

■ PROGETTO TIMOTRAC *I mitili sottovuoto*

Produrre e commercializzare, anche in Friuli-Venezia Giulia, mitili sottovuoto, di elevata qualità e con una «shelf life», ovvero il periodo nel quale il prodotto può essere consumato in totale sicurezza, più lunga. È questa la principale novità presentata in occasione del convegno «La sicurezza alimentare e l'innovazione per una diversa valorizzazione commerciale dei molluschi bivalvi della regione Friuli-Venezia Giulia», organizzato da LegaPesca e Legacoop regionale in collaborazione



ne con la Regione e il Dipartimento di Scienze degli alimenti dell'Università di Udine e volto a illustrare alcune iniziative per la valorizzazione del settore

re della mitilicoltura del compartimento marittimo di Trieste. Il progetto si chiama Timotrac, ed è stato presentato da Alessandro Sensidoni, docente del Dipartimento di Scienze degli alimenti dell'Università degli Studi di Udine assieme ad Almar, azienda leader del settore e ha ottenuto manifestazioni di interesse da parte di tutta la categoria. Timotrac infatti consente di individuare le modalità di conservazione e trasformazione del mitilo, garantendo il mantenimento delle caratteristiche del prodotto di provenienza regionale, applicando un processo di trasformazione in funzione della qualità dei mitili allevati e del periodo di raccolta. «Nonostante la crisi – ha affermato Gaetano Zanutti, responsabile delle filiere agroalimentari e pesca di Legacoop regionale – il settore della mitilicoltura, in regione, sta attraversando un'importante fase di trasformazione nell'ottica di migliorare la qualità della produzione e la capacità di competere sui mercati».