



2017 & 2018 Seafood Excellence Award Winner

5 giugno 2018

Langosteria Cafè

Galleria del Corso n. 4 – Milano

Conferenza stampa di presentazione

Alla scoperta delle straordinarie caratteristiche del SUPERFOOD pesce caraibico
COBIA, insignito dei Premi:

- **2018 – Bruxelles – Premio mondiale per l'eccellenza nei prodotti semi pronti o pronti (Seafood Expo Global)**
- **Giugno 2018 – Barcellona – Finalista nel premio mondiale per la sostenibilità (Seafood Summit)**

Interverranno:

Bernard LEGER, vice presidente OPEN BLUE COBIA
Paolo BRAY, fondatore e direttore FRIEND OF THE SEA
Modera **Roberta SCHIRA**, scrittrice e giornalista

A cura dell'Ufficio Stampa

PESCE COBIA ITALIA

Coordinatore

Antonella Millarte food expert

Social Media

Elisa Forte social media expert

In collaborazione con:

Chiara Fossati pr specialist

Massimiliano Bordignon video making and ph

Mail: pescecobiapress@gmail.com

www.openblue.com



Data: 5 giugno 2018

COMUNICATO STAMPA

AUMENTA IL PESCE SULLA TAVOLA DEGLI ITALIANI, E CALA NEI NOSTRI MARI

In arrivo il super food pesce caraibico Cobia.

Sostenibile, accessibile, salutare, etico: sarà il pesce del futuro?

Con i ristoranti certificati "Friend of the Sea" ci si nutre rispettando la natura.

Una soluzione sostenibile per il mercato ittico del prossimo futuro. Per la ristorazione professionale e il circuito retail delle pescherie, il pesce COBIA sarà disponibile in pezzature ad hoc, grazie al nuovo sistema di refrigerazione con porzionatura personalizzata alla fonte

Milano, 5 giugno 2018 - A fronte di un consumo di pesce in decisa crescita le risorse ittiche sono sempre più a rischio. Secondo la FAO circa il 90% degli stock ittici del Mar Mediterraneo è pescato eccessivamente, di conseguenza: si è ridotta la produzione in campo alimentare, danneggiati gli ecosistemi e diminuita la biodiversità.

Il messaggio è chiaro, anche noi – quando facciamo la spesa – possiamo contribuire a salvare i nostri mari. Come? Scegliendo non solo per gusto e costo, ma anche prestando attenzione all'origine del pesce. Il consumatore consapevole vuole sapere se il pesce è frutto di pesca o di allevamento, e soprattutto come il pesce è stato allevato.

Possiamo dare al Mediterraneo la possibilità di "riposare" e riprodursi, gustando il pesce caraibico Cobia. A piccoli passi, assaggio dopo assaggio, sta conquistando le cucine dei migliori ristoranti d'Italia e, entro la fine del 2018, sarà pronto ad affacciarsi nelle principali pescherie del Belpaese. Nella patria della Dieta Mediterranea, tutelata dall'Unesco, il pesce Cobia non poteva che essere presentato a tavola. Nella celebre Langosteria caffè di Milano, il super food caraibico è stato degustato sia in versione internazionale (crudo) che all'italiana (croccante e con carciofi). Ma, soprattutto, è stato raccontato – con la preziosa moderazione della scrittrice e giornalista Roberta Schira - perché è un progetto che, per arrivare nel Belpaese, ha fatto il giro di tre continenti.

L'idea di allevare un pesce etico, sostenibile e naturalmente saporitissimo nasce come start up dell'Università di Miami (Florida). Da quello studio universitario, diventato realtà, oggi arriva nel nostro piatto un pesce caraibico che da un decennio continua a sorprendere, accrescere i suoi estimatori e, soprattutto, a fare bene alla salute ed anche a fare del bene a chi lo alleva, nel mare cristallino di Panama.

CRUDO SENZA TIMORI, CATENA DEL FREDDO GARANTITA - "Grazie al nostro sistema integrato dall'embrione alla tavola, siamo in grado di garantire ai nostri clienti e



2017 & 2018 Seafood Excellence Award Winner

distributori un prodotto di alta qualità lavorato e porzionato alla fonte. La catena del super freddo (fino a -35°) che abbiamo implementato – sostiene **Bernie Leger, vice presidente Open Blue Cobia** - garantisce una qualità del pesce “come appena pescato” e aiuterà i nostri clienti a ottimizzare i tempi di lavoro, la gestione del magazzino e migliorare la produttività". In Italia questo servizio sarà disponibile da ottobre 2018. Nel Belpaese è in attesa di approvazione l’etichetta – che dovrebbe arrivare all’incirca entro luglio - per il consumo a crudo del Cobia.

Ma che sapore ha questo pesce caraibico? Ha carni morbide e burrose, è un pesce bianco premium, paragonato a specie pregiate come il merluzzo nero. Caratterizzato da filetti di grandi dimensioni e ricco di oli salutari, la polpa del Cobia rimane succulenta e umida ed è adatta ad una miriade di diverse preparazioni - in umido, fritto, al forno – e per un consumo a crudo gustoso e sicuro grazie alla modalità di allevamento che azzerava la presenza di parassiti dannosi per la salute del consumatore. Il pesce bianco Open Blue Cobia apporta un altissimo livello di Omega-3; una porzione di 85 grammi di un pesce di questa tipologia per 1-2 volte alla settimana riduce del 36% il rischio di malattie cardiache.

Il pesce caraibico Cobia è certificato Friend of the Sea, con un'azione che ci fa comprendere quanto stia crescendo l’attenzione del consumatore verso la materia prima del mare. **Paolo Bray, Fondatore e Direttore di Friend of the Sea** sottolinea il valore dell’attività dell’organizzazione: *“I prodotti delle aziende certificate provengono da stock non sovra sfruttati, pescati con metodi selettivi che non catturano specie in pericolo, non hanno impatto sul fondale marino e da attività svolte nel rispetto delle condizioni di lavoro degli equipaggi”*. Fanno oggi parte del sistema FOS oltre 700 aziende di pesca, acquacoltura, trasformazione e distribuzione in tutti i continenti. Tali aziende sono sottoposte annualmente ad audit e verifiche effettuate da enti di certificazione indipendenti e di accreditamento nazionale.

UFFICIO STAMPA

Antonella Millarte / 347.0408363 / foodieantonellamillarte@gmail.com

Chiara Fossati / 347.7362313 / chiarafossa@gmail.com

IL CONSUMO ITTICO NEL MONDO (Fonte dati: *Friend of the Sea*)



Secondo la Banca Mondiale, la capacità globale di ripopolamento si è ridotta di circa sei volte tra il 1970 e il 2005. Ma, secondo la FAO, il consumo mondiale di pesce è proiettato a crescere entro il 2025 di 31 milioni di tonnellate, raggiungendo la quota record di 178 milioni di tonnellate l'anno.

Il sostentamento di più di tre miliardi di persone dipende da risorse generate da mare e zone costiere. Gli oceani forniscono la maggiore quantità di proteine al mondo e rappresentano la fonte principale di sostentamento per oltre 2 miliardi e mezzo di persone ed occupano, direttamente o nell'indotto, circa 200 milioni di persone.

IL CONSUMO ITTICO IN ITALIA *(Fonte dati: Friend of the Sea)*

L'Italia segue il trend globale con un incremento del 9,5% (dato 2016 sul 2015) di pesci e prodotti ittici nella spesa alimentare delle famiglie, con 3 italiani su 4 che consumano pesce - fresco o surgelato – almeno 2 volte a settimana, per un consumo annuale pro-capite di 25 kg nel 2017 contro i 16 kg nel 2016 (dati Istat).

Il pesce è la voce con il maggior incremento assoluto nel paniere-spesa Istat. Ciò dipende sia dalla maggiore informazione sul ruolo degli omega3 del pesce per una dieta sana ed equilibrata, che al crescente consumo di pesce sotto forma di sushi e sashimi, che anche la ristorazione italiana sta sviluppando accanto alla cucina etnica.

OPEN BLUE: INNOVAZIONE E SOSTENIBILITA'

L'attuale sistema pesca, che in molti casi utilizza modalità dannose per l'ecosistema, presto non sarà più in grado di sostenere la domanda di mercato.

E qui entra in scena Open Blue Cobia. Straordinariamente ricco di omega3 - una porzione di 100 grammi fornisce 2500 mg di EPA e DHA Omega-3 - il pesce Cobia indica la direzione per il mercato del prossimo futuro. Prima nel mondo, Open Blue ha realizzato un impianto innovativo a grande valore aggiunto per la piscicoltura del Cobia: è un progetto integrato "dall'embrione alla tavola". E' pioniera della piscicoltura naturale in acque profonde in oceano aperto e il tratto di Oceano in cui posizionare le stazioni marine per l'allevamento del Cobia è stato individuato da Open Blue sulla base di uno studio dell'Università di Miami, in Florida.

L'allevamento, nell'Oceano Atlantico di Panama è lontano più di sette miglia dalla costa nelle acque blu del Mar dei Caraibi: dove le acque sono profonde, pulite e pure.



2017 & 2018 Seafood Excellence Award Winner

E' un "deserto del mare" in cui il pesce Cobia vive in natura, con grande circolazione di acqua sempre in movimento, quindi pulitissima.

In questo ambiente incontaminato e rigorosamente controllato, Open Blue alleva il pesce Cobia, nutrito con mangime composto da farina di pesce, olio di pesce, proteine vegetali, vitamine e minerali. Le diete sono naturali e prive di ormoni, coloranti, pesticidi, ingredienti Ogm e altri contaminanti dannosi.

La **sostenibilità**, punto chiave dell'intero progetto Cobia, si estende a tutto l'indotto di produzione con finanziamenti e opere a favore della comunità locale di Panama.

SOSTENIBILITÀ. PAROLA CHIAVE DELL'INTERO PROGETTO COBIA

Sostenibilità per Open Blue significa

- allevare il pesce Cobia in modo sicuro per la nutrizione umana
- preservare la salute del pesce
- rispettare e proteggere l'ambiente in cui Open Blue opera
- contribuire allo sviluppo economico e sociale della comunità che vive e lavora negli allevamenti e stabilimenti Open Blue
- aiutare i consumatori a fare scelte consapevoli



LE NOVITA'

DIRETTAMENTE DAI CARAIBI FINO ALLE NOSTRE CUCINE

Di recente gli stabilimenti Open Blue a Panama sono stati dotati di un impianto di refrigerazione criogenica di ultima generazione, integrato con un innovativo sistema di porzionatura e refrigerazione alla fonte, direttamente in loco. Ciò consente ai clienti Open Blue di ordinare direttamente i prodotti cobia nelle pezzature desiderate.

CRUDO SENZA TIMORI, CATENA DEL FREDDO GARANTITA

*"Grazie al nostro sistema integrato dall'embrione alla tavola, siamo in grado di garantire ai nostri clienti e distributori un prodotto di alta qualità lavorato e porzionato alla fonte. La catena del super freddo (fino a -35°) che abbiamo implementato garantisce una qualità del pesce "come appena pescato" e aiuterà i nostri clienti a ottimizzare i tempi di lavoro, la gestione del magazzino e migliorare la produttività" – sostiene **Bernie Leger, vice presidente Open Blue Cobia.***

In Italia questo servizio sarà disponibile da ottobre 2018".

EXPORT PESCE COBIA

OPEN BLUE COBIA – Il 75% dei distributori è negli Stati Uniti, il 25% è in Europa di cui i due terzi sono in Italia e in Germania (oggi è dove c'è una più alta richiesta del pesce caraibico Cobia). Sono in crescita Francia, Italia, ancora Germania, Svizzera, Benelux e Gran Bretagna. L'export totale annuale è di circa 2000 milioni di tonnellate (20 mln di quintali) verso Stati Uniti ed Europa.

IN ITALIA è in attesa di approvazione l'etichetta – che dovrebbe arrivare all'incirca entro luglio - per il consumo a crudo.

IN ASIA, in autunno Open Blue Cobia sarà il primo prodotto approvato per l'import in Cina.

Open Blue prevede per il 2018 un fatturato globale di 22-23 milioni di dollari.



GUSTO E SALUTE DEL PESCE CARAIBICO COBIA

Ha carni morbide e burrose, è un pesce bianco premium, paragonato a specie pregiate come il merluzzo nero. Caratterizzato da filetti di grandi dimensioni e ricco di oli salutari, la polpa del Cobia rimane succulenta e umida ed è, quindi, adatta ad una miriade di diverse preparazioni - in umido, fritto, al forno – e per un consumo a crudo gustoso e sicuro grazie alla modalità di allevamento che azzerava la presenza di parassiti dannosi per la salute del consumatore.

Il pesce bianco Open Blue cobia apporta un altissimo livello di Omega-3.

I PREMI RICEVUTI DA OPEN BLUE COBIA

2017 Vincitore – Best New Foodservice product at Seafood Expo North America

- 2018 Vincitore – Convenience at Seafood Expo Global (Brussels)
- 2018 Finalista – Seafood Champions Vision Category (SeaWeb sustainability) (Il vincitore sarà annunciato il 19 giugno 2018)

CERTIFICAZIONI

- Aquaculture Stewardship Council (ASC) – World’s first certified Cobia producer
- Friend of the Sea
- Best Aquaculture Practices (BAP) – 4 star
- British Retail Consortium (BRC)
- Global Gap
- Kosher and Halal certified



2017 & 2018 Seafood Excellence Award Winner

COBIA E' CERTIFICATO DA "FRIEND OF THE SEA"

Ed ecco come e quanto pesce consumiamo in Italia:

- ✓ **3 italiani su 4 consumano pesce, fresco o surgelato, almeno due volte alla settimana.** 13.000 pescherecci forniscono quantità pari a 1/3 del totale, circa 180.000 tonnellate – mentre il restante viene dall'estero, principalmente da Spagna, Danimarca, Olanda (dati Federcoopescas - Confcooperative).
- ✓ Circa **l'80% dei prodotti ittici è venduto al dettaglio** (GDO compresa), il 18% tramite servizi di ristorazione, il 2% tramite canali istituzionali. (Dati UE, Eumofa).
- ✓ **L'Italia si colloca al quarto posto in Europa per produzione acquicola** dopo Spagna, Francia e Regno Unito e contribuisce per il 13% in volume all'acquacoltura europea. La molluschicoltura registra i maggiori volumi essendo l'Italia il principale paese produttore dell'Unione Europea di vongole veraci. L'Italia copre, inoltre, i 2/3 della produzione di mitili e il 45% di quella di storioni (dati MIPAAF).
- ✓ **Tre quarti del pesce o dei prodotti ittici consumati nell'UE sono pescati e un quarto allevati in acquacoltura.**
L'incremento della domanda mondiale di risorse ittiche è stato in parte compensato da quello della produzione di pesce allevato, tuttavia anche l'acquacoltura può avere un impatto negativo sull'ambiente (Dati UE, Eumofa).
- ✓ Delle 20 specie di prodotti ittici più consumati in Europa, **il 42% del consumo si concentra solo su 6: tonno, merluzzo, salmone, merluzzo giallo, aringhe e cozze** (Dati UE, Eumofa).



2017 & 2018 Seafood Excellence Award Winner

COBIA: CONSUMO A CRUDO

L' idoneità al consumo crudo di un prodotto ittico, fresco o surgelato, deve essere indicata in etichetta ed in scheda tecnica.

Open Blue Cobia ottempera a tutti i requisiti richiesti. Etichetta e scheda tecnica, già predisposte, sono in attesa, da parte delle autorità competenti, della formale autorizzazione, prevista entro la prima settimana di luglio 2018.

Il quadro legislativo di riferimento per l'UE è il Regolamento (UE) 1276/2011 che pone condizioni vincolanti per l' idoneità del prodotto ittico al consumo crudo senza nessun trattamento termico.

Fa riferimento a:

- a) i prodotti della pesca che vanno consumati crudi o praticamente crudi
- b) i prodotti della pesca marinati, salati e qualunque altro prodotto della pesca trattato, se il trattamento praticato non garantisce l'uccisione del parassita vivo, devono assicurarsi che il materiale crudo o il prodotto finito siano sottoposti ad un trattamento di congelamento che uccide i parassiti vivi potenzialmente rischiosi per la salute dei consumatori.

IL PESCE COBIA E' REGOLAMENTATO come segue:

- Gli operatori del settore alimentare **NON** sono tenuti a praticare i trattamenti di congelamento per i prodotti della pesca poiché:

- 1) il Cobia deriva da piscicoltura, da colture di embrioni ed è nutrito esclusivamente secondo una dieta priva di parassiti vivi
- 2) è allevato esclusivamente in un ambiente privo di parassiti vivi
- 3) l'operatore del settore alimentare verifica mediante procedure approvate dall'autorità competente che i prodotti della pesca non rappresentano un rischio sanitario con riguardo alla presenza di parassiti vivi.



FRIEND OF THE SEA

Verificare sostenibilità e tracciabilità della pesca per tutelare l'habitat marino ed il consumatore.

Friend of the Sea nasce nel 2008 per la **conservazione e la tutela dell'habitat marino. E' uno dei principali schemi internazionali per la certificazione di prodotti derivanti sia da attività da pesca, sia da acquacoltura, l'unico ad essere riconosciuto da enti di accreditamento nazionali come Accredia in Italia.**

FOS nasce per dare regole chiare, trasparenti, verificabili per tutti gli operatori del settore ittico e che arrivino al consumatore finale attraverso l'esposizione del marchio sui prodotti a scaffale.

Friend of the Sea applica **i criteri stabiliti dalla FAO** nelle Linee Guida per i prodotti ittici. In particolare, possono essere certificati solo pesci provenienti da stock che non sono sovra sfruttati (ART.30 FAO). Requisiti e modalità della certificazione la rendono adeguata anche per piccoli pescatori e produttori, che oggi costituiscono circa il 50% delle aziende certificate a marchio Friend of the Sea.

Friend of the Sea lavora quotidianamente per coinvolgere sempre più operatori – pescherecci (grandi armatori e piccole imbarcazioni), trasporti, produttori, distribuzione organizzata e ristoranti. Infatti, per garantire la biodiversità marina o delle specie acquatiche per le generazioni future occorre innanzitutto praticare una politica di rispetto delle risorse del mare.

Paolo Bray, Fondatore e Direttore di Friend of the Sea sottolinea il valore dell'attività dell'organizzazione: *"I prodotti delle aziende certificate provengono da stock non sovra sfruttati, pescati con metodi selettivi che non catturano specie in pericolo, non hanno impatto sul fondale marino e da attività svolte nel rispetto delle condizioni di lavoro degli equipaggi"*.

Fanno oggi parte del sistema FOS oltre 700 aziende di pesca, acquacoltura, trasformazione e distribuzione in tutti i continenti. Tali aziende sono sottoposte annualmente ad audit e verifiche effettuate da enti di certificazione indipendenti e di accreditamento nazionale.

FOS è un marchio registrato e un progetto di **World Sustainability Organization**, organizzazione basata in Italia e operativa a livello internazionale.



2017 & 2018 Seafood Excellence Award Winner

Criteria di certificazione

La **certificazione Friend of the Sea**, sviluppatasi, nel tempo in più standard, riguarda **diverse specie ittiche e categorie di prodotti e servizi**: dai prodotti ittici normalmente consumati ai mangimi per l'allevamento; dai supplementi Omega 3 a base di pesce e krill alle alghe; dal pet food ai pesci ornamentali, fino ad arrivare agli operatori del trasporto marittimo. Di seguito le caratteristiche:

- ✓ Provenienti da una risorsa non sovra sfruttata
- ✓ Massimo 8% di scarti rigettati in mare
- ✓ Nessuna specie in pericolo tra le prese accidentali
- ✓ Nessun impatto sul fondale marino
- ✓ Conformità alla normativa (quote, taglia minima, fermo pesca, ecc.)
- ✓ Riduzione graduale del consumo energetico
- ✓ Rispetto degli habitat critici (mangrovie, zone umide, ecc.)
- ✓ Riduzione delle fughe di pesce
- ✓ Rispetto dei parametri delle acque
- ✓ Utilizzo di mangimi sostenibili
- ✓ Responsabilità sociale
- ✓ Riduzione graduale del consumo energetico

www.friendofthesea.org