Presidente di Italmercati **Fabio Massimo Pallottini** - Grazie a questo importante progetto intendiamo sensibilizzare i consumatori sulla consapevolezza nelle scelte di acquisto: il 90% del consumo di prodotto ittico a livello globale, infatti, è riconducibile a pochissime specie, tra cui l'orata, la spigola e il salmone. La vera sfida, quindi, è lavorare per diversificare il consumo di prodotti. Ma non solo. Vogliamo attribuire la giusta importanza al ruolo che ricoprono i mercati all'ingrosso e all'impegno quotidiano dei nostri produttori per far arrivare sulle tavole degli italiani prodotti freschissimi e di altissima qualità"*

*"L'attenzione della Regione ai prodotti del pescato e la filiera ittica è alta da tempo - ha detto la vicepresidente e assessora all'agroalimentare **Stefania Saccardi** - Uno dei nostri obiettivi è: far comprendere il valore di un pescato che viene da filiera corta e che offre tutte le garanzie di qualità e di rispetto dell'ambiente. Da venti anni a questa parte abbiamo avuto modo di sostenere questo messaggio realizzando strutture di vendita diretta pescatore-consumatore, penso alla banchina di Viareggio, che hanno consentito alla marineria dell'area di far fronte alla commercializzazione in maniera più agile. Abbiamo portato avanti tanti progetti per valorizzare il pesce povero o dimenticato, anche grazie a ricettari e promozione che ne esaltassero le qualità nutrizionali e organolettiche. In tempi più recenti abbiamo pubblicato il calendario del pescato toscano con le stagionalità che aiutano a orientarsi anche sul pesce poco conosciuto e sul periodo migliore per pescarlo. Infine, di recente, abbiamo favorito l'acquisto di furgoncini per la vendita diretta porta a porta che hanno aiutato molto, da una parte, i pescatori a superare anche il difficile periodo determinato dalla pandemia e, dall'altro, incrementato l'attività dei Gas, i gruppi di acquisto solidale. Tutto questo per dire che sappiamo bene quanto siano importanti tutte le parti della filiera ittica, dalla sicurezza fino alla conoscenza che può rendere più semplice una scelta alimentare fatta con responsabilità, consapevolezza e attenzione alla sostenibilità"*