# OraPesce, il pesce dell'Adriatico dai pescatori sulla nostra tavola

scritto da Marco Olivieri e Beatrice Perbellini | 23/10/2018

## A Dossobuono (Vr) è stata presentata una nuova startup che consente di acquistare prodotti ittici on line praticando la filiera corta e garantendo salubrità, freschezza e responsabilità.

Il 13 ottobre a Dossobuono (Vr) nella splendida Villa Alessandri, è stata presentata **OraPesce**, una startup innovativa che garantisce – in pochi e semplici click – di farsi consegnare a casa un prodotto ittico sano, sicuro ed ecofriendly.

La serata, dal tema "**Gin e pesce**", è stata promossa dall'**Italian Gin Society** che ha messo a disposizione il proprio bartender di fiducia, **Enrico Spagnoli** il quale ha contribuito a dare vita ad un'esperienza culinaria di alto profilo, anche grazie alla mitica **piadina della Lella** e al pesce fornito dalla neonata realtà commerciale.

Durante la serata abbiamo parlato a lungo con **Giacomo Bedetti**, l'ideatore di OraPesce, e approfondendo gli obiettivi, la visione e la mission di questa iniziativa ne siamo rimasti molto colpiti. Non si tratta, infatti, di un banale servizio di consegna a domicilio perchè i pilastri su cui si regge OraPesce sono di estrema modernità: l'etica e la responsabililità sia verso i consumatori che verso il Pianeta, senza rinunciare alla praticità di utlizzo.

# Mangiare sano e sicuro: la mission di OraPesce

OraPesce scommette su principi che tutti consideriamo fondamentali nella scelta del cibo ossia la salute e la sicurezza dei prodotti. Grazie alle relazioni dirette con i **pescatori del litorale Adriatico**, l'acquisto tramite la **piattaforma** garantisce al cliente pesce fresco dell'Adriatico allevato senza l'utilizzo di mangimi. Quest'ultimo aspetto, è tutt'altro che scontato in quanto il mercato ittico in Italia fortemente influenzato e gestito dalla Grande Distribuzione che, troppo spesso, propone pesce allevato anche al di fuori dei nostri mari del quale è difficilissimo ricostruire la tracciabilità.

Come nel settore delle carni, in cui è chiaro a tutti quanto sia importante la selezione del prodotto e del fornitore, è importante che anche nel mercato ittico le famiglie e i consumatori adottino scelte consapevoli.

## Come funziona OraPesce

Uno dei pregi di questa startup è la **facilità con cui si effettuano gli acquisti on line**, per consentirne la fruibilità anche a coloro che non siano esperti di e-commerce, come casalinghe o persone non più giovani.

Ricevuto l'ordine dal cliente, il pesce viene prelevato dall'Adriatico, pulito e privato di testa e lische. Verrà, quindi, fornito solo il filetto pronto da cucinare e si pagherà solo quello e non gli scarti. A questo punto, il prodotto viene trasferito ad una piattaforma specializzata nei porti di sbarco dove avviene un'ulteriore selezione e il confezionamento nelle modalità tali da salvaguardarne salubrità e freschezza. L'ultima fase è la consegna al corriere, con spese di spedizione contenute.

## Filiera responsabile ed Eco-Friendly

Il funzionamento di **OraPesce** garantisce il **Km0 del pesce** perchè la celere organizzazione fa in modo che il prodotto passi rapidamente dal pescatore alla tavola. Questo modello di vendita è assimilabile a quello che già si pratica nel settore ortofrutticolo con i GAS (**Gruppi di Acquisto Solidale**) o ai cosidetti "*farmer's market*".

Inoltre non si alimentano le casse delle industrie alimentari che foraggiano gli allevamenti intensivi e si rispetta l'ambiente e il nostro mare. Da non trascurare che la filiera corta permette ai pescatori di avere il giusto compenso e di non essere strozzati dalle logiche della GDO rispettando le stagioni, il fermo pesca e i fondali.

Il servizio è al momento attivo con due consegne a settimana su **Verona**, **Milano**, **Rimini**, **Forlì-Cesena** e da pochissimo anche su **Bologna centro**. Noi l'abbiamo testato in prima persona e, a parte la praticità del servizio di consegna e del packaging, quello che ci ha colpito di più è la qualità del prodotto, decisamente evidente sin dal primo assaggio.

Sul sito si può inoltre trovare la storia degli uomini che, effettivamente, pescheranno il pesce che metterete in tavola e ricette e consigli che, a quanto pare, nei prossimi mesi si arricchiranno anche con interessanti collaborazioni.