



## SONDAGGIO SUL CONSUMO DI PESCE

**CHI?**  
**100 CONSUMATORI,**  
**EQUAMENTE DISTRIBUITI PER ETÀ E SESSO**

### DOVE?

In ristoranti e trattorie del Friuli Venezia che offrono piatti tradizionali, realizzati con cibi freschi locali con oli e vini della Regione Friuli Venezia Giulia.

### PERCHÉ?

Il questionario serve a ottenere dai consumatori alcune informazioni su:

- **Le loro preferenze per i piatti di pesce**
- **I loro atteggiamenti nei confronti del pesce allevato e selvatico**
- **La loro disponibilità ad acquistare nuovi prodotti ittici**

### COME?

Il questionario contiene 6 domande. Sarà utilizzato il metodo carta e matita.

### A CHI SERVE?

- Allevatori di pesce per migliorare le tecniche di allevamento dei pesci, e soprattutto la loro alimentazione
- Industria alimentare per proporre ai consumatori prodotti adatti alle loro preferenze
- Ristoratori per capire i gusti dei consumatori e trovare prodotti freschi di qualità
- Consumatori per mangiare cibi sani
- Ricercatori per migliorare le conoscenze e le tecnologie

### CHI ANALizzerà LE RISPOSTE?

Il gruppo di lavoro della prof.ssa Greta Krešić dell'Università di Rijeka (Fiume), Croazia, Facoltà di turismo e gestione dell'ospitalità (Partner n. 5 del progetto AdriAquaNet).

### DOVE SARÀ PUBBLICATA L'ANALISI DEI DATI?

Il Report tecnico-scientifico di fine progetto sarà pubblicato nel sito web del progetto ([www.italy-croatia.eu/AdriAquaNet](http://www.italy-croatia.eu/AdriAquaNet)).

Nell'ambito del  
**PROGETTO  
ADRIAQUANET**  
professionisti e ricercatori  
italiani e croati stanno  
collaborando per  
migliorare la qualità del  
pesce allevato nel Mare  
Adriatico. L'opinione  
dei consumatori e dei  
ristoratori è molto  
importante per verificare  
l'impatto delle nuove  
tecnologie sulla qualità  
percepita dei prodotti.

**PRIORITÀ**  
Innovazione Blu

**DURATA**  
01.01.2019 - 30.06.2021

**COORDINATORE**  
Università di Udine, Italia

**FINANZIAMENTI**  
€ 2.740 MLN  
dal Fondo europeo  
di sviluppo regionale  
e € 483.600 da  
Confinanziamento nazionale

# IL PROGETTO IN BREVE

La qualità del pesce allevato dipende dalla moderna gestione degli impianti di allevamento (the fish farm), dalla cura della salute del pesce (the fish doctor) e da controlli di qualità sul pesce fresco e trasformato (the fish market).

## OBIETTIVO 1

Nuovi approcci per migliorare nutrizione dei pesci e garantire gestione efficiente dei rifiuti

### the fish farm

#### AZIONI

- Impiega nuovi mangimi per migliorare il benessere dei pesci allevati
- Migliora i protocolli di alimentazione dei pesci allevati
- Fornisce nuove tecnologie per il risparmio energetico

## OBIETTIVO 2

Nuove strategie per migliorare salute e benessere dei pesci

### the fish doctor

#### AZIONI

- Sviluppa nuove vaccinazioni
- Prova nuovi probiotici e nutraceutici
- Sviluppa metodi semplici e veloci per valutare il benessere dei pesci

## OBIETTIVO 3

Nuovi prodotti ittici per diversi classi di consumatori

### the fish market

#### AZIONI

- Applica nuove tecnologie per sviluppare nuovi prodotti alimentari a base di pesce
- Migliora la commercializzazione del pesce fresco e dei nuovi prodotti
- Informa i consumatori sulla qualità e sul valore nutrizionale del pesce allevamento



## PARTNERSHIP

### RESEARCH INSTITUTES

- LP** UNIVERSITY OF UDINE  
Dept. of Agricultural, Food, Environmental and Animal Sciences
- PP1** CROATIAN VETERINARY INSTITUTE
- PP2** UNIVERSITY OF TRIESTE – Dept. of Life Sciences
- PP3** INSTITUTE OF OCEANOGRAPHY AND FISHERIES
- PP4** ISTITUTO ZOOPROFILATICO SPERIMENTALE DELLE VENEZIE
- PP5** UNIVERSITY OF RIJEKA  
Faculty of Tourism and Hospitality Management
- PP6** NATIONAL RESEARCH COUNCIL OF ITALY  
Institute of Biomolecular Chemistry (ICB)

### CONSORTIUM

- PP7** KLASTER MARIKULTURA

### SMEs

- PP8** FRIŠKINA Ltd
- PP9** ITTICA CALDOLI sarl -Poggio Imperiale
- PP10** ORADA ADRIATIC Ltd
- PP11** FRIULTROTA DI PIGHIN Ltd



## CONTACT

University of Udine / Prof. Marco Galeotti  
marco.galeotti@uniud.it