

N° 4

anno quarto  
ottobre 2003

# Novità nel pescato

## La praticità, chiave del successo nell'innovazione dei prodotti

Con i nuovi prodotti le aziende ittiche olandesi rispondono alla domanda del mercato. Perché il lancio dei nuovi prodotti abbia successo, la praticità è una condizione essenziale.

Le aziende ittiche olandesi non possono rinunciare all'innovazione dei prodotti. Nel futuro prossimo non si prevedono aumenti della quantità di pescato. "Non siamo solo specialisti in fatto di pesce, siamo soprattutto imprenditori. Se la crescita non potrà provenire dall'aumento del volume, cerchiamo alternative", dice un fornitore di pesce.



Un'altra azienda aggiunge: "Con il pesce fresco dipendiamo dall'offerta. Ciò provoca notevoli oscillazioni dei prezzi. Con prodotti ittici puri le oscillazioni si sentono immediatamente. Lavorando il pesce con altri prodotti dai prezzi più stabili, le oscillazioni si possono compensare meglio". Grazie ai nuovi prodotti, poi, le aziende ittiche raggiungono nuovi

settori di clientela, per esempio i giovani, che non preparano più il pesce nella maniera tradizionale.

### La cultura del 'piatto pronto'

L'abilità tra i fornelli non è più quella di una volta. Inoltre, i consumatori il pesce intero lo comprano sempre meno. Sempre meno è anche il tempo che dedicano a far da mangiare. "Si sta consolidando una cultura del 'piatto pronto'", ritiene un commerciante di pesce. Ecco perché la praticità è la prima cosa di cui tener conto nell'innovazione dei prodotti. Una condizione per il successo del lancio di nuovi prodotti a base di pesce è che si possano portare in tavola in dieci minuti.

I consumatori sanno che il pesce è un alimento sano. A non tutti, però, piace il pesce. Le aziende che lavorano il pesce lo combinano quindi con altri prodotti, quali verdura, carne o pasta. "Per questo gruppo di consumatori il prodotto non deve sapere troppo di pesce", dice un fornitore.

Freshness  
from  
Holland

## Indice

La praticità, chiave del successo nell'innovazione dei prodotti **1**

I Paesi Bassi tra i primi in fatto di sicurezza alimentare **2**

Il tonno è un prodotto moderno **3**

Pesce, un mare di salute **4**



### Spuntini sani

Un'altra tendenza è quella degli spuntini sani e nutrienti. In questo momento hanno molto successo i goujon, striscioline di pesce, su una base croccante di pastasfoglia. Oppure il kebab di salmone, variante del noto piatto a base di carne.

Offrendo il pesce anche in maniere diverse da quelle tradizionali, i fornitori sono in grado di rispondere ai mutamenti di gusto. Per esempio, negli ultimi anni i sapori mediterranei stanno riscuotendo un grandissimo successo nell'Europa settentrionale.

L'Inghilterra è il Paese che più di tutti 'dà il la' in fatto di innovazione dei prodotti. Le aziende ittiche olandesi si impegnano per adattare queste tendenze al mercato olandese e francese. Per quanto riguarda i prodotti ittici freschi, il mercato tedesco è più conservatore. Da qualche tempo anche in

Segue a pagina 2

Spagna aumenta l'interesse per i piatti pronti, come il filetto di pesce preparato con salse, o pesce da passare in padella.

### Investimenti

Le aziende olandesi investono molto tempo e denaro nello sviluppo di nuovi prodotti ittici. Alcune di loro hanno un reparto

interamente dedicato all'innovazione dei prodotti. Qui si progettano idee nuove, si seguono tendenze, o si risponde alle richieste dei clienti. "Su dieci proposte, spesso una sola è realizzabile. Prima di presentare un nuovo prodotto nel mercato, lo si sottopone a molte prove, in collaborazione con il cliente. Non tutti i nuovi prodotti sono un successo. I prodotti riusciti sono spesso variazioni su temi già noti. L'innovazione risiede, per lo più, in cose molto semplici", afferma un imprenditore del settore. ■

## I Paesi Bassi tra i primi in fatto di sicurezza alimentare

In fatto di sicurezza alimentare i Paesi Bassi sono tra i primi, sia per quanto riguarda l'adempimento delle disposizioni di legge sia per la certificazione. I Paesi Bassi hanno il primato della certificazione, sostiene Rien Buitink, direttore del Gemeenschappelijke Kwaliteitsdienst (GKD, l'ente responsabile per la qualità). "Il commercio è l'attività tradizionale dei Paesi Bassi. È importante ascoltare il cliente, e il cliente chiede la certificazione".

Le aziende ittiche mantengono un'impostazione prevalentemente artigianale. Il loro compito principale è la lavorazione e commercializzazione del pesce. La tutela della qualità richiede una specializzazione. Le aziende ittiche che non hanno tra il personale esperti nel campo della tutela della qualità ricorrono, per esempio, al GKD. Tra i suoi clienti il GKD conta 60 aziende per la lavorazione del pesce e 200 dettaglianti. È una clientela estesa, che rende l'idea dell'importanza che si dà, nel settore ittico olandese, alla tutela della qualità.



Nei Paesi Bassi si dedica particolare attenzione all'adempimento delle disposizioni comunitarie in materia di sicurezza alimentare. Non c'è da stupirsi. La distribuzione è un settore in cui i Paesi Bassi eccellono. Si importano ed esportano grandi quantità di alimentari e, inoltre, prima dell'esportazione, una parte dei prodotti è sottoposta a lavorazione in loco. Ecco perché le aziende olandesi prestano particolare attenzione ai controlli e ai processi mirati alla qualità. Molte di loro hanno

adottato uno o più tipi di certificazione, per esempio ISO, HACCP o BRC.

### Aumento dei sistemi di certificazione

Rien Buitink constata un aumento dei sistemi di certificazione. In principio c'era l'ISO. Questo sistema forniva informazioni al cliente sui processi di produzione del suo fornitore. È venuto poi lo HACCP. Questo sistema rilevava, descriveva e controllava tutti gli aspetti chiave dell'azienda, con l'intento di assicurare un prodotto finale sicuro. Il BRC va oltre. Di fatto fonde tra di loro requisiti di organizzazione, ISO e HACCP. La cosa più importante che aggiunge allo HACCP è l'introduzione di strumenti di gestione. Il BRC offre così al cliente la garanzia che il fornitore dispone di un processo interno di produzione adeguato, e può, pertanto, adempiere i suoi impegni.

Sono i clienti che inducono le aziende a adottare sistemi di certificazione della qualità. La conseguenza è che alcune aziende utilizzano in parallelo più sistemi.

### Influenza dei sistemi di qualità

L'adozione di un sistema di qualità richiede che le attività quotidiane dell'azienda si

Segue a pagina 3



Freshness  
from  
Holland

## Editoriale

### Un pesce al giorno toglie il medico di turno

Per un'azienda è indispensabile rispondere alla domanda del consumatore. Cosa sempre più difficile, dal momento che i consumatori si fanno sempre più esigenti.



La praticità è molto importante per i consumatori, che hanno sempre meno tempo per cucinare i pasti. Si nota una preferenza crescente per i prodotti preparati.

Perché non trarre maggior vantaggio dal desiderio dei consumatori di condurre una vita sana? Il pesce è per sua natura un prodotto sano. Anche le specie grasse sono un alimento molto sano, grazie agli acidi grassi omega-3 che contengono e agli effetti benefici di tali grassi. Un valore aggiunto offerto dai prodotti ittici e spesso poco conosciuto. È strano. Piacerebbe a parecchi settori contare su una posizione vantaggiosa come questa.

Le ricerche internazionali dedicate alla relazione tra salute e consumo di pesce confermano queste osservazioni. Nei Paesi Bassi è il Governo stesso a consigliare di mangiare pesce una o due volte la settimana. Guardiamoci, però, dal presentare il pesce come una medicina.

Dobbiamo essere tutti convinti del prodotto eccellente che vendiamo e diffondere ad alta voce il nostro messaggio: il pesce non è solo squisito, è anche sano!

Tilly Sintnicolaas  
Direttore

Vedi pagina 2

adattino ai requisiti del sistema. Ciò influisce molto sui processi di produzione. I dipendenti esercitano infatti un notevole influsso sulla qualità del prodotto, basti pensare all'igiene. Si presta infatti molta attenzione all'igiene personale e alle condizioni igieniche del posto di lavoro. La certificazione influisce su tutti i reparti di un'azienda.

Per il mantenimento dei sistemi di qualità si richiede un controllo regolare. Da questi

controlli si ricavano informazioni importanti sul processo di produzione e sui prodotti.

### Anticipare la domanda

Nonostante le esigenze che l'adozione di un sistema di qualità impone ai processi di produzione, Rien Buitink nota una graduale inversione di tendenza nelle aziende ittiche olandesi. "Nel passato sistemi del genere si adottavano soprattutto su richiesta del cliente. Adesso, invece, le aziende più importanti anticipano la domanda del mercato". ■



*Freshness  
from  
Holland*

## Il tonno è un prodotto moderno

**Fino a poco tempo fa il tonno fresco si consumava soprattutto nei Paesi del Mediterraneo. Nei Paesi dell'Europa settentrionale il tonno si acquistava soprattutto in scatola. Adesso assistiamo ad un'inversione di tendenza. La versatilità del tonno fresco si apprezza anche nei Paesi Bassi, in Belgio e in Germania. L'interesse per questo tipo di pesce va crescendo.**

Il tonno vive in tutti i mari tra il 40° parallelo nord e il 40° sud. Velocità e resistenza gli permettono di coprire distanze enormi. È stato dimostrato che attraversa gli oceani dal Messico al Giappone e dalla Florida al Golfo di Biscaglia. Di giorno i tonni nuotano in profondità, e di notte si avvicinano alla superficie. Il tonno è un autentico cacciatore. Si ciba soprattutto di pesci che vivono in branchi.

### Accordi in materia di qualità

I Paesi Bassi importano tonno dall'America centrale, dall'Asia e, in quantità ridotte, dall'Africa. La commercializzazione del tonno surgelato o fresco è necessariamente subordinata a requisiti di qualità. Un mezzo



#### Valori nutritivi

Su 100 grammi di prodotto non preparato:

Grassi	4,9	grammi
di cui 1,3 grammi di acidi grassi omega-3		
Proteine	24,3	grammi
Acqua	74	grammi
Carboidrati	0	grammi
Sodio	100	mg
Calcio	20	mg
Ferro	1,0	mg
Vitamine:		
retinolo	0,01	mg
B1	0,05	mg
B2	0,25	mg
C	2,00	mg



per segnalare e controllare la qualità è la certificazione. La qualità richiesta si ottiene, però, soprattutto acquistando la maggior parte della produzione di una fabbrica locale. L'acquisto di grandi quantità di tonno offre ai commercianti olandesi la possibilità di prendere accordi precisi con i fornitori locali in fatto di qualità dei prodotti e di processi di produzione. Anche la lavorazione del tonno, pertanto, si effettua spesso in ambito locale. Sono pochi i casi in cui i semifabbricati si sottopongono a lavorazione in altri Paesi europei.

### Surgelato o fresco

Ci sono diverse specie di tonno. Importanti per il mercato europeo sono soprattutto il tonno bianco e il tonno pinna gialla. Il tonno bianco si confeziona soprattutto in lattina e in vasetto. Il tonno pinna gialla si vende surgelato o fresco.

È facile spiegare il favore crescente di cui gode il tonno. Nell'Europa settentrionale

prevale da sempre il consumo della carne. Per sapore e consistenza, ma anche nella preparazione, il tonno somiglia molto alla carne di vitello. Le tecniche moderne di lavorazione, conservazione e trasporto

consentono di presentare il tonno in molte maniere diverse. In tal modo il tonno si adatta ai cambiamenti delle abitudini alimentari.

### Carpaccio

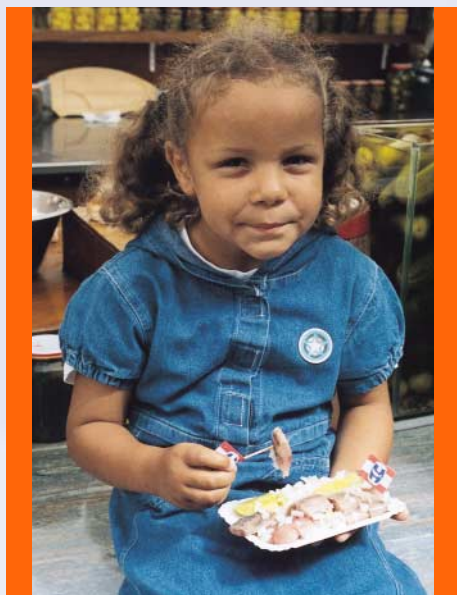
Il tonno fresco si presenta in maniere diverse, come per esempio il trancio e la bistecca. Il tonno di miglior qualità si mangia spesso crudo, nel sashimi. Oppure si serve, finemente affettato, come carpaccio. Per i bambini il tonno si vende sotto forma di crocchette e hamburger.

La tendenza più recente è quella di presentare il tonno a dadini da mescolare, per esempio, all'insalata.

Nei Paesi del Mediterraneo si usa molto cuocere il tonno alla griglia. Questo pesce, però, si può benissimo preparare fritto, a vapore, stufato o affumicato. Al dettaglio, adesso, oltre al salmone affumicato si vende anche il tonno affumicato. ■

# Pesce, un mare di salute

Per ridurre l'incidenza di malattie cardiovascolari, bisogna mangiare pesce da una a due volte la settimana. Soprattutto il pesce grasso come sgombero, aringa, anguilla, salmone, halibut, ecc., è salutare per il cuore e i vasi sanguigni.



## Il pesce grasso fa bene ai bambini

Ricerche condotte dall'Università di Maastricht hanno confermato che acidi grassi insaturi multipli stimolano lo sviluppo cerebrale dei bambini e migliorano la loro vista. Tali acidi grassi sono, infatti, molto importanti per la costituzione del tessuto cerebrale e della retina del nascituro. L'organismo umano non è in grado di sviluppare da sé questi acidi grassi, ma li ricava dall'alimentazione. I bambini assumono questi acidi grassi insaturi multipli attraverso la placenta e il latte materno. Detto altrimenti: tutto fa pensare che la madre, mangiando pesce grasso durante e subito dopo la gravidanza, può favorire un migliore sviluppo del bambino.

## Riduce la mortalità per malattie cardiovascolari

Il pesce, soprattutto quello grasso, contiene acidi grassi omega-3. Questi acidi grassi insaturi influiscono beneficamente sul cuore e i vasi sanguigni. Ricerche scientifiche hanno dimostrato che l'assunzione di 0,2 grammi di acidi grassi omega-3 al giorno può ridurre quasi del 30% la mortalità di origine cardiovascolare. Gli acidi grassi omega-3 prolungano, inoltre, la durata di vita di persone che hanno avuto un infarto cardiaco. Per assumere tale quantità basta mangiare pesce da una a due volte la settimana.

Il Centro Olandese del Pesce dispone di una gran quantità di informazioni sulle proprietà salutari del pesce. Volete saperne di più? Fatecelo sapere. Il nostro indirizzo è riportato nel colophon. ■

## Effetti salutari degli acidi grassi omega-3

Mangiando pesce si riduce l'incidenza di malattie cardiovascolari.

Una dieta in cui non manchi il pesce riduce, probabilmente, il rischio di demenza.

Mangiando pesce si riduce l'incidenza del diabete.



*Freshness  
from  
Holland*

## Colophon

Publicazione del Centro Olandese del Pesce con sede a Rijswijk, Paesi Bassi. Il Centro Olandese del Pesce è incaricato della promozione collettiva del settore olandese dei prodotti ittici.

Novità nel Pescato si pubblica in sei lingue: olandese, tedesco, francese, spagnolo, italiano e inglese.

Centro Olandese  del Pesce

Casa editrice e redazione:

Centro Olandese del Pesce

Casella postale 72

2280 AB RIJSWIJK, Paesi Bassi

Tel. + 31 (0)70 - 33 69 655

Fax + 31 (0)70 - 39 52 950

E-mail: [info@dutchfish.nl](mailto:info@dutchfish.nl)

Sito Web: [www.dutchfish.nl](http://www.dutchfish.nl)

Abbonamenti:

si pubblicano quattro numeri l'anno, l'abbonamento è gratuito.

## Promozione della platessa in Italia

L'Italia è il principale Paese importatore di platessa olandese. La quota dei Paesi Bassi nel mercato italiano di prodotti a base di platessa è del 90%. In quasi tutti i supermercati italiani sono in vendita filetti di platessa surgelati provenienti dai Paesi Bassi.

Il Centro Olandese del Pesce avvia nell'ottobre e novembre del 2003 una campagna pubblicitaria in Italia, al fine di attirare maggiormente l'attenzione del consumatore italiano sulla platessa olandese.

Il Centro Olandese del Pesce focalizza i suoi programmi promozionali su nuclei famigliari con bambini al di sotto dei 13 anni. Sono questi i maggiori acquirenti di platessa in Italia. ■



*Platessa, Principessa Azzurra.*

Che sia sano si sa, la Platessa viene pescata nelle profondità dei freddi mari del nord e subito congelata per arrivare pronta e sana igiene sulla tua tavola. Che sia buono si sa, la Platessa è perfetta per le preparazioni più semplici ma anche per le ricette più sofisticate. Che sia leggera si sa, la Platessa regala sempre la meglio di natura in un modo corretto. Che sia un pesce sano, dato che Platessa del mare olandese? Si prepara in tavola.

Centro olandese  del Pesce