



**UNIVERSITÀ
DI FOGGIA**



HR EXCELLENCE IN RESEARCH



Filiera corta dei prodotti ittici:
come valorizzare il pescato lagunare

Buone prassi igieniche e potenziali pericoli sanitari

Giovanni Normanno

**Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente
Ispezione degli Alimenti**

giovanni.normanno@unifg.it

Filiera corta -
miglio zero: perché?

Garantire FRESCHEZZA e
SICUREZZA

Conferire prodotto
LOCALE

Fidelizzare il consumatore



Come si garantiscono il mantenimento delle caratteristiche di freschezza e la sicurezza?



Il mantenimento delle caratteristiche di freschezza è funzione della rapidità con la quale la flora microbica alterante moltiplica


pertanto



E' necessario ridurre le contaminazioni



E' necessario conoscere i sistemi di rallentamento della moltiplicazione batterica applicabili in campo



E' necessario conoscere i momenti del flusso di processo nel quale possono verificarsi contaminazioni

Momenti di contaminazione del prodotto ittico

Pesca

Cernita

Sbarco

Lavorazione

Incassettamento/stoccaggio

Trasporto

Commercializzazione

Prodotto invenduto















Reg 852/2004 L'OSA protegge l'alimento da ogni forma di contaminazione.







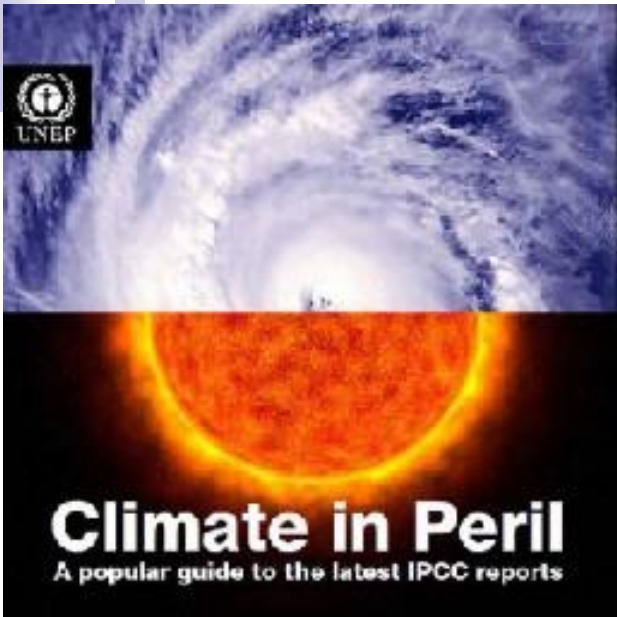
ASPETTI SANITARI



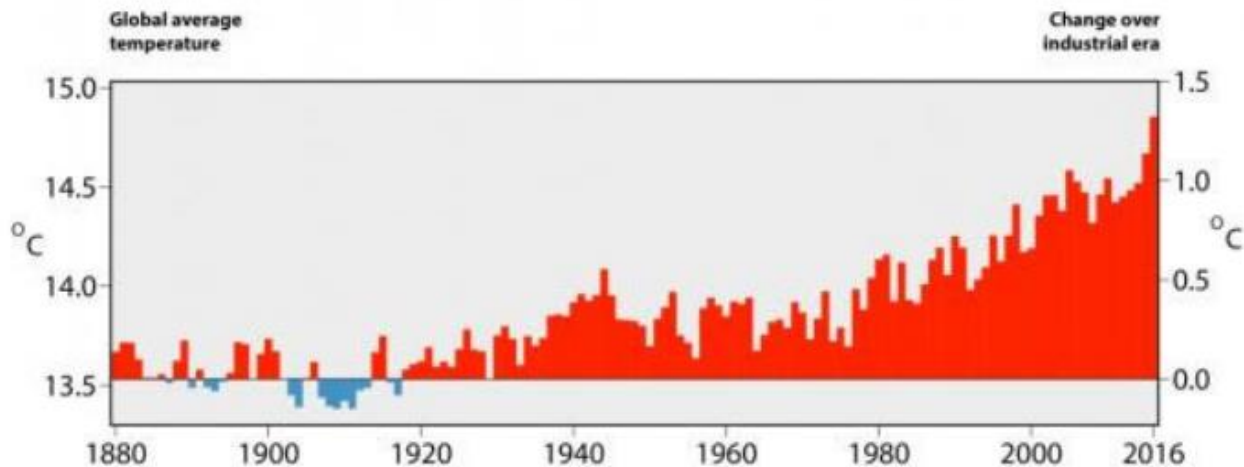
Rischio formazione ISTAMINA





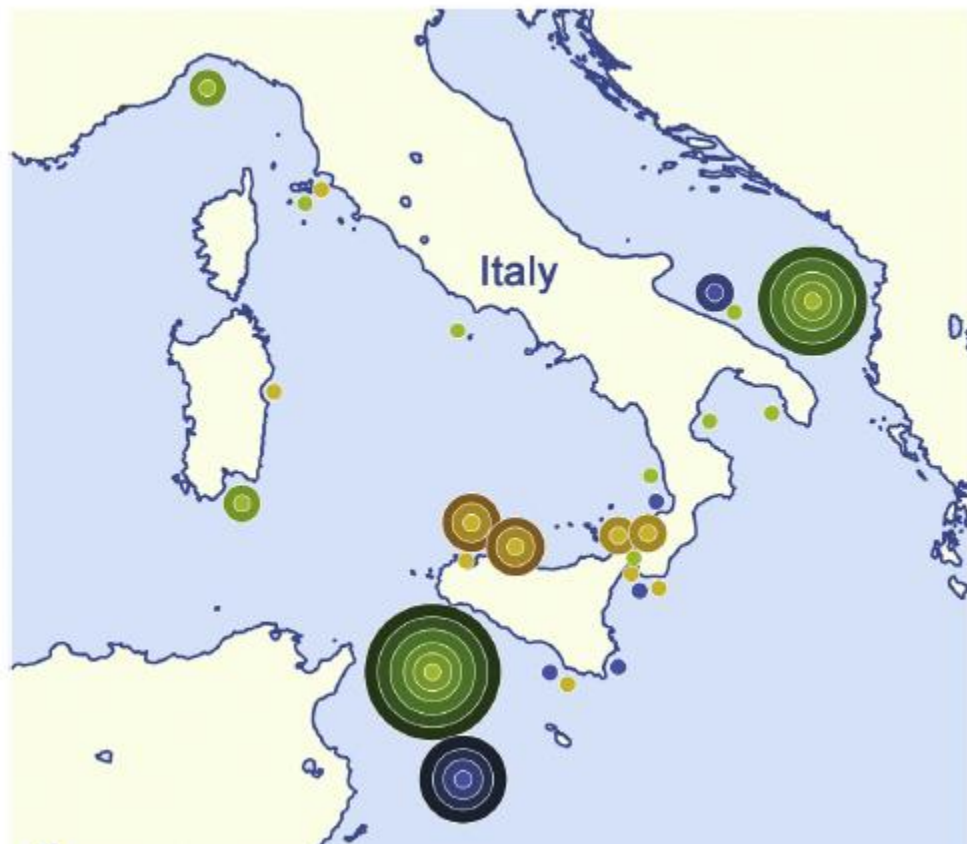


ANNUAL GLOBAL SURFACE AIR TEMPERATURES FROM 1880 TO 2016





At least eleven species of the family Tetraodontidae are reported in the Mediterranean Sea: *Lagocephalus guentheri*, *L. spadiceus*, *L. lagocephalus*, *L. suezensis*, *L. sceleratus*, *Torquigener flavimaculosus*, *Tylerius spinosissimus*, *Sphoeroides spengleri*, *Sphoeroides pachygaster*, *Sphoeroides marmoratus* and *Ephippion guttiferum* (Farrag, El-Haweet, & Moustafa, 2016; Irmak & Altinagaç, 2015). Only three of these pufferfish are currently present in waters surrounding Italy: *L. sceleratus* (Silver-cheeked toadfish or Silver pufferfish or Silver-stripe blaasop), *L. lagocephalus* (Oceanic pufferfish) and *S. pachygaster* (Blunthead pufferfish).



Number of specimens

- 1-2
- 3-5
- >5
- >50
- >100
- >400

Species

- *Lagocephalus sceleratus*
- *Lagocephalus lagocephalus*
- *Sphoeroides pachygaster*

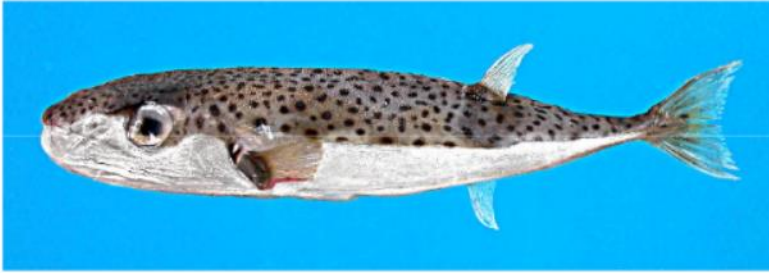
Thus,

currently, *L. sceleratus* is known to be present along the coasts of Sicily, Apulia and Calabria.

ATTENZIONE

PESCE PALLA MACULATO

Lagocephalus sceleratus



Si riconosce dal dorso bruno-verdastro con macchie scure e ventre bianco.

Specie originaria del Mar Rosso, arrivata in Mediterraneo negli ultimi anni, è stata catturata anche in acque italiane (Isola di Lampedusa).

ATTENZIONE: le sue carni sono altamente **tossiche**.

NON VA ASSOLUTAMENTE MANGIATO



Dalle coste algerine alle coste meridionali della Sicilia, questo pesce dalla forma veramente particolare, sta diventando preda abbastanza frequente nelle reti dei pescatori.



Grazie per l'attenzione!

