

La Veterinaria per la filiera ittica italiana

Un master per espandere una grande risorsa economica del Paese



Il pescato in Puglia è l'1% del Pil regionale (1500 imbarcazioni, 5000 addetti, 10 impianti di acquacoltura e mitilicoltura): gamberi, scampi, merluzzi e mitili di eccezionale qualità. Con la chiusura di quasi 20mila ristoranti e le restrizioni anti-contagio, la pesca ha subito una grave battuta d'arresto (-40%) con un rallentamento delle vendite anche all'estero.

di ANNA APRILE

Negli ultimi anni, in Italia, il consumo di pesce pro capite annuo è andato progressivamente aumentando al ritmo del 2% ed è in continua crescita superando la media europea. L'aumentato consumo da parte delle famiglie sia per le proprietà nutrizionali dei prodotti della pesca sia per le nuove tendenze culinarie determina un incremento delle produzioni. In questo contesto, si è inserito il Master Universitario di secondo livello in *Gestione e controllo della qualità nella filiera ittica*, istituito dall'Università di Foggia in collaborazione con l'Ordine dei Medici Veterinari di Foggia e coordinato dal Prof. Giovanni Normanno dell'ateneo foggiano (Settore disciplinare: Ispezione degli Alimenti di Origine Animale). Il Master si è concluso a ottobre, dopo un anno di lezioni teoriche, di laboratorio e stage, per un totale di 1500 ore.

L'obiettivo del master era di fornire una specifica preparazione nel campo del controllo di qualità e sicurezza alimentare dei prodotti della pesca, partendo dalla produzione primaria e dalla normativa di settore per arrivare al controllo igienico-sanitario fino alla valutazione della qualità lungo l'intero processo produttivo.

A seguire il corso eravamo colleghi di diverse fasce d'età sia liberi professionisti che non e le lezioni erano condotte da docenti universitari, dirigenti asl e consulenti aziendali di diverse aree geografiche e da contesti lavorativi e di ricerca significativi.

Tanti gli argomenti interessanti tra i quali l'acquacoltura non solo per le lezioni inerenti le principali malattie dei pesci allevati e dei crostacei, la gestione delle emergenze, le terapie e le vaccinazioni che interessano prevalentemente noi medici veterinari ma anche per il focus dedicato alle linee guida nazionali e la normativa che consente l'autorizzazione delle imprese.

L'acquacoltura, in Italia, risulta essere fanalino di coda a causa delle difficoltà legislative che limitano l'apertura di nuovi allevamenti ben sapendo che è un comparto delle produzioni animali che a livello mondiale registra la crescita più consistente e costituisce più del 50% del pesce consumato.

I richiami di anatomia e fisiologia di pesci, molluschi e crostacei e le caratteristiche somatiche per il riconoscimento di specie sono stati necessari per essere in grado di distinguere e prevenire le frodi di sostituzione.

I nostri mari, per l'eccessivo sfruttamento, diventano sempre meno pescosi causando scarsità di prodotti locali e, di conseguenza, importazione di prodotti ittici, congelati o già preparati, provenienti da Paesi in via di sviluppo e di specie non sempre conosciute.

L'esperienza vissuta durante le visite alle realtà del territorio, lo stimolante confronto con i docenti, le competenze aggiunte in un settore molto complesso e la nascita di rapporti di amicizia con molti dei colleghi hanno lasciato un bel ricordo sia dal punto di vista umano che professionale. ●



Nella foto gli studenti del Master in Gestione e controllo della qualità nella filiera ittica.

Sviluppare competenze anche sulla qualità

Prof. Normanno, quali obiettivi aveva il master in termini di espansione delle competenze della categoria?

La determinazione di istituire presso l'Università di Foggia un master di II livello è nata proprio dall'intercettazione del fabbisogno formativo nell'ambito del variegato e complesso settore del controllo dei prodotti della pesca che ho percepito negli ultimi anni da parte dei colleghi medici veterinari. Pertanto gli obiettivi formativi hanno preso forma da un approccio che potremmo definire bottom up portando al consolidamento delle conoscenze pregresse e all'espansione di quelle relative alla normativa di settore, al controllo di qualità, alla sicurezza d'uso dei prodotti della pesca, passando per gli aspetti innovativi, come l'impiego degli insetti nella filiera dell'acquacoltura e gli studi più recenti sull'utilizzo delle meduse per uso alimentare. Un altro aspetto che ho cercato di favorire è stato quello relativo all'espansione delle competenze nel campo della qualità, intesa come approccio ai sistemi di gestione e delle certificazioni volontarie di settore, esigenza che ho percepito sia da parte dei colleghi libero professionisti che vogliono entrare nel mondo della consulenza sia dai colleghi "ufficiali" che devono confrontarsi con consulenti dell'operatore del

settore ittico sempre più preparati e aggiornati.

È la prima volta che un master viene realizzato in collaborazione con l'Ordine dei Medici Veterinari?

Non credo che in Italia ci siano molte esperienze simili. Posso senz'altro dire che quando ho proposto al Presidente dell'Ordine di Foggia, dott. Antonio Iannacci, di istituire una collaborazione Università/Ordine ho immediatamente ottenuto una entusiastica risposta, segno di notevole apertura, conoscenza delle esigenze formative degli iscritti e conoscenza di un territorio che vedrà un ampliamento degli sbocchi lavorativi nell'ambito del settore ittico.

È stato un successo pari alle aspettative?

Nel complesso sono soddisfatto del lavoro svolto; è stato un anno intenso, che ha visto l'avvicinarsi di numerosi esperti del settore che hanno portato un contributo formativo importante e lasciato a disposizione degli iscritti una mole di materiale didattico che potrà accompagnarli nel loro percorso di carriera o nel lavoro quotidiano. Grande soddisfazione per il clima di coesione e partecipazione emotiva che si è stabilito tra gli iscritti. (A.A.) ●

TAURIN[®]

Tablets



La giusta dose di Taurina per gatti di ogni età

TAURIN Tablets è disponibile in confezione da 30 compresse, in tutte le farmacie e nei migliori Pet Shop.

125 mg di Taurina per compressa

info@chifa.it
www.chifa-pet.it

chifa
DAL 1944