

MOTIVAZIONI DEL CONVEGNO

L'argomento racchiude, per la nostra istituzione culturale, un diffuso e sempre crescente interesse gastronomico nonché l'opportunità di tutelare e veicolare la conoscenza di una delle più tradizionali e consolidate attività agroalimentari regionali, realizzata nel rispetto della tradizione, della salute e dell'ambiente: l'itticoltura d'acqua dolce.

La conformazione geografica del nostro territorio, infatti, mentre consente un circolo delle acque (pioggia - corso d'acqua - mare - evaporazione - nubi) molto rapido per la breve distanza monti-mare, offre anche sorgenti montane e acque di risorgiva estremamente fresche, pure ed abbondanti, consentendo di attuare le pratiche di allevamento in ambienti ottimali e di dar luogo a produzioni di rinomata eccellenza qualitativa.

Per il consumatore è importante quindi comprendere come il prodotto ittico di acqua dolce friulano, sia esso allevato o pescato, costituisca un alimento estremamente sano, controllato nella filiera produttiva, ricco di proteine e di grassi polinsaturi Omega 3, povero di grassi saturi, di costo abbordabile, di possibile frequente consumo familiare e che si presta a numerose, gustose e sane preparazioni in cucina.

Questi prodotti ittici, infatti, consentono presentazioni semplici e veloci per l'utilizzo alimentare quotidiano, ma possono costituire anche ottime basi per le elaborazioni più raffinate e complesse delle grandi occasioni conviviali.

Già il Maestro Martino da Como nel suo manoscritto "Libro de Arte Coquinaria" (1456) dedica parte del capitolo VI alle ricette per la preparazione di storione, trota, tinca, persico, luccio, barbo, temolo e gamberi di fiume:

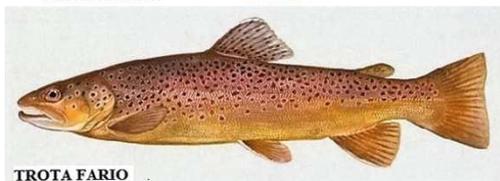
"Per cocer carpionar trutte al modo di carpioni¹, netta le trutte molto bene et cavane fora l'interiori, pugnendole in molti lochi con la punta del coltello da ogni parte, et farai una salimora d'acqua et aceto tanto dell'uno quanto dell'altro, mettendogli del sale assai, el quale farai strugere molto bene, et dentro gli metterai le trotte per un mezzo giorno o più. Et facto questo le cavarai sopra una tavola mettendole in sopra-scia per tre o quattro hore, et frigerale bene in olio bono et assai, che sian ben cotte et non arse. Et queste trutte potrai conservare un mese frigidole dell'altre volte se ti piacerà et refacendole a modo di carpioni."

¹ Carpione è un termine che indica una preparazione a base di pesci, verdure e carni in una particolare «marinata di aceto». La parola carpione subisce poi numerose variazioni a seconda delle regioni: infatti nel Veneto diventa «saor», in Liguria, Campania e Puglia «scapece».

Alcune specie ittiche di allevamento (acqua dolce)



TROTA IRIDEA



TROTA FARIO



TROTA MARMORATA



SALMERINO ALPINO



STORIONE BIANCO TRANSMONTANUS

Programma:

- 15.30** **Salute delle Autorità**
- 15.50** **Situazione della fauna ittica nelle acque interne del Friuli Venezia Giulia.**
Massimo Zanetti - Ente Tutela Pesca della Regione Friuli Venezia Giulia
- 16.10** **I prodotti ittici ed il marchio AQUA a tutela dei consumatori**
A cura di E.R.S.A. - Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale
- 16.30** **L'acquacultura in Friuli: una consolidata tradizione ed una risorsa invidiabile per il territorio**
A cura dell'Azienda Friultrota di Pighin s.r.l.
- 16.50** **Premiazione**
Consegna del "Premio Dino Villani" dell'Accademia Italiana della Cucina a Friultrota di Pighin s.r.l. per il prodotto: "Regina di San Daniele"
- 16.55** **Coffee Break**
- 17.10** **La tradizione nella cucina del pesce di acqua dolce in Friuli**
Giorgio Viel - Direttore del Centro Studi Regionale dell'Accademia Italiana della Cucina e Accademico della Delegazione di Pordenone
- 17.30** **Progetto I.R.IDEA e valorizzazione della filiera ittica in FVG**
*Marco Galeotti e Emilio Tibaldi
Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali dell'Università di Udine*
- 17.50** **Conclusioni**
*Bepi Pucciarelli
Giornalista, critico enogastronomico e Accademico della Delegazione di Udine*
- Moderata* *Massimo Percotto - Delegato di Udine dell'Accademia Italiana della Cucina*

Il progetto I.R.IDEA

Il Progetto "Innovazione della filiera della trota iridea regionale per il miglioramento della qualità e dell'interazione con l'ambiente" (Innovazione Ricerca Idea "I.R.IDEA") è stato finanziato dalla Regione Friuli Venezia Giulia, nell'ambito degli Interventi a favore dell'innovazione nei settori dell'agricoltura e dell'itticoltura (Art. 17 L.R. 10 novembre 2005, n° 26) ed ha coinvolto 10 unità operative, tra cui l'Università di Udine e Trieste, la Fondazione Callerio, La Fondazione E.Mach di Trento, il C.N.R., e l'Associazione Piscicoltori Italiani.

La filiera della trota rappresenta una importante realtà economica a livello nazionale ed in particolare nella regione Friuli Venezia Giulia. Nonostante la riconosciuta qualità, le ampie garanzie di sicurezza alimentare e l'eccellenza raggiunta per alcune produzioni di nicchia, il prodotto trota iridea non si è visto finora premiare in termini di valore aggiunto e fatica ad inserirsi nelle abitudini di consumo delle famiglie e nel competitivo mercato della ristorazione collettiva.

Descrivere la realtà della produzione e della trasformazione della trota in Friuli e contribuire ad individuare nuove linee e proposte di intervento di valorizzazione della filiera, sono stati gli obiettivi principali del progetto "I.R.IDEA", di durata triennale ed i cui risultati sono stati presentati in appositi convegni tenutisi in Regione negli anni scorsi ai quali hanno partecipato allevatori, imprenditori che si occupano di trasformazione, operatori del settore della ristorazione e consumatori, offrendo l'opportunità per un proficuo scambio di opinioni, indicazioni e suggerimenti che possano tradursi in azioni utili alla promozione del prodotto a livello nazionale e regionale.

Il progetto ha avuto inizio con una puntuale ricognizione e descrizione tecnico-economica delle itticolture e dei centri di trasformazione siti nella Regione FVG ed ha in seguito utilizzato vari allevamenti rappresentativi della realtà produttiva territoriale per monitorarne la qualità ambientale, gli aspetti zootecnico-mangimistici, le caratteristiche biometriche, sanitarie, nonché quelle inerenti sicurezza alimentare, qualità nutrizionale e sensoriale della trota fresca e trasformata. Parte degli allevamenti sono stati anche utilizzati in ricerche tese a saggiare azioni innovative di gestione alimentare. L'indagine è stata completata con lo studio dell'impronta isotopica di trote provenienti da diversi siti di produzione posti sul territorio nazionale, confrontata con quella di trote del Friuli Venezia Giulia.

Sintesi tratta da:

"API INFORMA" - ANNO XXIX - NUMERO 3 MARZO 2014
ORGANO UFFICIALE DELL'ASSOCIAZIONE PISCICOLTORI ITALIANI

In collaborazione con:



e con il patrocinio di:



Provincia di Udine
Province di Udine

Segreteria del convegno:

Accademia Italiana della Cucina
Delegazione di Udine
tel. Delegato: 335 6699193
tel. Segretario: 348 3312613



**DELEGAZIONE DI UDINE
DELEGAZIONE DI PORDENONE**

presentano il convegno:

**“PESCA, ALLEVAMENTO E CUCINA
DEL PESCE D'ACQUA DOLCE
IN FRIULI”**



**Venerdì 15 Aprile 2016
ore 15,30**

**Palazzo Antonini Belgrado
Salone del Consiglio
Piazza Patriarcato 3 - Udine
INGRESSO LIBERO**