

Farina di pesce dagli scarti del pesce

FLAG: Huelva
Andalusia, Spagna

Panoramica del progetto

Questo progetto presenta un esempio di come sia possibile utilizzare i sottoprodotti della pesca sostenendo un'impresa di acquacoltura nella produzione di farina di pesce dagli scarti di pesce locali.



L'impresa di acquacoltura Salinas del Astur, che alleva e commercializza spigole e orate, ha rilevato un'opportunità commerciale nei rigetti in mare e negli scarti di pesce prodotti dalla locale asta. Sino ad allora, questi scarti non garantivano alcun valore aggiunto e l'amministrazione comunale si limitava a incenerirli. Allo stesso tempo, l'acquisto della farina di pesce comportava per l'azienda una spesa annua di 40 000 euro.

Il sostegno dell'Asse 4 ha permesso all'azienda di investire nei macchinari necessari per produrre in proprio una farina di pesce di qualità dagli scarti locali. Il progetto, grazie a questi nuovi macchinari e a un procedimento che unisce scarti del pesce e briciole di pane (anch'esse raccolte localmente dall'azienda), ha trasformato gli scarti in una risorsa preziosa, assicurando inoltre effetti collaterali vantaggiosi per l'ambiente. Salinas del Astur ora produce il 50% della farina di pesce consumata per le proprie attività di acquacoltura e sta esplorando nuove metodologie per migliorare la qualità della farina riducendone il tenore d'acqua (attualmente pari all'80%). In una fase successiva, l'azienda prevede di aumentare gradualmente la produzione di farina di pesce prendendo anche gli scarti di un'altra asta del pesce nelle vicinanze (Isla Cristina) nonché gli scarti dei frutti di mare e di altri tipi di pesce del conservificio locale.



Insegnamenti principali

- › **Rilevanza con le tematiche FARNET:** diversificazione; ambiente; sottoprodotti; innovazione.
- › **Risultati:** il progetto, che ha preso il via solamente nel settembre 2011, ha già creato un posto di lavoro e ha permesso all'azienda di dimezzare le spese per la farina di pesce (per un risparmio annuo di 20 000 euro). Inoltre, ha permesso di utilizzare in un altro modo gli scarti della locale asta del pesce così come una certa quantità di avanzi del pane, sempre locali. In ultimo, ma non meno importante, per cercare di perfezionare la tecnica di produzione l'azienda è entrata in contatto con esperti di differenti settori e regioni della Spagna. Nella zona, di conseguenza, aumenteranno le conoscenze specialistiche.
- › **Trasferibilità:** questo progetto può essere trasferito in tutte le zone di pesca nelle quali siano presenti attività di acquacoltura e di allevamento di pesci e siano generati sufficienti volumi di scarti di pesce.
- › **Commenti finali:** questa iniziativa illustra in modo ottimale un'attività di diversificazione redditizia che, allo stesso tempo, migliora la compatibilità ambientale delle prassi dell'azienda.

Costo complessivo e contributo del FEP

Costo complessivo del progetto: 31 176 euro

- › Asse 4 del FEP: 7 014,60 euro
- › Cofinanziamento nazionale/regionale: 7 014,60 euro
- › Contributo dei finanziamenti privati: 17 146,80 euro

Informazioni sul progetto

Titolo: Farina di pesce dagli scarti del pesce

Durata: attività in svolgimento da settembre 2011 ad oggi.

Data del caso di studio: gennaio 2011

Promotore del progetto

Salinas del Astur S.A.

Rafael Rodriguez

rafael.rodriguez@puntaumbria.es

+34 615 39 74 85

www.puntaumbria.es/opencms/opencms/puntaumbria/content/sali/index_xmlpage.html

Dati del FLAG

Huelva, Spagna

gdphuelva@asopescaluz.com

+34 959 344238

[Scheda del FLAG](#)

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.