

Ser.In.Ar

in collaborazione con

Camera di Commercio I.A.A. Forlì-Cesena

Camera di Commercio I.A.A. Ravenna

Università di Bologna – *Alma Mater Studiorum*

organizza la seconda serie di

LABORATORI FORMATIVI DI ALTA QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE

“FRESCHEZZA DEL PESCE: MANEGGIARE CON CURA”

SECONDA EDIZIONE

All'iniziativa partecipano : Casa Artusi, IAL - Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Cesenatico, Slow Food Cesena, Chef to Chef, Accademia Italiana della Cucina.

In considerazione delle caratteristiche di deteriorabilità dei prodotti ittici e alla luce della normativa che impone a partire dal 1° gennaio 2015 l'esplicitazione al consumatore della data di cattura o di prelievo, è necessario per gli operatori del settore poter essere in grado di saperne definire la freschezza e di potersi avvalere quindi dei criteri necessari per valutarla in maniera rapida ed oggettiva.

Questo Laboratorio è destinato a tutti coloro che operano nell'ambito della filiera ittica dal pescatore all'utilizzatore finale (ristoratori, catering, responsabili di mense collettive, ecc. ecc.). L'obiettivo del percorso formativo è fornire il quadro normativo in materia di etichettatura, tracciabilità e presentazione dei prodotti lungo l'intera filiera nonché il contesto degli adempimenti previsti dalla regolamentazione comunitaria e dalla legislazione nazionale a carico degli operatori; far acquisire competenza nella valutazione della freschezza del pesce e fornire gli strumenti necessari per assicurarne la corretta conservazione. A tal fine sono previste lezioni teoriche e pratiche di analisi sensoriale e lezioni dirette ad impartire gli elementi fondamentali per valorizzare appieno il prodotto ittico fresco grazie all'apporto di nutrizionisti esperti che sapranno evidenziare i fattori nutrizionali e la loro labilità in funzione di temperatura e tempo di conservazione o cottura.

Ad ogni attore della filiera del pesce che si trova ad essere coinvolto in un mercato caratterizzato da una domanda costante a prescindere dalla stagionalità delle specie ittiche di interesse, che rende il comparto fortemente dipendente dalle importazioni e dall'esigenza di un'offerta estremamente varia, sono richieste conoscenze sulle tecniche di valutazione sempre più accurate ed affidabili e delle tecniche di manipolazione e conservazione più appropriate per mantenere sempre più elevato il livello qualitativo finale anche in coerenza con le disposizioni recate dal contesto disciplinato della legislazione in materia.

Particolare attenzione sarà rivolta anche alle relazioni che legano la qualità e la freschezza del prodotto ittico alle modalità e stagionalità di cattura. Il confronto tra i differenti metodi tradizionali e le pratiche adottate dalle imprese di pesca fornirà gli elementi utili per mettere in risalto la qualità

del pesce locale a patto che siano mantenuti i requisiti di mantenimento delle condizioni migliori per la conservazione e trasporto.

E' importante altresì che gli operatori siano in grado di conoscere le disposizioni normative che introducono la facoltà di avvalersi di informazioni che permettono agli utilizzatori finali di valorizzare il prodotto ittico fresco con particolare riferimento alla provenienza del pescato.

La salvaguardia delle tradizioni e del legame con il territorio sarà posta al centro di una visione culturale arricchita da elementi storici e sociologici gustosamente "narrati" da cultori della materia, esperti divulgatori di queste tematiche attraverso i più importanti media.

Poiché ogni operatore della filiera è responsabile della freschezza dei prodotti ittici e della loro sicurezza ai fini del consumo umano secondo i principi base dell'autocontrollo, a questi temi verranno dedicati specifici approfondimenti dettagliatamente illustrati attraverso esempi pratici e documentati da parte di responsabili dei controlli nei mercati ittici e degli organismi ufficiali del controllo igienico-sanitario.

Il metodo di valutazione della freschezza, insegnato durante il corso dai massimi esperti nazionali, è quello che si basa sullo schema QIM (Metodo dell'Indice di Qualità). Questo metodo sensoriale ha come punto di forza il fatto che possiede specifici schemi, opportunamente messi a punto per ogni specie ittica d'interesse commerciale.

Il QIM si basa su una valutazione oggettiva dei parametri più significativi del pesce attraverso la compilazione di una scheda su cui viene riportato un punteggio complessivo. Oltre alla sua praticità, il metodo consente di effettuare una stima della vita residua del prodotto anche in relazione alla specie coinvolta, al suo stato fisiologico, al suo habitat, alle condizioni di pesca e di conservazione.

Durante il corso verrà distribuito il materiale didattico necessario. Inoltre, a fine del corso, sarà rilasciato un attestato di partecipazione.

Responsabili del corso:

Direttore: Prof. Francesco Capozzi

Coordinatore: Prof.ssa Maria Severina Liberati

Responsabile ente gestione: Dott. Fabrizio Abbondanza (Ser.In.Ar)

Tutor didattico: Dott.ssa Melania Vallicelli

Argomenti del corso:

- normativa di riferimento (nazionale, comunitaria ed internazionale);
- autocontrollo e sistema ispettivo ufficiale;
- analisi sensoriale;
- buone pratiche di conservazione e manipolazione;
- caratteristiche nutrizionali;
- modalità di pesca e biodiversità
- storia della gastronomia.

Ubicazione del corso (lezioni teoriche e pratiche):

- Campus di Scienze degli Alimenti, P.zza Goidanich 60 Cesena
- Casa Artusi, Via A. Costa 27 Forlimpopoli

- Corso di Laurea in Acquacoltura ed igiene delle produzioni ittiche, Via Doria 5A/B Cesenatico
- IAL (Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Cesenatico), Viale Carducci, 225 Cesenatico
- Cervia

Docenti del corso:

Prof.ssa Anna Badiani, Prof.ssa Alessandra Bordoni, Prof. Francesco Capozzi, Prof. Marco Dalla Rosa, Dott. Antonio Errico, Prof.ssa Maria Severina Liberati, Dott.ssa Homa Nikzad, Dott. Maurizio Mambelli.

Assistente tecnico: Dott.ssa Marina Silvi

Programma del corso:

La data di inizio è prevista per Mercoledì 5 Marzo 2014 con 6 blocchi a cadenza settimanale, per un totale di 23 ore di lezione

LABORATORI FORMATIVI DI ALTA QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE **FRESCHEZZA DEL PESCE: MANEGGIARE CON CURA**

Durata: 23 ore, suddivise in 6 pomeriggi (lezione ogni Mercoledì dalle 14.00 alle 18.00)

Registrazione partecipanti e presentazione corso SERINAR/LIBERATI/CAPOZZI

5 Marzo Sede: Campus Università Cesena (4 ore)

- | | |
|--|------------------------------|
| 1 Evoluzione del contesto normativo | M.S. LIBERATI |
| 1 Consumo e territorio | <i>In via di definizione</i> |
| 1 Principi di nutrizione umana e valore nutrizionale dei prodotti ittici | A. BORDONI |
| 1 Nuove frontiere del controllo ufficiale | M. MAMBELLI |

12 Marzo Sede: Campus Università Cesena (4 ore)

- | | |
|---|-------------|
| 1 Autocontrollo: teoria | H. NIKZAD |
| 1 La freschezza del pesce nella sostanza | F. CAPOZZI |
| 2 Esempi pratici di applicazione dell'ispezione veterinaria | M. MAMBELLI |

19 Marzo Sede: IAL (4 ore)

- | | |
|--|---------------|
| 2 La regolamentazione comunitaria ridisegna la filiera ittica: rintracciabilità e sistema di controllo | M.S. LIBERATI |
| 2 L'analisi sensoriale e la sua applicazione per la valutazione della freschezza degli alimenti ittici: introduzione al Quality Index Method (QIM) | A. BADIANI |

26 Marzo Sede: Corso di Laurea in Acquacoltura Cesenatico (4 ore)

- | | |
|--|------------|
| 2 Il QIM nella pratica della valutazione di pesci, molluschi e crostacei | A. BADIANI |
| 2 Autocontrollo: pratica | H. NIKZAD |

2 Aprile Sede: Cervia (4 ore)

- | | |
|---|---------------|
| 2 Tracciabilità, etichettatura e presentazione dei prodotti ittici: l'informazione a tutela dei consumatori | M.S. LIBERATI |
| 1 Modalità di pesca e qualità del prodotto | A. ERRICO |
| 1 Tecniche di conservazione del pesce fresco | M. DALLA ROSA |

9 Aprile Sede: Casa Artusi (3 ore)

- | | |
|---|------------|
| 1 La freschezza del pesce nella sostanza | F. CAPOZZI |
| 2 Illustrazione del lavoro svolto dai corsisti nell'applicare vari schemi QIM (anche comparativamente alle valutazioni di un tecnico esperto) | A. BADIANI |

Conclusione del corso e consegna attestati SERINAR/CCIAA