

Partenariato

Cooperativa Pescatori del Trasimeno Soc. Coop.
3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria - Soc. Cons. a.r.l.
Fattoria del Poggio di Pantini Luca
Dipartimento di Medicina Veterinaria - Università degli Studi di Perugia
Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche

www.majlydesign.com



COOPERATIVA PESCATORI DEL TRASIMENO
SINCE 1928

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

PATINCA



Il Paté Omega 3 del Trasimeno:
buono e sicuro

CONVEGNO - ATTIVITÀ DIMOSTRATIVA
Venerdì 16 ottobre 2015 - ore 16.00
Ristorante "La Pigra Tinca"
Via Lungolago, Castiglion del Lago (PG)

Il bacino del lago Trasimeno non rappresenta solamente un' apprezzata area di interesse turistico ma ricopre l'importante funzione di custode del patrimonio di biodiversità. Inoltre rappresenta il primo e fondamentale anello di una filiera produttiva di alimenti di origine animale ricca di potenzialità: i prodotti ittici locali. Il consumatore oggi è sempre più consapevole dell'importanza della qualità degli alimenti e percepisce come rilevanti, oltre alla qualità organolettica e bromatologica, la provenienza locale se non addirittura a "km 0" e, relativamente al pesce, il consumo di un prodotto di cattura ottenuto nel rispetto dell'ambiente al posto di prodotti di allevamento. La filiera ittica del lago Trasimeno è una realtà che risponde in modo positivo alla richiesta del consumatore di avere prodotti di origine certa, dotati di caratteristiche nutrizionali superiori rispetto a quelli di allevamento ed anche a numerosi prodotti di mare (Servili et al., 2011) ottenuti da un bacino "in salute" e nel rispetto dell'ecosistema lago.

Restano i punti deboli caratterizzati da una scarsa prevedibilità nella raccolta, dalle possibilità di trasformazione ad oggi poco numerose e dall'assenza di un giusto riconoscimento al di fuori della realtà locale. Accanto alla filiera ittica anche quella agricola suscita l'attenzione del consumatore che chiede in modo crescente il ritorno ad una produzione rispettosa dei parametri di sostenibilità ambientale. Le filiere agricola e ittica si intersecano ogni qual volta si vuole giungere alla definizione di un prodotto finito e in questa fase si considera il valore aggiunto rappresentato da un'unione sinergica ma non vanno trascurati i pericoli per la sicurezza alimentare che incrementano, proprio nelle fasi operative di questa unione, la loro probabilità di azione; è indispensabile quindi che il prodotto alimentare sia sicuro e esente dal rischio di provocare danni alla salute del consumatore.

Tra i rischi legati all'alimentazione quello microbiologico, identificato dagli esperti come il più preoccupante, viene scarsamente percepito come tale dal consumatore che invece ritiene maggiormente allarmanti le frodi o l'impatto delle sostanze chimiche, come pesticidi e inquinamento (Zavanella M. et al., 2008); ma la sicurezza alimentare e la qualità igienico sanitaria delle produzioni va garantita e soprattutto interpretata attraverso una declinazione sempre nuova e migliorativa del concetto di tutela della salute pubblica. Per gestire al meglio le problematiche e per recuperare la fiducia dei consumatori nonché per definire i termini di sicurezza non si può prescindere da un'attenta analisi del rischio, raccogliendo informazioni mirate su identità e qualità del prodotto, permettendo la valutazione anche delle caratteristiche intrinseche dello stesso quantificate da quelle nutrizionali, dalla presenza e dal tenore in acidi grassi insaturi, in antiossidanti, ecc. Risulta quindi prioritario individuare delle strategie operative in grado di elevare il livello igienico sanitario delle produzioni nonché di migliorare le modalità di comunicazione di questi aspetti al consumatore attraverso l'identificazione e lo sviluppo di sistemi innovativi da applicare al settore degli alimenti di origine animale.

Con il progetto **Il Paté Omega 3 del Trasimeno Buono e Sicuro**, finanziato dai fondi della misura 124 del PSR Umbria 2007-2013, si intende rispondere in modo propositivo a queste istanze attraverso il soddisfacimento delle seguenti finalità:

- acquisizione dei pericoli igienico-sanitari connessi con le materie prime utilizzate e con i percorsi produttivi degli alimenti considerati;
- **definizione di procedimenti di lavorazione, trasformazione e conservazione in grado di incrementare il livello igienico sanitario dei prodotti a qualunque livello si trovino della filiera produttiva (materie prime, semilavorati, prodotti finiti, punto vendita);**
- definizione della salubrità del prodotto tipico, intesa in termini di sicurezza alimentare per il consumatore finale;
- **valutazione dell'impatto dei sistemi innovativi individuati sulla qualità igienico sanitaria dei prodotti.**



OBIETTIVI

Il presente progetto si è proposto come obiettivo principale l'individuazione e lo sviluppo di un sistema innovativo per la valutazione della qualità e sicurezza alimentare e per l'incremento del livello igienico sanitario di prodotti alimentari ottenuti a partire dalla trasformazione di pesce del lago Trasimeno.

Questo obiettivo principale viene perseguito attraverso il soddisfacimento di finalità quali:

- l'acquisizione dei pericoli igienico sanitari connessi con le materie prime utilizzate e con i percorsi produttivi degli alimenti considerati;
- **la definizione di procedimenti di lavorazione, trasformazione e conservazione in grado di incrementare il livello igienico sanitario dei prodotti a qualunque livello si trovino della filiera produttiva (materie prime, semilavorati, prodotti finiti, punto vendita);**
- la definizione della salubrità del prodotto tipico, intesa in termini di sicurezza alimentare per il consumatore finale;
- la valutazione dell'impatto dei sistemi innovativi individuati sulla qualità igienico sanitaria dei prodotti.

ATTIVITÀ PREVISTE

- **Azione 1.** Prove di lavorazione e trasformazione di una specie ittica pregiata del lago Trasimeno
- **Azione 2.** Valutazione delle caratteristiche nutrizionali, organolettiche e microbiologiche del prodotto
- **Azione 3.** Efficacia dei processi di stabilizzazione microbiologica dei prodotti, verificando la validità dei processi produttivi dal punto di vista della sicurezza sanitaria del prodotto finito
- **Azione 4.** Prove di analisi organolettica
- **Azione 5.** Studio della conservabilità dei prodotti lavorati e variamente conservati (shelf life)
- **Azione 6.** Attività dimostrativa, di divulgazione dei risultati acquisiti e diffusione dell'innovazione
- **Azione 7.** Coordinamento tecnico amministrativo del progetto

RISULTATI ATTESI

- Sviluppare un procedimento innovativo per l'incremento della qualità igienico-sanitaria degli alimenti applicato alla trasformazione e/o conservazione di una specie ittica pregiata quale la Tinca (Tinca tinca);
- 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;
- definire la salubrità del prodotto tipico, intesa in termini di sicurezza alimentare per il consumatore finale;
- ampliare il paniere di prodotti ittici del lago Trasimeno a favore di consumatori che privilegiano le caratteristiche di provenienza certa e di km 0.



Programma

> 16.00 Registrazione dei partecipanti

> Saluti delle autorità

- Fernanda Cecchini**
Assessore alle politiche Agricole e Agroalimentari
Regione Umbria
- Valter Sembolini**
Cooperativa Pescatori del Trasimeno
Coordinatore del progetto PATINCA

> 16.15 Descrizione dei contributi dei partner del progetto

- Moderatore:
Dott. Lorenzo Mariani
Direttore Confcooperative Umbria

- Aurelio Cocchini**
Presidente Cooperativa Pescatori del Trasimeno

- Valter Sembolini**
A.D. Cooperativa Pescatori del Trasimeno

- Luca Pantini**
Fattoria del Poggio
Cooperativa Pescatori del Trasimeno

> 16.30 Interventi tecnici

- Moderatore:
Dott. Lorenzo Mariani
Direttore Confcooperative Umbria

La filiera produttiva dei prodotti progettuali: dalla materia prima al paté di tinca affumicata

- Raffaella Franceschini**
Cooperativa Pescatori del Trasimeno

Caratteristiche qualitative del paté di tinca affumicata

- Raffaella Branciarì**
Dipartimento di Medicina Veterinaria

Sistemi innovativi per la valutazione della qualità igienico sanitaria degli alimenti: il paté di tinca affumicata

- Roberta Ortenzi**
Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche

> 17.30 Dibattito

> Attività dimostrativa

- Degustazione dei prodotti del progetto