

**Agenzia ANSA****Canale Terra&Gusto**

Cerca sul sito di Terra&amp;Gusto

Ricerca

cerca

[Mondo Agricolo](#)[Europa](#)[Regioni](#)[Prodotti tipici](#)[Vino](#)[Dolci Piaceri](#)[Dal Mare](#)[Salute](#)[Fiere & Eventi](#)[Business](#)[Distribuzione](#)[In Breve](#)

## Nel piatto solo 3 pesci su 10 sono italiani

Com "l'Amo" chef, pescatori, ristoranti diventano guardiani

03 marzo, 09:41

[salta direttamente al contenuto dell'articolo](#)

[salta al contenuto correlato](#)

 **g+1**  **Tweet**  **1** **Consiglia**  **8** [Indietro](#)[Stampa](#)[Invia](#)[Scrivi alla redazione](#)[Suggerisci \(\)](#)**1 di 1**[precedente](#)[successiva](#)



*Nel piatto 7 pesci su 10 da mari stranieri*

precedente  
successiva

ROMA - In pescheria e sulle tavole solo tre piatti su dieci sono pesci italiani. E' quanto ha sottolineato, a Cesena in occasione della presentazione del progetto L'Amo in un incontro con l'Organizzazione dei Produttori di Cesenatico, il direttore di Eurofishmarket Valentina Tepedino.

Secondo un'indagine della Camera di Commercio di Milano, l'Italia importa quattro volte tanto pesce quanto esporta: a fronte di 963 milioni di import sono 206 milioni le esportazioni di pesce. La maggior parte di quelli consumati sulle tavole degli italiani proviene da Grecia, Spagna e Francia per oltre 150 milioni di euro, rileva una elaborazione Eurofishmarket su dati Istat 2008, 2009 e 2010. In Italia il consumo di prodotti ittici si attesta intorno ai 22 Kg pro capite/anno. Il Sud consuma il doppio del Nord.

La segmentazione degli acquisti-consumi, secondo una elaborazione Eurofishmarket su dati Ismea, vede prevalere i pesci-crostei e molluschi freschi (64,5%), seguiti da congelati-surgelati (29,2%). La produzione nazionale dopo un forte calo negli anni dal 2003 al 2008 si stabilizza grazie ad un sensibile incremento dell'acquacoltura che è passata da 190mila tonnellate nel 2003 a circa 250mila tonnellate nel 2011 compensando così il forte calo del prodotto pescato. I pescatori, per promuovere tutte le attività previste dal progetto L'Amo, e fornire informazioni al consumatore diventeranno le "sentinelle del mare".

L'Amo, in collaborazione con Movimento di Difesa del Cittadino, Legambiente, e SIVeMeP: Società Italiana di Medicina Italiana Preventiva Società scientifica con 5000 veterinari pubblici, "sta contribuendo a creare la prima rete - ha annunciato Tepedino - utile a valorizzare il settore dei prodotti ittici italiani al fine

di preservarne l'esistenza e restituirgli la giusta dignità ". Tra le attività dell'Amo, anche una sorta di gruppi d'acquisto tra ristoratori e una selezione sul territorio nazionale delle principali catene della Grande Distribuzione (Gdo) e della Distribuzione Organizzata (Do) che presenteranno a banco il prodotto ittico italiano a seconda della stagionalità e della disponibilità.

Per i consumatori invece l'aiuto nella scelta arriva dalla App:Fishbook (Personal Fish Shopper) è un'applicazione ideata da Eurofishmarket per acquistare il pesce commercializzato in Italia in modo consapevole: contiene info e foto su oltre 100 specie tra pesci, crostacei e molluschi presenti sul mercato italiano.

© Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

[Indietro](#)

[Home](#)

condividi:



#### ANNUNCI PPN



##### **Pannelli Fotovoltaici**

Ora Costano Meno.  
Confronta 5 Preventivi  
Gratuiti!  
[Preventivi.it](http://Preventivi.it)



##### **Il nuovo iPhone a 17€?**

Ti sveliamo il trucco per averlo con l'80% di sconto  
[megabargains24.com](http://megabargains24.com)



##### **Un angelo chiede aiuto**

Dona la speranza ad un bambino maltrattato  
[Adotta a distanza](#)

P.I. 00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati