

Oltre alla vongola verace certificati anche i mitili

## L'Acquaviva: totalmente certificata la filiera produttiva

Che la qualità certificata per una maggiore valorizzazione del prodotto ittico fosse individuato quale fattore fondamentale nel *modus operandi* di un'azienda, *L'Acquaviva Srl* l'aveva già dimostrato ai suoi albori prendendo parte, *in partnership* con A.L.M.E.C.A., il Consorzio Allevatori Pescatori Parco del Delta, al progetto che ha dato vita alla prima filiera certificata delle vongole veraci in Italia (*Tapes philippinarum*). L'area del progetto, in tutto una superficie di 175.500 m<sup>2</sup>, è situata presso le lagune di Caleri e Marinetta nel comune di Rosolina (RO), zona che presenta ottime condizioni meteo marine e molto adatta per la produzione di molluschi.

E proprio in questo territorio già nel 2007 l'azienda poneva le basi delle sue credenziali, e lo faceva appena nata, con il nuovissimo stabilimento di depurazione dei molluschi di Porto Viro (RO), 1.000 m<sup>2</sup> coperti all'interno del Parco del Delta del Po. In questa zona strategicamente vocata per la produzione ittica e la qualità dei suoi prodotti, *L'Acquaviva* si pone quale interprete ultimo della filiera e di una filiera di qualità: dopo le varie fasi di allevamento, raccolta e



selezione del prodotto, confezionato in sacchi e identificato con etichetta A.L.M.E.C.A., questo viene scaricato e inviato all'azienda per la fase di depurazione e confezionamento, pronto per essere commercializzato. Il tutto perseguendo un modello ecosostenibile e nel rispetto della biodiversità.

Attualmente *L'Acquaviva*: «Reputa il livello di qualità e di sicurezza del prodotto fornito al cliente quale elemento d'importanza strategica in quanto fattore di differenziazione e di competitività nel lungo periodo. Ritiene che la certificazione sia un valido supporto per perseguire standard elevati di qualità e sicurezza alimentare e per aumentare la fiducia del cliente».

Questa convinzione ha portato l'azienda a conseguire le ulteriori certificazioni:

- **Certificazione di Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare ISO 22000: 2005** Certificato n. 17796 per la depu-

razione e il confezionamento di molluschi bivalvi, in particolare mitilo/cozza e vongola verace;

- **Certificazione di prodotto DT 43** Certificato n. P1651 (Documento Tecnico che assicura al consumatore il rispetto delle caratteristiche qualitative specificate: organolettiche, sensoriali, nutrizionali, ecc...) per le specie vongola verace e mitilo/cozza.

*L'Acquaviva* compie così un ulteriore passo avanti lungo il solco già tracciato dell'attenzione per la qualità, aggiungendo alla lista dei prodotti certificati oltre alla vongola verace anche i mitili.

Perché l'attenzione per il consumatore non è mai troppa, ci dice chiaramente DAVIDE CAPELLI: «Alla base della nostra filosofia c'è sempre stata la volontà di dare da mangiare alla gente quello che diamo da mangiare ai nostri figli. Questo è il *leitmotiv* che fin dall'inizio ispira la nostra attività. Per questo ci mettiamo la faccia».

Conclude così Davide, facendo riferimento all'ultima campagna pubblicitaria *L'Acquaviva* che vede protagonista proprio la figlia Alba Vittoria.

### Etichette L'Acquaviva Prontissima e Vera

Apposte sui prodotti a marchio *L'Acquaviva*, le due etichette *Prontissima*, per le cozze già pronte da cuocere, e *Vera*, per la vongola verace, oggi riportano la certificazione Cerquality, che assicura al consumatore il rispetto delle caratteristiche qualitative specificate: organolettiche, sensoriali, nutrizionali, ecc..., valorizzando ulteriormente il prodotto.

Per informazioni: [info@l-acquaviva.it](mailto:info@l-acquaviva.it)





**L'ACQUAVIVA**

sentire il mare . . .

## ISO 22000 - Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare

Lo standard ISO 22000:2005 definisce il Sistema di Gestione della Sicurezza Agroalimentare lungo tutta la filiera. La sua finalità è quella di attuare un sistema aziendale di gestione della sicurezza alimentare in grado di definire tutti i pericoli che “ragionevolmente” possano manifestarsi lungo la filiera, tenendo in considerazione i processi di lavoro. I requisiti specificati dalla norma ISO 22000:2005 sono stati esplicitati in forma di principi chiave:

1. *comunicazione interattiva* ovvero garantire un flusso informativo strutturato in ogni direzione, all'interno e all'esterno dell'organizzazione;
2. *gestione del sistema*;
3. *controllo del processo*;
4. *principi del metodo HACCP* per l'autocontrollo igienico-sanitario;
5. *programmi di gestione dei prerequisiti* ovvero condizioni di base e attività (per la sicurezza alimentare) che sono necessarie per mantenere un ambiente igienico adeguato per la produzione, manipolazione e fornitura di alimenti sicuri per il consumo umano.

### Documento Tecnico (DT)

È una certificazione volontaria di prodotto che può riguardare la fase agricola della filiera agroalimentare e/o le successive fasi di lavorazione e di trasformazione. Il fine è quello di valorizzare il suo prodotto garantendo particolari specifiche tecniche che



*Davide Capelli, responsabile commerciale e sviluppo della società L'Acquaviva, e la figlia Alba Vittoria, testimonial della campagna pubblicitaria in corso.*

non rientrano tra quelle previste da altri schemi di certificazioni in uso. Lo schema di certificazione è stato regolamentato da *Accredia*, ente unico nazionale di accreditamento che dal 2009 ha sostituito Sincert, il quale, sulla base dei criteri generali esposti nella Norma UNI CEI 70006, ha definito le procedure che debbono essere attuate per dar corso all'iter di certificazione.

Oggetto della certificazione sono le specifiche di prodotto le quali possono riguardare la qualità, la composizione, la sicurezza alimentare, le proprietà nutrizionali e qualsiasi altra peculiarità, ma debbono essere oggettive, misurabili, quantificabili, documentabili e non prescritte per legge o, se prescritte, più restrittive. Ciò che caratterizza lo schema di certificazione è:

- a. la “norma” di riferimento che è costituita da tanti DT quanti sono i prodotti da certificare;
- b. il processo di certificazione che viene attuato secondo un iter particolare che comprende:
  1. la redazione dei DT (che debbono essere resi pubblici) coi quali si specificano le caratteristiche dei prodotti e si forniscono dettagliate indicazioni sulle verifiche di conformità che Certiquality dovrà effettuare;
  2. la validazione dei DT da parte della Commissione Tecnica di Certiquality integrata con esperti e con rappresentanti dei produttori e dei consumatori;
  3. la validazione dei DT da parte di Accredia.

## El Gato, tempio del pesce fresco e delle primizie degli orti di Chioggia

Storia e cultura secolare di un popolo che vive con il mare e sul mare, è questo l'ingrediente basilare del ristorante che si affaccia su Corso del popolo 653 a Chioggia, tornato alla ribalta grazie alla gestione della famiglia Bissacco che vede Karen e il cognato Daniele in cucina e Tiziano, marito di Karen, in sala. Con un mercato del pesce locale che mette



a disposizione praticamente di tutto, pesce azzurro, mitili, le mitiche *moleche*, sepioline da *borcelo*, rombi chiodati, branzini e con ortaggi di pregio quali rosa di Chioggia, zucca, carota, cipolle, verze, la cucina di El Gato sfodera piatti tipici, innovativi e attentamente trattati. Cura nella preparazione e fantasia nella realizzazione. Un esempio? Il calamaro ripieno di pesce e di verdure su una vellutata di zucca, con riccioli di zucca fritti. Lo spiedino di pesce con verdure spadellate alla *julienne*. Tra le crudità di pesce il tritico di polentine con gamberetti di laguna (*in foto*), seppie in umido, *moeca* frita ([www.elgato.it](http://www.elgato.it)).

... dai suoi frutti



**L'ACQUAVIVA**

**i frutti di mare**

**L'ACQUAVIVA** s.r.l. **Parco naturale del Delta** via Po vecchio, 20 - Porto Viro (RO)  
tel +39 0426 322667 - fax +39 0426 324994 cell +39 345 8050704 - [info@l-acquaviva.it](mailto:info@l-acquaviva.it) - [www.l-acquaviva.it](http://www.l-acquaviva.it)