

indipendente da chi produce e da chi distribuisce, e competente, come richiesto dalla norma En 45011». I piscicoltori italiani, partendo dal "codice di buona pratica di allevamento" hanno avviato un "percorso virtuoso" che tende a



addetti ai lavori». L'esigenza del produttore di venire incontro alle



esigenze del consumatore di garanzia e tutela è stata apprezzata da **Vincenzo Dona**, presidente dell'Unione nazionale Consumatori. «Il

consumatore - ha detto Dona - richiede un semaforo verde, vuole certezze. Iniziative come questa gliela danno». A conclusione dell'incontro a

l'acquacoltura sia una delle produzioni alimentari più promettenti e ricche di reali opportunità, per l'economia, per le politiche alimentari ed anche per la gestione attiva e sostenibile dell'ambiente. «E' bene avviare, così come sta facendo l'Api - ha concluso il sottosegretario - l'innovazione dei processi e dei prodotti, per un mercato sempre più competitivo, ma anche più capace di percepire e valorizzare la qualità. Non basta più saper produrre, bisogna farlo trasformando la crescente lista di regole in opportunità per le imprese e per il consumatore».

Evento con plus gastronomico

A fine mattinata, appuntamento gastronomico con i prodotti



spingendo le imprese agricole italiane verso sistemi produttivi sempre più qualificati, che

Palazzo Della Valle è intervenuto il sottosegretario alle Politiche agricole **Paolo Scarpa** che ha evidenziato come

dare trasparenza al sistema produttivo, attestando, su base volontaria, la qualità certificata e "tracciata". Plauso all'iniziativa è stata espressa dal presidente di Confagricoltura **Augusto Bocchini**: «Stiamo

possano garantire al consumatore i più elevati standard di sicurezza e qualità, insieme ad una gestione accorta delle risorse, sia sotto il profilo ambientale, che della sicurezza degli stessi



dell'acquacoltura. E' stato affidato a Eventi Catering menù, apprezzatissimo