



L'Acquaviva: certificazione per la valorizzazione del prodotto

Incontriamo Davide Capelli: lui e Sandro Boscolo Nata ora titolari unici dell'azienda di Porto Viro conosciuta per i suoi eccellenti frutti di mare

di Marco Credi



L'ACQUAVIVA di Porto Viro da novembre è passata interamente nelle mani di DAVIDE CAPELLI e di SANDRO BOSCOLO Nata che, dopo un notevole sforzo economico, hanno liquidato il Gruppo Diamante, ex socio di maggioranza detentore del 52%, divenendo proprietari unici; questo per dare ulteriore impulso ad una produzione sempre più indirizzata alla qualità ed alla tutela del consumatore. Davide si occupa di sviluppo e commercializzazione, mentre Sandro è impegnato nella produzione aziendale. Ma sentiamo Davide, venuto nei nostri uffici di Modena per parlarci delle ultime novità.

«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 AL.M.E.CA., il Consorzio Allevatori Pescatori Parco del Delta, al progetto che ha dato vita alla prima filiera certificata delle vongole veraci in Italia (*Tapes philippinarum*)» ci dice Davide.

«L'area del progetto, di diversi ettari, 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 m² 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 AL.M.E.CA., 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».

Capelli prosegue spiegandoci come L'Acquaviva abbia puntato esclusivamente sulla qualità e sulla sicurezza del prodotto nei confronti del consumatore: ecco perché vuole un ente certificatore esterno che controlli il suo prodotto. Da qui è stata creata la seconda linea produttiva di "veraci" a marchio "Vera", che terrà conto anche delle caratteristiche organolettiche e sensoriali del prodotto.



Sandro Boscolo Nata e Davide Capelli, titolari unici di L'Acquaviva di Porto Viro, Rovigo.

È nata
PRONTISSIMA

*La Cozza
già pulita
Certificata
pescata in
acque marine
controllate
pronta e
garantita
da chi
la seleziona e
la distribuisce*

SINCERT



L'ACQUAVIVA
I FRUTTI DI MARE

PORTO VIRO (RO) - Via Po Vecchio, 20 - Portatile 345.8050704
Tel. 0426.322667 - Fax 0426.324994 - info@l-acquaviva.it

«A tutt'oggi — continua Davide — L'Acquaviva reputa il livello di qualità e di sicurezza del prodotto fornito al cliente l'elemento d'importanza strategica in quanto fattore di differenziazione e di competitività nel lungo periodo. Ritieniamo che la certificazione sia un valido supporto per perseguire standard elevati di qualità e sicurezza alimentare e aumentare quindi la fiducia del consumatore finale».

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 depurazione 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».

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 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.

E, prima di salutarci, il nostro Davide ci dice che per il futuro L'Acquaviva sta già pensando alla certificazione di altri prodotti.

Marco Credi

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



È nata

VONGOLISSIMA

*La Verace
Italiana
Certificata
nasce in un
parco
naturale
è garantita
da chi
la alleva
e da chi
la seleziona*

SINCERT



L'ACQUAVIVA
I FRUTTI DI MARE

PORTO VIRO (RO) - Via Po Vecchio, 20 - Portatile 346.7132469
Tel. 0426.322667 - Fax 0426.324994 - info@l-acquaviva.it