

Il futuro della mitilicoltura nel trasporto sottovuoto

Presentato a Trieste il progetto "Timotrac" che consente di conservare il prodotto fresco più a lungo. Ideata anche una cottura "dolce" a 85 gradi

► MUGGIA

Addio reticelle di nylon sgocciolanti: in un prossimo futuro uno dei prodotti più preziosi dell'acquacoltura del golfo di Trieste, le cozze, viaggeranno con sistemi innovativi che consentiranno di conservare più a lungo il prodotto fresco senza che perda le sue qualità quando viene sottoposto, specialmente d'estate, ai raggi del sole. Ma non solo, presto le cozze "made in Trieste" si potranno trovare anche semi-cotte, con un metodo originale che ne preserva tutte le qualità organolettiche. E se l'esperimento prenderà piede sarà esteso anche a tutti i molluschi che si pescano da Muggia a Marano: canestrelli, vongole, capelunghe, fasolari e altro ancora.

Il progetto Timotrac è stato presentato a Trieste. L'iniziativa fa parte di una serie di interventi volti a rendere più competitivo il settore della mitilicoltura in regione consentendo di produrre e commercializzare, anche in Friuli Venezia Giulia, mitili sottovuoto, di elevata qualità e con una "shelf-life", ovvero il perio-



Un impianto di mitilicoltura nel golfo di Trieste

do nel quale il prodotto può essere consumato in totale sicurezza, più alta. 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 Fvg", organizzato da LegaPesca e Legacoop Fvg in collaborazione con la Regione e il Dipartimento di Scienze degli alimenti dell'Università degli Studi di Udine e volto a illustrare alcune iniziative per la valorizzazione del settore 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 manteni-

mento delle caratteristiche del prodotto di provenienza regionale, applicando un processo di trasformazione in funzione della qualità dei mitili allevati e del periodo di raccolta.

In sostanza i molluschi appena pescati e depurati vengono conservati in apposite scatole ad "ambiente modificato", cioè sottovuoto. Non un "sottovuoto spinto" ma un sistema che estraendo l'aria evita che l'ossigeno dia avvio ai processi di decomposizione.

Un'altra novità è rappresentata invece dal sistema di cottura dei mitili, che vengono imbutati ancora nel guscio e portati a condizioni di sottovuoto. Le buste poi subiscono un trattamento a 85 gradi, una cottura "dolce" che non ne altera le qualità organolettiche. E in mercato si troverà un prodotto precotto "come fresco": basta aprire la busta e usare il prodotto per gratinati, sughi o altro.

Due sistemi, è stato sottolineato, che se troveranno applicazione contribuiranno in modo fondamentale all'espansione dell'industria dell'acquacoltura regionale.