



La tracciabilità del pesce è diventata un aspetto fondamentale per garantire la sicurezza alimentare e promuovere la sostenibilità delle risorse ittiche. I consumatori sempre più consapevoli desiderano conoscere l'origine e la qualità del pesce che acquistano, mentre le autorità di regolamentazione cercano di prevenire frodi e pratiche illegali lungo la catena di approvvigionamento. In questa sfida, un nuovo alleato si è rivelato promettente: il microbiota.

Obiettivo 1. Validazione del microbiota del pesce per la tracciabilità connessa alla pesca della Costa degli Etruschi e aree limitrofe.

**Obiettivo 2**. Validazione del microbiota per il tracciamento del metodo di produzione di orate: valutare se il prodotto proviene da allevamento o da pesca in mare.

I programmi di miglioramento delle tecniche di tracciabilità hanno lo scopo di ridurre l'impatto delle attività di pesca sull'ambiente per varie ragioni. Permette una corretta certificazione di origine, il consolidamento di canali commerciali esistenti e l'apertura di nuovi. Si riduce la concorrenza sleale. Si stringe il legame con il territorio, il suo sfruttamento, mantenendo le tradizionali tecniche meno invasive e proteggendo il prezzo di vendita. I consumatori apprezzano i prodotti tipici, oltre ad instaurare legami solidaristici con l'identità culturale dei territori. Il progetto il progetto ha ricevuto un finanziamento di €57'651.







