

Partenariato

CIRIAF Centro Interuniversitario di Ricerca sull'Inquinamento e sull'Ambiente "Mauro Felli" - Università degli Studi di Perugia
3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria, Soc. Cons. a.r.l.

Azienda Agricola IL POGGIO di Pantini Luca
Oleificio coop. IL PROGRESSO Soc. Coop. art
COOPERATIVA PESCATORI DEL TRASIMENO Soc. Coop

www.mollydesign.com

Il progetto **Valorizzazione sostenibile dei prodotti ittici del lago Trasimeno attraverso innovazione tecnologica di prodotto e di processo**, finanziato dai fondi della misura 124 del PSR Umbria 2007-2013, si propone di introdurre nuove strategie di valorizzazione del pescato attraverso l'elaborazione di alimenti innovativi e caratterizzati da elevate qualità nutrizionali, ricorrendo alla lavorazione e trasformazione di specie ittiche pregiate quali Latterino (*Atherina boyeri*) e Persico Reale (*Perca fluviatilis*) e di specie di basso pregio quali Carassio (*Carassius auratus*) e Carpa (*Cyprinus carpio*). Gli alimenti, ottenuti da materie prime di qualità (erbe aromatiche, olio e prodotti ittici), rappresentano un'ottima sintesi delle richieste del moderno consumatore attento alla qualità alimentare, alla provenienza, alla sicurezza, alla finalità etica ed ecologica della produzione, ma anche desideroso di novità.

Il progetto ha visto coinvolti: il CIRIAF in qualità di capofila, la Cooperativa Pescatori del Trasimeno, l'Azienda Agricola Fattoria del Poggio, l'Oleificio Cooperativo Il Progresso e 3A- Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria.

Per l'organizzazione del presente evento il partenariato si è avvalso della collaborazione di "AURORA" soc. coop., Castiglione del lago (PG)

Come arrivare

In auto: dal raccordo autostradale Perugia-Bettolle. Per chi proviene da Perugia: uscita Magione e seguire le indicazioni per San Feliciano, dopo il semaforo prendere la seconda strada a sinistra, poi a destra.

Per chi proviene dalla Toscana: uscita Torricella e seguire le indicazioni per San Feliciano, entrati nel paese prendere la prima strada a destra che conduce al lungolago.

misura
>> 124

PSR Umbria 2007-2013

COOPERAZIONE PER LO SVILUPPO
DI NUOVI PRODOTTI,
PROCESSI E TECNOLOGIE NEI SETTORI
AGRICOLO, ALIMENTARE E FORESTALE.



FONDO EUROPEO AGRICOLA
PER LO SVILUPPO RURALE:
L'EUROPA INVESTE NELLE
ZONE RURALI



Regione Umbria



3A - Parco Tecnologico Agroalimentare
dell'Umbria Soc. cons. a r.l.

www.parco3a.org

Va.S.P.I.



Valorizzazione sostenibile dei prodotti ittici del Lago Trasimeno attraverso innovazione tecnologica di prodotto e di processo

CONVEGNO & ATTIVITÀ DIMOSTRATIVA

Lunedì 11 maggio 2015 - ore 16:00

"SALA BARCA" DEL MUSEO DELLA PESCA

Via Lungolago della Pace e del Lavoro, 20
San Feliciano, Magione (PG)

OBIETTIVI

Analisi della comunità ittica e del pescato con metodi innovativi ai fini del mantenimento della biodiversità della fauna del lago Trasimeno definendo la produttività ittica teorica del lago al fine di ipotizzarne il corretto sfruttamento "sostenibile" a medio e lungo termine;

Caratterizzazione e valorizzazione di prodotti ittici del lago Trasimeno attraverso la definizione di alimenti innovativi ottenuti da specie ittiche pregiate e specie ittiche poco pregiate con il ricorso a altre materie prime di qualità dell'area del Trasimeno quali le erbe aromatiche e l'olio extravergine di oliva;

Caratterizzazione chimico-fisica, nutrizionale e bromatologica dei prodotti alimentari lavorati e conservati, al fine di migliorarne le tecniche di lavorazione, definire le corrette scadenze, definirne e promuoverne i pregi nutrizionali e nutraceutici;

Sperimentazione di un sistema innovativo per la sicurezza alimentare per la dimostrazione del mantenimento della catena del freddo

Incremento del paniere dei prodotti tipici locali.

ATTIVITÀ

1. Raccolta ed organizzazione delle informazioni disponibili sui prodotti ittici lacustri
2. **Sperimentazione relativa all'utilizzo di pesci poco pregiati al fine di promuoverne la pesca ed il consumo**
3. Prove di lavorazione e conservazione innovative delle specie ittiche pregiate
4. **Attività sperimentali di laboratorio**
5. Prove di analisi organolettica
6. **Studio della conservabilità dei prodotti lavorati e variamente conservati (shelf life)**
7. Implementazione di un sistema di tracciabilità informatizzato in grado di consentire al consumatore finale di ottenere tutte le informazioni relative al prodotto



RISULTATI

Individuare la strategia innovativa per il mantenimento del patrimonio di biodiversità del lago Trasimeno anche al fine di indirizzare le attività di pesca al prelievo di determinate specie.

Acquisire tecniche di trasformazione idonee alla valorizzazione di specie poco pregiate.

Sviluppare tecnologie innovative relative alla trasformazione e/o conservazione di specie di maggiore e minor pregio.

Incrementare il valore aggiunto del prodotto finito a partire da materie prime con elevate funzioni biologiche (prodotti della pesca, olio e erbe aromatiche).

Ottenere la caratterizzazione chimico-fisica, sensoriale del prodotto trasformato con evidenziazione delle caratteristiche nutrizionali e nutraceutiche degli alimenti ottenuti in modo da consentire al consumatore una scelta consapevole dal punto di vista alimentare e nutrizionale.

Ampliare la domanda commerciale dei prodotti ittici del lago Trasimeno e consentire l'individuazione di nuovi mercati.

Programma

> 16.00 SALUTI DELLE AUTORITÀ

Fernanda Cecchini Assessore all'agricoltura e allo sviluppo rurale - Regione Umbria

Andrea Sisti Amministratore Unico 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

> 16.15 DESCRIZIONE DEI CONTRIBUTI DEI PARTNER DEL PROGETTO

Moderatore: Dott. **Lorenzo Mariani** Direttore Confcooperative Umbria

INTERVERRANNO

CIRIAF Prof. **Francesco Asdrubali**

Coop. Pescatori del Trasimeno Presidente **Aurelio Cocchini** A.D. **Valter Sembolini**

Fattoria del Poggio **Luca Pantini**

Oleificio Coop. "Il Progresso" Presidente **Stefano Coppetti**

3A- Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria **Luciano Concezzi**

> 16.30 INTERVENTI TECNICI

Moderatore: Dott. **Lorenzo Mariani** Direttore Confcooperative Umbria

Parco 3A

La Misura 124 in Umbria

Dott. **Luciano Concezzi**

CIRIAF

La biodiversità delle specie ittiche del lago Trasimeno

Dr.ssa **Laura Pompei**

Coop. Pescatori del Lago Trasimeno

Introduzione alle tipologie ed alle qualità dei prodotti ittici sviluppati all'interno del progetto

Prof.ssa **Raffaella Franceschini**

CIRIAF

Analisi delle caratteristiche nutrizionali dei prodotti ittici sviluppati all'interno del progetto

Prof.ssa **Raffaella Branciarì**

CIRIAF

Definizione del sistema di etichettatura utilizzato per il controllo della catena del freddo dei prodotti ittici surgelati sviluppati all'interno del progetto

Dott. **Samuele Schiavoni**

> 18.00 ATTIVITÀ DIMOSTRATIVA

Degustazione dei prodotti ittici progettuali