

## I sapori del mare sulle tavole natalizie di 3 italiani su 4. E a marzo, il meglio del mare a SEALOGY®

Valorizzare il comparto produttivo della pesca e dell'acquacoltura nel contesto europeo della Blue Economy.

È l'obiettivo di SEALOGY®, il primo salone europeo dell'economia blu.

Protagonista della manifestazione, in programma dal 6 all'8 marzo 2020 alla Fiera di Ferrara, è il *seafood*, rappresentato in particolare dalle eccellenze del Medio e Alto Adriatico, quali molluschi e frutti di mare. Riflettori accesi su queste specie ittiche sia sotto il profilo del loro habitat marino e lagunare, sia in quanto catalizzatori dello sviluppo del turismo esperienziale. È, infatti, questa una delle declinazioni della Blue Economy con le maggiori potenzialità di crescita, legate al pescaturismo, all'enogastronomia ittica locale, alle modalità più ecologiche di approccio all'ambiente marino e ai suoi prodotti.

A SEALOGY® il tema delle produzioni ittiche viene affrontato per tre giorni da diversi punti di vista: innanzitutto l'acquacoltura (venericoltura, mitilicoltura, ostricoltura e piscicoltura) e la pesca commerciale (fresco, conservato, congelato e surgelato, tecnologie di trasformazione, conservazione, trasporto e commercializzazione). Poi attraverso laboratori di educazione al gusto e al consumo responsabile, show cooking e visite guidate nei centri produttivi e di trasformazione, dalla Sacca di Goro al Delta del Po, fino all'antica Manifattura dei Marinati, a Comacchio.

Quest'attenzione al pesce come alimento cardine della nostra dieta trova riscontro nei dati diffusi da Fedagri Pesca-Confcooperative su ciò che gli italiani metteranno in tavola alla Vigilia di Natale. Nel 75% delle case, il menù sarà incardinato proprio su pesci, molluschi e crostacei, per una spesa che supera i 500 milioni di euro complessivi.

L'indagine tratteggia due profili distinti dei consumi al nord e al sud: nel primo caso, i prodotti ittici spesso "convivono" con quelli di terra, in un'alternanza di portate, mentre al sud monopolizzano la cena di magro del 24 dicembre, con antipasti, primi e secondi rigorosamente a base di pesce di mare e di acqua dolce.

Segno più, segnala Fedagri Pesca, anche per l'andamento dell'offerta, nonostante il maltempo che, nell'ultimo mese, ha colpito soprattutto la produzione di lupini.

Sul fronte dei prezzi, al calo per i prodotti ittici di largo consumo (dal pesce azzurro ai molluschi) fa da contraltare l'aumento del 10%-15% rispetto al 2018 delle specie più pregiate, quali aragoste, astici e dentici.

Interessanti anche i risultati relativi ai comportamenti di acquisto, dove si osservano modalità diverse a seconda della fascia di età: gli over 50 preferiscono giocare d'anticipo, prenotando la spesa o acquistando il pesce anche una settimana prima di mangiarlo (previo congelamento). Una scelta che li fa risparmiare, in certi casi, fino al 30%. I giovani, al contrario, mostrano di prediligere la spesa online o l'acquisto last minute, anche da app.

E come viene preparato il pesce? Anche in questo caso, a emergere sono due approcci: frittura e forno restano un must, ma tra gli appassionati di cucina s'impone la cottura sottovuoto, fedele ai principi dello slow cooking, per mantenere inalterate le proprietà e il gusto del prodotto.

Tel. +39 0532 900713  
Fax +39 0532 976997  
info@sealogy.it  
www.sealogy.it

 **SEALOGY**®