

N° 2

Anno quinto
settembre 2004

Novità nel pescato

La crescita dei vivai olandesi

I piscicoltori sono in grado di garantire forniture costanti di pesce di ottima qualità. In tal modo la piscicoltura si afferma come efficace complemento della pesca. La fornitura di pesce fresco è sempre stata un punto di forza dei Paesi Bassi. Ma a partire dagli anni Novanta ha iniziato ad affermarsi anche la piscicoltura. Tra le specie allevate in vivaio ci sono il pesce gatto e l'anguilla. Grazie a queste due specie i piscicoltori olandesi si sono conquistati una posizione speciale nel mercato europeo, per quanto ancora quantitativamente modesta. Fino a poco tempo fa l'obiettivo dei piscicoltori olandesi era l'aumento della produzione. Adesso la loro attenzione si è spostata sul lancio di nuove specie.

Alla fine degli anni Settanta si è acceso nei Paesi Bassi un vivo interesse per l'attività dei vivai. Nel progettare un vivaio bisognava tener conto del clima variabile e dei limiti di

spazio. Perciò i piscicoltori olandesi hanno realizzato il sistema chiuso di ricircolazione. In un sistema di ricircolazione il filtraggio e la depurazione dell'acqua sono continui, e



*Freshness
from
Holland*

Indice

La crescita dei
vivai olandesi

1

I Paesi Bassi offrono pesce
fresco di prima qualità

3

I mitili della Zelanda:
pura natura

4

Volete maggiori informazioni sui fornitori olandesi di pesce e i loro prodotti? Visitate www.dutchfish.nl.

pertanto la si può continuamente riutilizzare. Ciò costituisce per i Paesi Bassi un vantaggio in materia di piscicoltura sostenibile.

Il 60% della produzione di anguilla

I Paesi Bassi sono i maggiori produttori di anguilla d'Europa. Il 60% della produzione di anguilla avviene infatti nei Paesi Bassi. I mercati di collocamento più importanti per l'anguilla sono la Germania, il Belgio e l'Italia. L'anguilla adulta è destinata soprattutto alla sfilettatura.

Un quarto dell'allevamento produce capitone. La Germania ne acquista l'80%. Una quota minore raggiunge il Belgio come anguilla da friggere o da stufare.

Nei Paesi Bassi l'anguilla affumicata è una specialità da buongustai. Nel 2003 il fatturato di questo prodotto è cresciuto dell'11%. Questo tipo di anguilla si vende, soprattutto preconfezionato, nei supermercati.

Segue a pagina 2

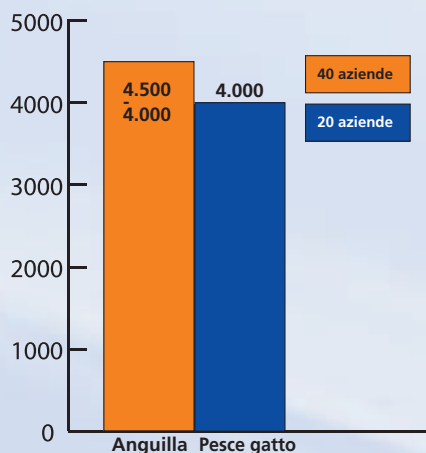
Il pesce gatto, sempre disponibile allo stato fresco

I tedeschi consumano tradizionalmente grandi quantità di pesce gatto. Il pesce gatto europeo, però, è caro. I piscicoltori olandesi sono riusciti ad allevare una varietà africana che è sempre disponibile allo stato fresco, e a buon mercato. L'80% del pesce gatto dei Paesi Bassi si esporta in Germania. Il resto va in Belgio e in Francia. Il 90% del pesce gatto si vende fresco e sfilettato. Il rimanente 10% si vende affumicato.

I filetti di pesce gatto sono privi di spine. La polpa è soda, e il sapore delicato. Il pesce gatto è un pesce magro (2-4% di grassi) a elevato contenuto proteico.

Le tipologie più importanti di vivai olandesi 2003

Produzione in tonnellate/anno

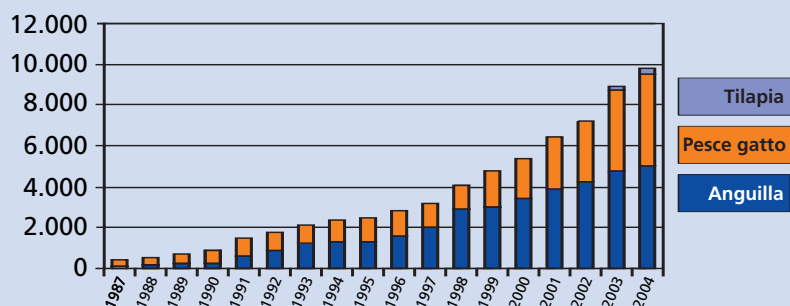


Tilapia fresco

I piscicoltori olandesi hanno fatto tesoro dell'esperienza accumulata in materia di sistemi di ricircolazione, e se ne avvalgono per l'allevamento di specie nuove, quali il tilapia. Attualmente i vivai di tilapia nei Paesi Bassi sono quattro. La loro caratteristica è l'offerta di tilapia fresco, vale a dire pesce che non è stato congelato. Per i piscicoltori

Incremento della piscicoltura

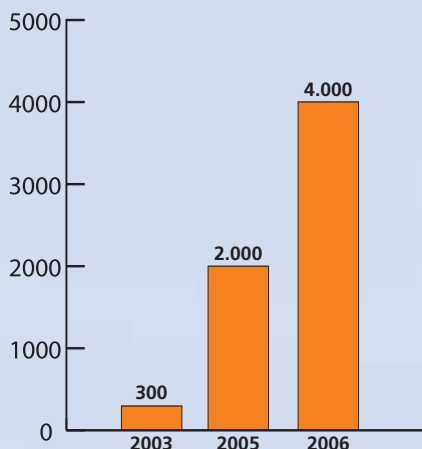
Produzione in tonnellate/anno



olandesi è una maniera di far fronte alla domanda di qualità eccellente. Si prevede che la produzione di tilapia crescerà notevolmente entro poco tempo.

Previsioni di aumento della produzione di tilapia

Produzione in tonnellate/anno



Dato che il tilapia si produce in vivaio, è disponibile allo stato fresco tutto l'anno. I filetti non hanno spine e si preparano facilmente e rapidamente.

Progetto pilota

Oltre al tilapia, il settore sta considerando il lancio di altre specie. In questo momento, per esempio, è in corso un progetto pilota per la sogliola. Quando si progetta il lancio di nuove specie, i piscicoltori lavorano in stretta collaborazione con i commercianti. Sono i commercianti, infatti, a disporre della più vasta competenza in fatto di mercato, trasformazione e logistica. I piscicoltori puntano a una produzione sostenibile. 'Sostenibile' significa regolata dal mercato, ma prestando attenzione a considerazioni sociali quali l'ambiente, il benessere degli animali, la rintracciabilità e la sicurezza alimentare. Una buona collaborazione lungo tutta la catena assicura il miglior risultato. Si punta a un aumento del livello di produzione attuale (9.000 tonnellate) fino a 30.000 - 50.000 tonnellate nel 2010, per un valore di 150 - 250 milioni di euro. ■



Freshness from Holland

Sole, mare, estate

D'estate sono pochi gli olandesi che si privano del piacere di gustare un'aringa olandese. È una tradizione secolare, profondamente radicata nelle abitudini alimentari degli olandesi. Sono cinquanta



milioni le aringhe che si consumano nei Paesi Bassi durante la stagione: ci sono cose in cui anche una piccola nazione può essere grande! Sono sempre più numerosi, d'altra parte, i tedeschi che scoprono l'aringa olandese. In Germania il consumo di questa aringa, tenera e succosa, ha un livello quasi pari a quello dei Paesi Bassi.

La gastronomia belga è impensabile senza il mitilo, che, per il 95%, proviene dai Paesi Bassi. D'estate i belgi guardano con interesse all'arrivo della prossima raccolta. Anche quest'anno la qualità è eccellente, e si può approvvigionare egregiamente il mercato.

Non va dimenticato, però, che il settore di questo prodotto risente negativamente delle circostanze naturali e delle restrizioni governative. Processi decisionali in corso nella politica fanno sperare, tuttavia, in un futuro più favorevole al settore del mitilo, per il quale è molto importante la sostenibilità.

L'estate è un periodo importante per il consumo dei due prodotti più rilevanti del settore dei prodotti ittici olandesi. Ancora più importante, però, è il fatto che l'estate è il periodo in cui aumentano le sostanze alimentari nell'acqua di mare, il che vuol dire che in autunno avremo ottime platasse sostanziose.

L'estate: che stagione meravigliosa!

Tilly Sintnicolaas
Direttrice

I Paesi Bassi offrono pesce fresco di prima qualità

Le aziende olandesi del settore ittico sono in grado di soddisfare a una vasta gamma di requisiti in fatto di tutela della qualità. Nelle aziende di produzione non si tiene conto soltanto della sicurezza alimentare, ma anche delle condizioni di lavoro e dell'ambiente. Che il loro modo di lavorare funzioni lo dimostrano relazioni d'affari durature e numerosi nuovi contatti.

Il settore del commercio ittico olandese si è fatto una reputazione come partner affidabile nel mercato internazionale, quanto a trasformazione, commercializzazione e trasporto del pesce fresco. Negli ultimi anni l'industria ittica ha effettuato considerevoli investimenti in termini di forza lavoro, apparecchiature moderne ed edifici, al fine di mantenere, ed eventualmente migliorare, il livello di qualità del pesce olandese. Catene di supermercati, o aziende per le quali il pesce è materia prima acquistano il pesce dai commercianti olandesi, perché sanno di poter contare su di un approvvigionamento costante di pesce fresco corrispondente alle loro specifiche di prodotto.

Dalla cattura alla tavola

Nei Paesi Bassi tutti gli anelli della catena che va dall'approvvigionamento al consumatore lavorano in stretta collaborazione. Tutte le attività sono sintonizzate tra loro, e i dati sono immessi in un sistema informatico, per garantire il miglior risultato. La qualità migliore è comunque sempre il pesce fresco. Il potenziamento della logistica permette una più rapida cernita e trasformazione, in modo che il pesce che raggiunge il cliente sia il più fresco possibile. Durante la trasformazione si controlla il mantenimento della catena del freddo. Nelle aziende di trasformazione moderne sono i computer a regolare la temperatura degli spazi di lavorazione e magazzinaggio. Un instradamento chiaro e spazi distinti per le diverse operazioni mantengono la separazione tra materie prime e prodotti finiti. Si assicurano così costantemente condizioni ottimali del pesce.

Si prelevano continuamente campioni dei prodotti ittici, dalla fase di trattamento della materia prima a quella di uscita dall'azienda. Laboratori interni controllano la qualità del pesce in tutte le fasi della trasformazione. Persino le materie prime sono soggette a controllo e i loro dati vengono registrati.

Requisiti di carattere sociale

Oggi giorno gli acquirenti impongono severi requisiti nella prospettiva di una gestione responsabile dell'impresa, quanto a condizioni di lavoro e ambiente. Per soddisfare a tali requisiti i piscicoltori olandesi adottano innovazioni tecniche nel processo di produzione e imballaggio e detergenti che rispettano l'ambiente.

Controllo su aziende estere

Quando acquistano il pesce all'estero, gli olandesi controllano regolarmente, con visite sul luogo, le circostanze in cui avviene la produzione nelle aziende di subfornitura. Anche queste, infatti, devono soddisfare a tutti i requisiti moderni di qualità, si tratti di sicurezza alimentare o di sostenibilità. I responsabili acquisti delle aziende olandesi visitano i piscicoltori o gli stabilimenti di produzione e chiedono risultati di esami di laboratorio, per esempio, sull'acqua utilizzata nel processo di produzione, quando non effettuano loro stessi analisi del genere. Il controllo effettivo del prodotto fornito si effettua nei Paesi Bassi. Sulla base di



*Freshness
from
Holland*



questi dati gli acquirenti olandesi si orientano nella scelta dei loro fornitori. Aziende o Paesi che non sono in grado di garantire la qualità desiderata vengono lasciati sistematicamente da parte.

Qualità costante

Scopo di tutto questo lavoro è garantire la continuità delle aziende di trasformazione del pesce nei Paesi Bassi. Un responsabile qualità spiega: "Abbiamo una notevole competenza in fatto di pesce fresco, lavorazione, mercato e logistica. Forniamo un prodotto di qualità costante entro i tempi convenuti. Le nostre forniture collimano perfettamente con il processo di lavorazione del cliente. Tutto funziona alla perfezione. Questa è la nostra forza". ■

Indicazioni di massima relative al pesce fresco

Il pesce fresco corrisponde alla seguente descrizione. Si tratta di indicazioni di massima: non tutte le proprietà descritte sono presenti in tutti i casi:

Aspetti da valutare	Buona qualità	Aspetti da valutare	Buona qualità
ASPETTO ESTERIORE		CONSISTENZA	
Pelle	chiara, lucida, nessuno scolorimento	Tessuto muscolare	sodo ed elastico, liscio
Occhi	convessi, retina trasparente, pupilla nera, lucida	Peritoneo	combacia perfettamente
Branchie	rosso scuro o chiaro, muco trasparente	ODORE	
Tessuto muscolare	bluastro semitrasparente liscio, lucido, senza scolorimenti	Branchie	fresco, come di alghe

I mitili della Zelanda: pura natura

Nei Paesi Bassi la produzione del mitilo dipende da fattori naturali, quali il clima, la semenza di mitilo disponibile e la quantità di sostanze alimentari presenti nell'acqua. Il commercio non deve influire sul processo naturale, sull'accrescimento della popolazione di mitili giovani. Il mitilo della Zelanda è un prodotto assolutamente naturale.

La prossima stagione dei mitili, come quella degli ultimi quattro anni, sarà contrassegnata dalla scarsità. Le cause sono la flessione dell'incremento di mitili giovani e le severe misure restrittive nei confronti della cattura adottate dal Governo olandese. Secondo le prime stime saranno immessi nel mercato in questa stagione cinquanta milioni di chili di mitili.

I mitili si devono sempre conservare refrigerati. La temperatura ambiente non deve mai superare i 7 °C.

Dalla semenza al consumo

La riproduzione dei mitili avviene in primavera-estate. Sono milioni le larve nelle acque lungo le coste olandesi. Un mese dopo incomincia a svilupparsi la conchiglia, e la semenza di mitilo cala sul fondo. I mitilocoltori zelandesi pescano la semenza e la seminano in aree del Waddenzee e della Schelda orientale destinate a vivaio. La semenza di mitilo cresce e si sviluppano mitili giovani della lunghezza da 4 a 5 cm. Dopo un anno, questi mitili giovani vengono pescati e posati in aree con una presenza ottima di sostanze alimentari. Qui i mitili crescono, fino a essere pronti per il consumo. A questo punto la lunghezza va dai 6 ai 7 cm.

Qualità

Alcuni aspetti determinanti della qualità dei mitili sono:

ASPETTO ESTERIORE DELLA CONCHIGLIA

conchiglia nera senza danneggiamenti

CONTENUTO DI POLPA

il mitilo deve essere pieno

COLORE *tra bianco crema e arancione chiaro*

ODORE *quasi di alga*

SAPORE *sapore di mitilo leggermente salmastro*

VITALITÀ *si controlla picchiando su esemplari aperti, e verificando che le valve si richiudano*

Trasformazione e trasporto

I mitili pronti per il consumo vengono ripescati e posati in cosiddette 'aree di lavaggio'. Sono aree riparate nella Schelda orientale. Il fondo è duro e piano. È un ambiente in cui i mitili si possono liberare in modo naturale della sabbia. Il mitilo, per così dire, filtra se stesso e si pulisce.

Qui i mitili rimangono per una settimana circa, per essere poi portati all'azienda di

produzione, dove vengono lavati un'altra volta, sgrappolati, liberati da irregolarità, selezionati e imballati. Durante tutto il processo i mitili sono mantenuti refrigerati. Una volta imballati, i mitili vengono poi trasportati il più presto possibile, in mezzi refrigerati, ai clienti.

Contante controllo qualità

Nel caso di un prodotto vivo come il mitilo, il controllo della qualità è molto importante. Gli ispettorati olandesi controllano regolarmente la qualità microbiologica dell'acqua nei vivai e nei bacini di lavaggio. Si esaminano, inoltre, campioni di mitili per verificare la presenza di batteri, agenti tossici, metalli pesanti o altre sostanze dannose. Campioni per esami vengono prelevati in tutte le fasi di lavorazione. Molte aziende nel settore dei mitili dispongono di laboratori interni, in modo da controllare tutto il processo, dall'approvvigionamento all'uscita. ■

Confezionamento

Per ottenere il miglior risultato alla cottura, i mitili devono essere di dimensioni il più possibile uniformi. Si vendono in diverse pezzature:

mitili grandi,

< 43 pezzi il chilo

43-50 pezzi il chilo

50-60 pezzi il chilo

60-70 pezzi il chilo

mitili piccoli,

> 70 pezzi il chilo



*Freshness
from
Holland*

Colophon

Pubblicazione 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

Sito Web: www.dutchfish.nl

Abbonamenti:

si pubblicano tre volte numeri l'anno, l'abbonamento è gratuito.



Novità nel Pescato è finanziato con il contributo dell'Unione Europea.

