

Prolungare la vita commerciale dei gamberetti

FLAG: Fiandre occidentali
 Fiandre occidentali, Belgio

Sintesi del progetto

Grazie al ricorso a una nuova filiera del fresco, i gamberetti belgi possono ora essere offerti freschi per un periodo più lungo e senza fare uso di conservanti. Migliorando le procedure di cottura e raffreddamento, i pescatori fiamminghi hanno notevolmente allungato la vita commerciale dei loro prodotti e reso più competitive le piccole imprese ittiche locali.



I gamberetti belgi vengono spesso sgusciati all'estero e devono fare un lungo viaggio prima di tornare sul mercato locale. Questa pratica richiede l'uso di conservanti e talvolta il ricorso al congelamento. I gamberetti freschi locali, tradizionalmente bolliti e raffreddati a bordo del peschereccio in acqua di mare non trattata, sono disponibili in genere solo non sgusciati e con una vita commerciale di appena 4 giorni.

Nelle Fiandre, il FLAG ha sostenuto un progetto promosso congiuntamente dall'Associazione dei pescatori fiamminghi (VVV) e da Brevisco BVBA (una PMI locale) per mettere a punto un sistema ottimizzato di bollitura e raffreddamento basato su una ricerca condotta dall'ILVO (Istituto fiammingo per la ricerca ittica

e agroalimentare) e sovvenzionato dall'Asse 3 del FEP. È stato dunque costruito un prototipo di impianto a terra che permette un preciso controllo della temperatura, dei tempi e della salinità durante il processo di cottura che, a sua volta, nel rispetto delle norme HACCP, elimina la contaminazione batterica e garantisce un raffreddamento intensivo. Questo nuovo processo ha aumentato sensibilmente la vita commerciale dei gamberetti freschi locali, rendendoli così più competitivi senza fare uso di conservanti.

Lezioni apprese

- › **Pertinenza rispetto alle tematiche FARNET:** valore aggiunto ai prodotti della pesca, miglioramento della catena del valore.
- › **Risultati:** il progetto ha portato alla realizzazione di un prototipo di impianto a terra per la bollitura e il raffreddamento, che può aumentare la vita commerciale dei gamberetti freschi da 4 a 14 giorni senza l'uso di conservanti. Il risultato è un nuovo prodotto di nicchia di alta qualità, che si differenzia dal prodotto generico in offerta nel mercato locale. I pescatori possono portare i loro gamberetti per la lavorazione a terra e beneficiano di prezzi migliori e di nuove possibilità di commercializzazione anche lontano dalla costa.
- › **Trasferibilità:** molti processi di produzione tradizionali in Europa potrebbero trarre vantaggio da una revisione critica per individuare le carenze e mettere a punto soluzioni che aggiungano valore ai metodi esistenti. In effetti, piccoli miglioramenti al funzionamento della catena del valore possono talvolta generare significativi risultati economici, come dimostra questo caso di studio. I FLAG possono svolgere un ruolo importante nel favorire il trasferimento di conoscenze e mettere in pratica i risultati della ricerca.
- › **Osservazione finale:** il progetto è stato realizzato a partire da una ricerca precedente finanziata dell'Asse 3 del FEP. L'Asse 4 ha lavorato insieme agli imprenditori locali per mettere in pratica le conoscenze già acquisite.

Costo totale e contributo del FEP

Costo totale del progetto: €231 250

- › Asse 4 del FEP: €84 406,25 (36,5%)
- › Co-finanziamento nazionale: €112 156 (48,5%)
- › Contributo privato: €34 687,5 (15%)

Informazioni

Titolo: Prolungare la vita commerciale dei gamberetti

Durata: primavera 2012 – estate 2014

Data del caso di studio: febbraio 2014

Promotori del progetto:

VVV (Associazione dei pescatori fiamminghi)

Brevisco BVBA | Willy Versluys | willy@versluys.net | www.vlaamsegarnalen.be

ILVO (Istituto fiammingo per la ricerca ittica e agroalimentare)

Geertrui Vlaemynck | Geertrui.vlaemynck@ilvo.vlaanderen.be | www.ilvo.vlaanderen.be

Estremi del FLAG

FLAG Fiandre occidentali, Belgio

stephanie.maes@west-vlaanderen.be | +32 (0)59 34 01 87 | www.west-vlaanderen.be/EVF

[Scheda del FLAG Fiandre occidentali](#)

Editore responsabile: Commissione europea, direzione generale degli Affari marittimi e della pesca, il direttore generale.

Clausola di esclusione della responsabilità: la Direzione Generale degli Affari Marittimi e della Pesca è responsabile della realizzazione del presente documento nel suo complesso, ma non ha alcuna responsabilità in merito al suo contenuto e non garantisce l'esattezza dei dati.