

Ser.In.Ar

in collaborazione con

Camera di Commercio I.A.A. Forlì-Cesena
Università di Bologna – *Alma Mater Studiorum*
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Provincia di Forlì-Cesena

organizza la prima serie di

LABORATORI FORMATIVI DI ALTA QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE

“FRESCHEZZA DEL PESCE: MANEGGIARE CON CURA”

Ai laboratori formativi partecipano: Casa Artusi, IAL - Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Cesenatico, Slow Food Cesena, Chef to Chef, Accademia Italiana della Cucina, Confesercenti Cesenate, Cescot Cesena

In considerazione della rapida deteriorabilità dei prodotti ittici e alla luce della normativa che impone, a partire dal 1° gennaio 2015, l'esplicitazione in etichetta della data di cattura o di pesca, è estremamente necessario definire la freschezza e stabilire i criteri per valutarla in maniera rapida ed oggettiva.

Il corso è destinato a coloro che operano nell'ambito della filiera del pesce, dal pescatore all'utilizzatore finale (ristoratori, catering, responsabili di mense collettive, etc.). L'obiettivo del corso è fornire un'adeguata competenza nella valutazione della freschezza del pesce, far acquisire gli strumenti per assicurarne la conservazione e fornire conoscenze riguardanti la legislazione in materia di etichettatura, tracciabilità e presentazione dei prodotti lungo la filiera. Il corso prevede lezioni teoriche e pratiche di analisi sensoriale.

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 rendono il comparto fortemente dipendente da abbondanti importazioni e da un'offerta qualitativa estremamente varia, sono richieste tecniche di valutazione sempre più accurate ed affidabili ed una conoscenza delle tecniche di manipolazione e conservazione più appropriate per mantenere sempre più elevato il livello qualitativo finale, nonché l'indispensabile conoscenza della legislazione in materia.

Le informazioni legislative permetteranno agli utilizzatori finali di valorizzare il prodotto ittico fresco in ottemperanza a quanto disposto dalla normativa vigente, comunitaria e nazionale.

Ai partecipanti saranno impartite lezioni 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.

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.

La salvaguardia delle tradizioni e del legame con il territorio sarà posta al centro di una visione culturale arricchita da elementi storici e sociologici spiegati gustosamente da cultori della materia che sono avvezzi a divulgare queste tematiche attraverso i più importanti media.

Poiché la valorizzazione del prodotto ittico riguarda la sua intera vita fino alla padella, ogni operatore lungo la filiera è responsabile della freschezza e della sicurezza. A ciascuno di loro i laboratori formativi dedicheranno approfondimenti sulle modalità di valutazione della freschezza e di conservazione di tale attributo di qualità.

La valutazione attuata secondo i principi di ispezione ed autocontrollo saranno resi comprensibili attraverso esempi pratici e documentati da esperti operatori del mercato ittico e degli organismi di controllo.

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 ed un volume finale con pubblicato l'intero contenuto delle lezioni. 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 gestione amministrativa: Dott. Fabrizio Abbondanza (Ser.In.Ar)

Assistente 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.

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

Docenti del corso:

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

Programma del corso:

La data di inizio è prevista per Martedì 19 Marzo 2013 con 6 blocchi di 4 ore di lezione a cadenza settimanale.

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

Durata: 24 ore, suddivise in 6 pomeriggi (lezione ogni Martedì dalle 16.00 alle 20.00)

Registrazione partecipanti e presentazione corso *SERINAR/LIBERATI/CAPOZZI*

19 Marzo Sede: Campus Università Cesena (4 ore)

- | | |
|--|----------------------|
| 1 Evoluzione del contesto normativo | <i>M.S. LIBERATI</i> |
| 1 Ricette tradizionali: valorizzazione delle diverse specie ittiche | <i>C. BARBERIS</i> |
| 1 Analisi sensoriale applicata alla valutazione della freschezza degli alimenti ittici | <i>A. BADIANI</i> |
| 1 Nuove frontiere del controllo ufficiale | <i>M. MAMBELLI</i> |

26 Marzo Sede: Campus Università Cesena (4 ore)

- | | |
|--|----------------------|
| 2 La regolamentazione comunitaria ridisegna la filiera ittica: rintracciabilità e sistema di controllo | <i>M.S. LIBERATI</i> |
| 1 Modalità di pesca e qualità del prodotto | <i>A. ERRICO</i> |
| 1 Autocontrollo: teoria | <i>H. NIKZAD</i> |

Martedì 2 Aprile le lezioni sono sospese

9 Aprile Sede: IAL Cesenatico (4 ore)

- | | |
|--|----------------------|
| 1 Tecniche di conservazione del pesce fresco | <i>M. DALLA ROSA</i> |
| 1 Principi di nutrizione umana | <i>A. BORDONI</i> |
| 2 Autocontrollo: pratica | <i>H. NIKZAD</i> |

16 Aprile Sede: Corso di Laurea in Acquacoltura (4 ore)

- | | |
|---|----------------------|
| 1 Utilizzo di semplici strumenti per la valutazione della freschezza | <i>M. DALLA ROSA</i> |
| 1 Il valore nutrizionale dei prodotti ittici: quanto influisce la freschezza? | <i>A. BORDONI</i> |
| 2 Teoria e pratica dell'analisi sensoriale della freschezza dal pesce bianco | <i>A. BADIANI</i> |

23 Aprile Sede: Corso di Laurea in Acquacoltura (4 ore)

- | | |
|---|--------------------|
| 2 Esempi pratici di applicazione dell'ispezione veterinaria | <i>M. MAMBELLI</i> |
| 2 Teoria e pratica dell'analisi sensoriale della freschezza dal pesce azzurro | <i>A. BADIANI</i> |

30 Aprile Sede: Casa Artusi (4 ore)

- | | |
|---|----------------------|
| 2 Tracciabilità, etichettatura e presentazione dei prodotti ittici: l'informazione a tutela dei consumatori | <i>M.S. LIBERATI</i> |
| 2 Esito QIM e degustazione gastronomica con comparazioni | <i>A. BADIANI</i> |

Conclusione del corso e consegna attestati *SERINAR/CCIAA*