

DELIBERAZIONE GIUNTA PROVINCIALE N. 1/2 DEL 18.01.2012

OGGETTO: Approvazione del Progetto: "Promozione e commercializzazione delle specie ittiche d'acqua dolce del lago di Bracciano. Misura 3.4 Fondo Europeo Pesca "Sviluppo di nuovi mercati e campagne rivolte ai consumatori".

L'Anno duemiladodici il giorno diciotto del mese di gennaio si è riunita la Giunta Provinciale convocata per le ore 11,00 con l'intervento dei Signori:

ZINGARETTI NICOLA	PRESIDENTE	
D'ELIA CECILIA	VICE PRESIDENTE	ASSENTE
CECCHINI CLAUDIO	ASSESSORE	
CIVITA PIER MICHELE	ASSESSORE	
COLACECI AMALIA	ASSESSORE	
LO FAZIO AURELIO	ASSESSORE	
PALUZZI EZIO	ASSESSORE	
PRESTIPINO PATRIZIA	ASSESSORE	
ROSATI ANTONIO	ASSESSORE	
SMERIGLIO MASSIMILIANO	ASSESSORE	
STELLA PAOLA RITA	ASSESSORE	
VINCENZI MARCO	ASSESSORE	
VISINTIN SERENA	ASSESSORE	

Presiede la seduta il Presidente NICOLA ZINGARETTI, partecipa il Segretario Generale VINCENZO STALTERI

OGGETTO: Approvazione del Progetto: "Promozione e commercializzazione delle specie ittiche d'acqua dolce del lago di Bracciano. Misura 3.4 Fondo Europeo Pesca "Sviluppo di nuovi mercati e campagne rivolte ai consumatori".

Su proposta dell'Assessore alle Politiche dell'Agricoltura, Aurelio Lo Fazio,

LA GIUNTA PROVINCIALE

Visti:

l'art. 19 del T.U. 267/2000 che fissa, tra l'altro, le competenze della Provincia in materia di pesca;

la L.R. Lazio n°87 del 7/12/90 e successive modifiche, avente per oggetto "Norme per la tutela del patrimonio ittico e per la disciplina dell'esercizio della pesca nelle acque interne", secondo la quale, in base all'art.5 comma 6, la Provincia può proporre progetti mirati allo sviluppo, alla tutela ed alla valorizzazione dell'ittiofauna delle acque interne;

la necessità di migliorare i processi di commercializzazione e trasformazione delle specie ittiche di interesse commerciale presenti nei bacini della provincia di Roma ed in particolare nel lago di Bracciano, anche in considerazione dello stato di criticità in cui si è venuta a trovare la filiera della pesca professionale nelle acque interne;

l'avviso pubblico per l'attuazione della misura 3.4 " Sviluppo di nuovi mercati e campagne rivolte ai consumatori", allegato alla Determinazione n. A 10216 del 27.10.2011 della Regione Lazio- FEP 2007/2013;

Considerato che la misura è finalizzata ad incrementare una politica di qualità, valorizzazione e di promozione nonché di sviluppo di strategie di mercato per i prodotti della pesca;

Ritenuto, quindi, opportuno partecipare all'avviso pubblico sopraindicato, mediante la presentazione del Progetto: "Promozione e commercializzazione delle specie ittiche d'acqua dolce del lago di Bracciano", allegato alla presente deliberazione;

Preso atto che:

il dirigente del Servizio 3 "Caccia e pesca" del Dipartimento V Dott. Ennio TANGA, esprime parere favorevole di regolarità tecnica, ai sensi dell'art 49, comma 1, del D.lgs.n. 267/2000;

il Ragioniere Generale, "ha preso nota" che la proposta di deliberazione non necessita del parere di regolarità contabile non comportando impegno di spesa o diminuzione di entrata ai sensi dell'art. 49 comma 1 del T.U. 267/2000;

il direttore del Dipartimento V, ha apposto il visto di conformità ai programmi ed agli indirizzi generali dell'Amministrazione con riferimento all'attività del Dipartimento (art. 16, comma 3, lett. D, del Regolamento sull'Ordinamento degli Uffici e dei Servizi);

il Segretario Generale ai sensi dell'art. 97 del D.Lgs. 18 agosto 2000 n. 267 e ss.mm.ii. e dell'art. 42 dello Statuto non rileva vizi di legittimità e, per quanto di sua competenza, esprime parere favorevole;

a voti unanimi,

DELIBERA

- 1) di approvare il progetto: "Promozione e commercializzazione delle specie ittiche d'acqua dolce del lago di Bracciano" per l'attuazione della Misura 3.4 Fondo Europeo Pesca "Sviluppo di nuovi mercati e campagne rivolte ai consumatori";
- 2) di autorizzare la partecipazione all'avviso pubblico di cui in narrativa per l'ottenimento dell'eventuale contributo previsto dalla misura 3.4 Fondo Europeo Pesca "Sviluppo di nuovi mercati e campagne rivolte ai consumatori";

Quindi,

LA GIUNTA PROVINCIALE

Considerata l'urgenza di provvedere ai fini della scadenza dei termini di ammissione all'avviso pubblico sopra citato, ad unanimità di voti,

DELIBERA

Di dichiarare il presente atto immediatamente eseguibile ai sensi dell'art. 134, quarto comma, del Testo Unico n. 267/2000.

IL SEGRETARIO GENERALE

IL PRESIDENTE

F.to digitalmente

F.to digitalmente

VINCENZO STALTERI

NICOLA ZINGARETTI

**ALLEGATO ALLA DELIBERAZIONE G.P. N.1/2 del 18/01/2012
CHE SI COMPONE DI N. 20 PAGG.**

Progetto promozione specie ittiche acque interne della Provincia di Roma



PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE DELLE SPECIE ITTICHE D'ACQUA DOLCE DEL LAGO DI BRACCIANO

Iniziative promozionali rivolte ai consumatori

1. Introduzione e contesto

Il presente progetto ha la finalità di promuovere il consumo di prodotto ittico d'acqua dolce attraverso la conoscenza degli ambienti e delle specie ittiche che, rispetto al mondo del mare, risultano argomenti meno noti e di secondaria importanza nell'ambito dei consumi quotidiani del pesce.

Dalle raccomandazioni della FAO sulla pesca responsabile e dagli studi scientifici sulla gestione degli stock ittici, risulta infatti strategico ampliare il ventaglio di prodotti da poter mettere a disposizione dei consumatori, nonché indispensabile avviare pratiche di salvaguardia dei delicati equilibri che regolano gli ecosistemi di laghi, fiumi e torrenti. Per far ciò, stante il ruolo secondario che le acque dolci rivestono nella società odierna, la Provincia di Roma, in collaborazione con la Federcoopesca – Federazione Nazionale delle Cooperative della Pesca di Confcooperative vuole avviare una campagna promozionale su più fronti che stimoli una conoscenza di tali ambienti e dei loro prodotti ittici.

Negli ultimi anni, peraltro, il settore ittico italiano è interessato da una crescente concorrenza e dalla sfida lanciata dai mercati internazionali, che *minaccia* la pesca italiana ed i suoi operatori e la costringe ad accrescere la propria competitività mediante una maggiore valorizzazione e promozione della qualità dei prodotti ittici nazionali.

2. Le popolazioni ittiche del lago di Bracciano ed il loro potenziale sfruttamento sostenibile per la pesca di professione

La caratteristica conformazione del Lago di Bracciano e specialmente la sua elevata profondità media hanno permesso, grazie ai fenomeni di stratificazione termica, la coesistenza di un popolamento eso-ciprinicolo, rappresentato maggiormente da lucci, carpe e tinche, con una consistente popolazione salmonicola costituita dal coregone.

Come già descritto nel progetto relativo allo svolgimento di uno studio mirato alla caratterizzazione del popolamento ittico del Lago di Bracciano, si evince la necessità di fornire strumenti conoscitivi idonei per attività gestionali svolte alla salvaguardia delle risorse ittiche lacustri. Facendo seguito alla necessità di implementare la conoscenza sui pesci dulcicoli del Lago di Bracciano, al fine di migliorare i protocolli per una gestione corretta e sostenibile.

La pesca professionale nel lago di Bracciano viene esercitata con una serie di strumenti che ricalcano sostanzialmente, nella struttura e nelle modalità d'uso, modelli antichissimi ma a tutt'oggi molto efficaci. Essi tuttavia hanno acquisito nel corso dei tempi una efficacia prima sconosciuta a seguito della sostituzione delle fibre naturali (di cui erano in origine costituite le reti) con il nylon ed altre fibre artificiali, nonché grazie ad innovazioni sulle tecniche di pesca e alla possibilità di raggiungere quotidianamente zone di cattura anche remote, per l'applicazione del motore alle

barche da pesca, tutti metodi di prelievo in linea con la regolamentazione redatta con la Legge Regionale n°87/90.

L'idrografia del complesso Sabatino ha permesso la formazione di un grande lago di origine vulcanica che per conformazione geo-morfologica permette lo sviluppo di un interessante popolamento ittico.

Nel periodo estivo si osserva una distribuzione dei ciprinidi negli strati superficiali e dei salmonidi nelle zone più profonde e quindi più fredde ed ossigenate.

Nel lago è presente una comunità ittica sostenuta dalle immissioni effettuate in tempi più o meno recenti. Una delle introduzioni più importanti è rappresentata dal coregone (*Coregonus lavaretus*, Linneus 1758), una specie polimorfa che è attualmente il risultato di una serie di introduzioni effettuate in Italia a partire dal 1858 (Lago di Avigliana, in Piemonte), proveniente dai laghi alpini svizzeri. Questo pesce, utilizzato per riproduzione artificiale ai fini di ripopolamento, rappresenta una delle specie maggiormente pescate dai pescatori di professione e, recentemente, anche di pescatori sportivi. Si evidenziano, però, delle difficoltà nella sua commercializzazione in quanto conosciuto solo a livello locale; inoltre, specialmente nel periodo riproduttivo, in gennaio, quando vengono pescati a fini ittogenici, i grossi quantitativi di pesce immessi sul ristretto mercato locale determinano una drastica diminuzione dei prezzi di vendita. Un'altra specie attivamente pescata è l'anguilla (*Anguilla anguilla*), che fornisce maggiori profitti in quanto più conosciuta e consumata. Si presta inoltre anche ad essere trasformata e conservata in salamoia ed in filetti. La buona qualità delle acque del lago conferisce all'anguilla, specialmente se pescata in profondità, delle caratteristiche organolettiche tali da renderla molto ricercata sia a livello locale che sui mercati più distanti. Il latterino (*Atherina boyeri*) rappresenta una specie ittica tanto interessante da un punto di vista biologico quanto economicamente importante. Attualmente presente nel lago in quantitativi rilevanti, il latterino risente di fluttuazioni cicliche di densità in quanto oggetto di elevato sforzo di pesca e non sostenuta da immissioni; è comunque, insieme al coregone e all'anguilla, il pesce che fornisce più reddito alla pesca di professione. Il persico reale (*Perca fluviatilis*) e luccio (*Esox lucius*) costituiscono prede molto ricercate dai pescatori sportivi, sia per la soddisfazione della cattura che per la ottima qualità delle carni; attualmente le due popolazioni sono in crescita, grazie anche ad i recenti ripopolamenti effettuati dalla Amministrazione Provinciale. Carpa (*Cyprinus carpio*), Tinca (*Tinca tinca*), Scardola (*Scardinius erythrophthalmus*), Carassio (*Carassius carassius*), Rovella (*Rutilus rubilio*), Alborella (*Alburnus alburnus*) e Cagnetta (*Blennia fluviatilis*) non sono delle specie particolarmente ambite dai pescatori, ma sono di fondamentale

importanza per le dinamiche delle popolazioni ittiche del lago in quanto rappresentano le cosiddette “specie foraggio”, presenti nella dieta delle specie predatrici. Fra queste possono essere inserite, inoltre, Il Cefalo megiatto (*Mugil cephalus*) e il Cefalo calamita (*Liza ramada*), che comunque presentano un discreto valore commerciale. Degne di nota sono anche specie come il Persico trota (*Micropterus salmoides*), il Persico sole (*Lepomis gibbosus*) e la Gambusia (*Gambusia holdbrooki*), tutte originarie del Nord America ed introdotte per scopi alieutici o in maniera casuale. Mentre il Persico trota presenta una discreta importanza sull’economia locale, il Persico sole e la Gambusia non possiedono alcun interesse economico, anche se la loro presenza potrebbe influenzare gli equilibri ecologici fra le specie autoctone influenzando così sul regolare svolgimento delle dinamiche popolazionistiche delle specie più interessate.

Queste informazioni preliminari, evidenziano la presenza di oltre un buon numero di specie, sia native che introdotte in epoca storica e recente. Tali presenze hanno fortemente modificato la biodiversità ittica autoctona, che mantiene tuttavia una sua identità locale, se paragonata con la fauna autoctona della stessa regione zoo-geografica, in cui il lago si trova.

Principali specie ittiche di interesse commerciale

(in ordine alfabetico per nome comune)

Anguilla – *Anguilla anguilla* (Linnaeus, 1758)

Latterino – *Atherina boyeri* Risso, 1810

Lavarello – *Coregonus lavaretus* (Linnaeus, 1758) * #

Luccio – *Esox lucius* Linnaeus, 1758

Persico reale – *Perca fluviatilis* Linnaeus, 1758

Persico trota – *Micropterus salmoides* Lacépède, 1802

Specie ittiche di interesse commerciale secondario e “specie foraggio”

(in ordine alfabetico per nome comune)

Alborella – *Alburnus alburnus alborella* (De Filippi, 1844)

Barbo – *Barbus plebejus* Bonaparte, 1839

Cagnetta – *Salaria fluviatilis* (Asso, 1801)
Carassio – *Carassius carassius* (Linnaeus, 1758)
Carpa – *Cyprinus carpio* (Linnaeus, 1758)
Cavedano – *Squalius cephalus* (Linnaeus, 1758)
Cefalo calamita – *Liza ramada* (Risso, 1826)
Cefalo megiatto – *Mugil cephalus* Linnaeus, 1758
Cobite – *Cobitis taenia bilineata* Canestrini, 1865
Gambusia – *Gambusia holbrooki* Girard, 1859
Ghiozzo di ruscello – *Padogobius nigricans* Canestrini, 1867
Persico sole – *Lepomis gibbosus* (Linnaeus, 1758)
Pesce gatto punteggiato – *Ictalurus punctatus* (Rafanisque, 1818)
Rovella – *Rutilus rubilio* (Bonaparte, 1837) § *
Scardola – *Scardinius erythrophthalmus* (Linnaeus, 1758)
Tinca – *Tinca tinca* (Linnaeus, 1758)
Vairone – *Telestes muticellus* Risso, 1826 § *

§ Convenzione di Berna; * Direttiva Habitat, Allegato II; # Direttiva Habitat, Allegato V.

Check list delle specie ittiche al'interno della ZPS IT6030085 "Bracciano-Martignano"

(in ordine alfabetico per nome comune)

N = specie nativa; I = specie introdotta di recente o in tempi storici

numero	nome comune	nome scientifico	osservazione diretta	dato di letteratura	Berna ap. 3	Habitat ap. 2	Habitat ap. 5	N/I
1	Alborella	<i>A. a. alborella</i>		X				I
2	Anguilla	<i>A. anguilla</i>	X	X				N
3	Barbo	<i>B. plebejus</i>	X	X	X	X	X	N
4	Cagnetta	<i>S. fluviatilis</i>	X	X				N
5	Carassio	<i>C. carassius</i>	X	X				I
6	Carpa	<i>C. carpio</i>	X	X				I
7	Cavedano	<i>S. cephalus</i>	X	X				N
8	Cefalo calamita	<i>L. ramada</i>		X				I
9	Cefalo megiatto	<i>M. cephalus</i>		X				I
10	Cobite	<i>C. t. bilineata</i>	X		X	X		N
11	Gambusia	<i>G. holbrooki</i>	X	X				I
12	Ghiozzo di ruscello	<i>G. nigricans</i>	X	X		X		N
13	Latterino	<i>A. boyeri</i>	X	X				N
14	Lavarello	<i>C. lavaretus</i>	X	X				I
15	Luccio	<i>E. lucius</i>	X	X				N
16	Persico reale	<i>P. fluviatilis</i>	X	X				I
17	Persico sole	<i>L. gibbosus</i>	X	X				I
18	Persico trota	<i>M. salmoides</i>	X	X				I
19	Pesce gatto punteggiato	<i>I. punctatus</i>	X	X				I
20	Rovella	<i>R. rubilio</i>	X	X	X	X		N
21	Scardola	<i>S. erythrophthalmus</i>	X	X				N
22	Tinca	<i>T. tinca</i>	X	X				N
23	Vairone	<i>T. muticellus</i>	X	X	X	X		N

Determinazione dello stato di conservazione attuale delle principali specie di interesse ecologico ed economico.

Il coregone (*Coregonus lavaretus*) è specie introdotta dalla Svizzera alla fine del secolo scorso: la sua grande capacità di adattarsi ne ha fatto una delle specie più importanti nell'ambito dei ripopolamenti in funzione soprattutto della pesca professionale. Nel lago di Bracciano e Martignano, fu introdotta con scarso successo nel 1895. Nuovi tentativi di semina furono tentati dal 1902 al 1905, questa volta con successo, essendosi acclimatata nell'ambiente lacustre. In virtù delle ottime caratteristiche qualitative, i coregoni sono diventati in seguito un importante prodotto della pesca commerciale. La deposizione naturale non garantisce il successo riproduttivo per una specie così sfruttata commercialmente, soprattutto perché avvenendo in acque molto basse, la sopravvivenza delle uova dipende molto dalle variazioni di livello dell'acqua e dalle condizioni meteorologiche. Sebbene introdotta, questa specie rappresenta ormai una fondamentale risorsa ecologica ed economica per il lago e per le popolazioni che su di esso incidono. Per sostenere lo sforzo di pesca esercitato su questa specie vengono effettuati quindi ogni anno ripopolamenti con novellame prodotto presso l'incubatorio di Anguillara, a partire da riproduttori prelevati in natura. La pesca dei riproduttori viene eseguita dagli stessi pescatori di mestiere, muniti di apposita autorizzazione provinciale, che consente loro di svolgere la pesca in epoca di divieto.

Un'altra preda molto ambita dai pescatori, soprattutto quelli sportivi, è il luccio (*Esox lucius*). La sua presenza nel Lago di Bracciano non è più così abbondante con un tempo, sebbene la sua situazione non desta ancora forti preoccupazioni. Il suo ripopolamento presenta alcune difficoltà, legate al reperimento di riproduttori idonei, in quanto la maturazione delle gonadi in soggetti tenuti in cattività non sempre dà buoni risultati, a meno di poter operare in vasche apposite ed in particolari condizioni di stabulazione.

Anche il persico reale (*Perca fluviatilis*) risulta una specie ricercata da parte dei pescatori sportivi sia perché è riconosciuta essere una delle più belle specie ittiche italiane sia per il carattere diffidente che ne aumenta la difficoltà di cattura. Il suo stato nel Lago di Bracciano non lascia pensare ad una situazione pericolosa per questa specie, ma la continua pressione alieutica, sommata ad una crescente competizione con il persico trota (introdotta dal Nord America), può determinare a lungo termine un sensibile e preoccupante calo popolazioni stico, difficilmente recuperabile se non con il contributo di attività di restocking.

PROPOSTA PROGETTUALE

12 gennaio 2012

Al di là delle normali oscillazioni demografiche cui naturalmente il popolamento ittico del Lago di Bracciano è sottoposto, le quattro specie su menzionate rappresentano la risorsa fondamentale del pescato locale, a cui si aggiunge il latterino, come si vede nella figura sottostante (Fig. 1).

A conferma, i quantitativi delle singole specie pescate nel Lago di Bracciano pescati negli anni precedenti: le proporzioni delle specie raccolte negli ultimi anni non sembrano mostrare sostanziali cambiamenti, se paragoniamo l'ultima raccolta di dati effettuati con quelli raccolti nel 2006 e 2007, dati provenienti da un censimento svolto dalla Provincia di Roma (Fig. 2).

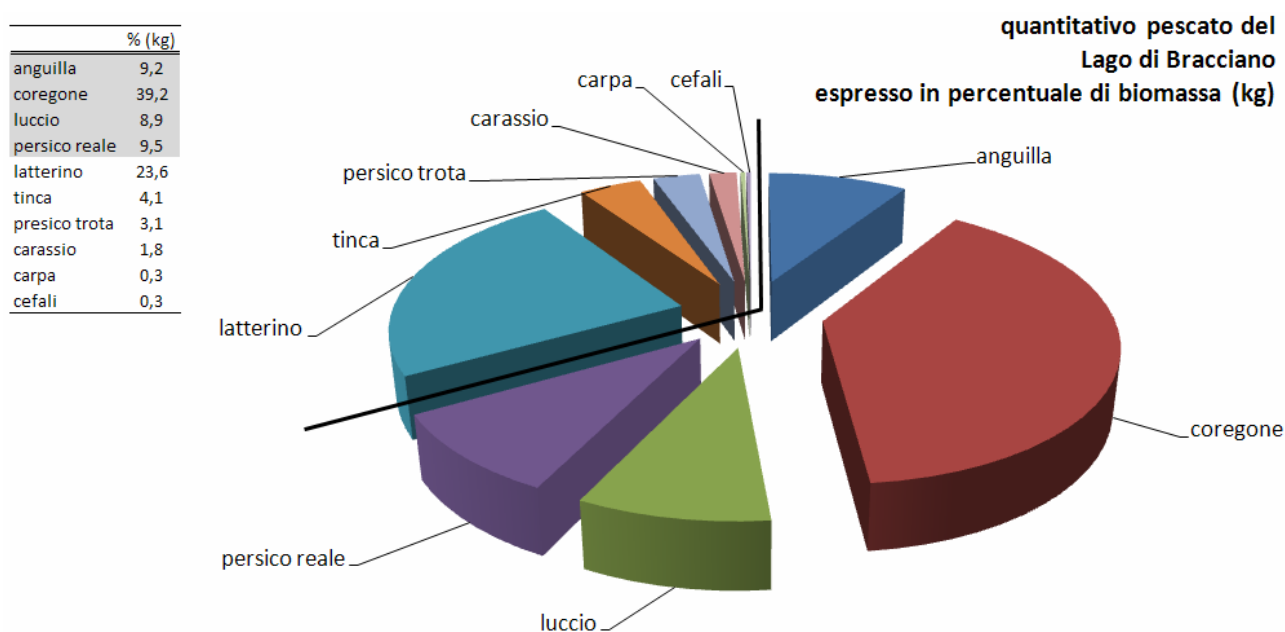


Figura 1. Biomassa (espressa in percentuale) delle singole specie del popolamento ittico sottoposto a pressione alieutica nel Lago di Bracciano, durante l'anno 2010.

PROPOSTA PROGETTUALE

12 gennaio 2012

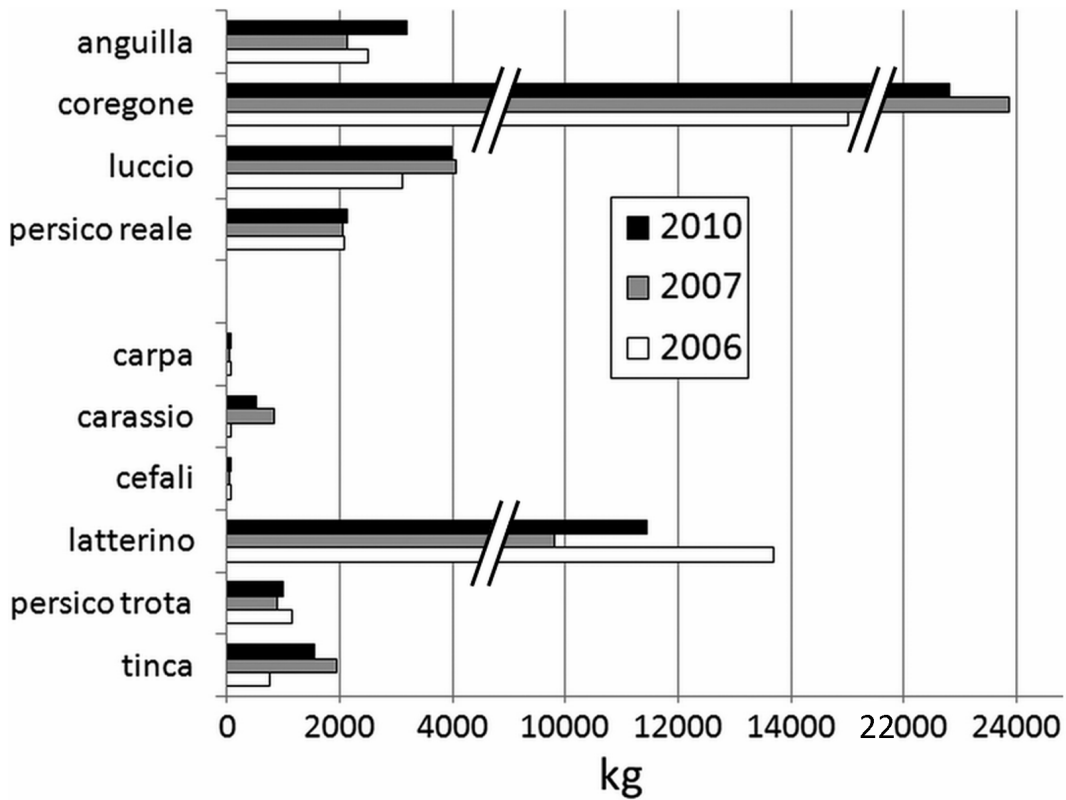


Figura 2. Quantitativi (espressa in kg) delle singole specie del popolamento ittico sottoposto a pressione alieutica nel Lago di Bracciano, durante gli anni 2006, 2007 e 2010.

PROPOSTA PROGETTUALE

12 gennaio 2012

2. Obiettivi

L'azione che la Provincia di Roma vuole realizzare in collaborazione con la Federcoopescpa riguarderà la promozione al consumo di specie ittiche meno conosciute che popolano le acque del suo territorio attraverso la divulgazione di temi concernenti le acque interne.

Attraverso una campagna promozionale mirata agli alunni delle classi medie e superiori, si vogliono raggiungere, nella loro veste di consumatori finali, le famiglie degli allievi coinvolti nelle attività, sia stimolando la loro conoscenza sui prodotti oggetto della presente proposta progettuale sia attraverso un momento conviviale finale, che possa porre a confronto il sapore delle specie ittiche meno note.

Il target di riferimento delle previste attività progettuali è il seguente:

Gli Studenti coinvolti negli incontri, nella promozione e nella degustazione;

I Consumatori, chiamati in causa nella fase della divulgazione dei concetti trasmessi ai ragazzi e nella promozione del consumo dei prodotti ittici poco apprezzati sul mercato, anche attraverso specifiche campagne presso la GDO;

Gli Operatori del settore saranno coinvolti, non solo nella visita tecnica e nell'evento finale, ma saranno parte attiva del progetto in quanto sarà proprio il prodotto da loro pescato e trasformato ad essere promosso al consumo.

Il messaggio dell'iniziativa vuole raggiungere, attraverso azioni pensate per ogni singola categoria, un target eterogeneo di attuali e potenziali consumatori, dislocato sull'intero territorio provinciale.

Con la presente iniziativa sarà, quindi, possibile:

1. Educare adulti e ragazzi ad apprezzare nella loro interezza i diversi aspetti che caratterizzano la cultura della pesca provinciale, dei suoi prodotti, della professione di pescatore.
2. Promuovere il consumo di specie ittiche di acqua dolce della Provincia di Roma meno conosciute ed apprezzate.
3. Offrire la possibilità di degustare e quindi conoscere i suddetti prodotti ittici tipici.
4. Sviluppare nuovi mercati attraverso una visita tecnica della cooperativa coinvolta a strutture di eccellenza nella trasformazione di prodotti.

3. Promozione e divulgazione delle specie ittiche meno note

Nel paniere dei prodotti ittici d'acqua dolce legati al consumo quotidiano il pesce simbolo è certamente la trota, spesso presente sui banchi della GDO e del mercato al dettaglio, unanimemente apprezzata per le sue caratteristiche nutrizionali ed organolettiche e da sempre fiore all'occhiello nelle produzioni dell'acquacoltura italiana.

Nonostante ciò esistono molte altre specie ittiche delle acque interne che non godono di eguale notorietà ma che sono altrettanto gustose e che rivestono anche una valenza culturale nel panorama storico della gastronomia locale. Tali specie ittiche, a causa della recente trasformazione ed omologazione dei consumi, hanno infatti perso il loro appeal e sono finite nel dimenticatoio, pur essendo presenti, talvolta in maniera abbondante, in tutte le principali acque dolci nazionali. Questo processo ha riguardato, nello specifico, anche la realtà della provincia di Roma, dove specie considerate in passato pregiate sotto il profilo gastronomico sono attualmente scomparse dal menu ordinario di tutti i giorni. Invertire la tendenza di questo ingiusto declassamento può apportare sia vantaggi economici al comparto produttivo nel suo complesso, sia salutistici, sia culturali per il recupero di tradizioni gastronomiche ormai dimenticate.

La scelta del consumatore è infatti spesso orientata verso i prodotti più conosciuti solo per la presunta difficoltà nella preparazione di prodotti con i quali ha, semplicemente, meno dimestichezza. Così le specie ittiche più alla moda hanno monopolizzato e standardizzato i nostri menù a scapito di altre specie ugualmente saporite, con lo stesso valore alimentare e addirittura più economiche.

Le specie ittiche che si intendono maggiormente valorizzare attraverso le azioni proposte nel presente progetto sono le seguenti:

- ✓ coregone
- ✓ anguilla
- ✓ lattarino

La strenua difesa di produzioni che contengono quel valore aggiunto di qualità, tradizione e cultura locale, nel pieno rispetto dell'ambiente, è peraltro l'unica strada percorribile per affrontare e sostenere l'urto di una concorrenza internazionale sempre più presente e pressante, sui nostri mercati.

4. Fasi del progetto

Al fine di perseguire gli obiettivi di cui sopra si prevedono le seguenti azioni principali:

- Promozione e divulgazione delle specie ittiche di acqua dolce presso una selezione di scuole medie e superiori presenti sul territorio della Provincia di Roma;
- Organizzazione di una visita tecnica con lo scopo di promuovere lo sviluppo di nuovi mercati per le cooperative della provincia di Roma;
- Eventi promozionali al consumo di specie ittiche d'acqua dolce presso la GDO;
- Organizzazione di un evento promozionale finale con degustazione delle specie oggetto della presente proposta progettuale;

4.1 Promozione e divulgazione delle specie ittiche di acqua dolce presso una selezione di scuole elementari e medie presenti sul territorio della Provincia di Roma.

La presente fase del progetto verrà realizzata attraverso lo sviluppo delle seguenti attività:

4.1.1 Preparazione della campagna promozionale presso le scuole

Preparazione di un ciclo di incontri a contenuto scientifico, salutistico e didattico – culturale adatto ai giovani delle scuole medie e superiori sugli argomenti:

- habitat naturali degli ambienti di acqua dolce presenti nella provincia di Roma: vita animale e vegetale;
- tecnica di pesca in fiume, torrente, lago;
- principi di regolamenti e normative provinciali sulla pesca in acque dolci ;
- cenni su principi e regolamenti per la pesca professionale;
- educazione al consumo di prodotto ittico.

4.1.2 Azione nelle scuole – Contatti e organizzazione

Selezione di 5 scuole complessive (medie e superiori) presenti a Roma e provincia, scelte sulla base delle prime adesioni pervenute entro i termini stabiliti dai realizzatori del progetto. In ciascuna delle 5 scuole saranno coinvolti circa 100 studenti di diverse classi per un totale di circa 500 unità. Gli incontri con gli insegnanti serviranno ad impostare il lavoro ed a pianificare l'attività didattica.

PROPOSTA PROGETTUALE

12 gennaio 2012

4.1.3 Azione nelle scuole – Svolgimento ciclo incontri

Svolgimento del ciclo di incontri articolati in “moduli”. Ciascun “modulo” sarà calendarizzato ed articolato in orari da definire con i responsabili delle singole scuole, mentre le lezioni saranno tenute dai seguenti esperti:

- Federcoopescas
- Biologo esperto del settore acqua dolce ed ittiologia (educazione ambientale)
- Funzionario dell’Assessorato alle Politiche dell’Agricoltura della Provincia di Roma

4.1.4 Realizzazione di opuscoli divulgativi e materiale promozionale/educativo

Quale strumento di lavoro e di promozione per l’attuazione dell’azione sarà realizzato, dai proponenti del progetto, un opuscolo divulgativo con illustrazioni e foto.

L’opuscolo verrà consegnato agli alunni ed agli insegnanti e conterrà informazioni sulle specie trattate durante gli incontri svolti in classe, sulle loro qualità e componenti nutrizionali, sugli ecosistemi delle acque dolci.

Nell’ottica di promuovere concretamente il consumo di prodotto ittico di acque interne anche trasformato, nel corso degli incontri verranno forniti agli studenti alcuni campioni di prodotto trasformato. Tale azione contribuirà a veicolare i concetti espressi ai ragazzi, anche presso le rispettive famiglie, sensibilizzando quindi un numero di consumatori maggiore e di classi di età eterogenee.

Inoltre, verranno inserite ricette atte ad incontrare i gusti dei ragazzi ed indicazioni rivolte anche alle famiglie, per l’acquisto consapevole ed informato di prodotto ittico di qualità.

In appendice il volume conterrà le principali norme che regolano la pratica della pesca nelle acque dolci della provincia di Roma e la pesca professionale.

Durante tutto il corso dell’iniziativa verranno anche reperite informazioni relative alle abitudini alimentari degli studenti rispetto al prodotto ittico, sottoponendo agli alunni un semplice questionario (domande: quante volte alla settimana/mese mangiano pesce; dove lo consumano; quale pesce preferiscono ecc...), che sarà proposto prima dell’inizio del ciclo di incontri ed al termine degli stessi. Gli studenti dovranno compilare i due questionari con l’aiuto di insegnanti e genitori.

Questa azione ci consentirà di verificare l’evolversi delle abitudini alimentari dei più giovani e,

PROPOSTA PROGETTUALE

12 gennaio 2012

indirettamente, delle famiglie e di valutare l'immediato impatto dell'azione.

Al fine di coinvolgere al meglio in questo percorso di promozione e divulgazione gli studenti, verranno realizzate delle apposite schede informative con giochi, che saranno da supporto per i docenti.

Per ogni classe sono previsti incontri per la durata complessiva di 5 ore per un totale generale di 50 ore (5 ore x 2 classi x 5 scuole).

4.2 Organizzazione di una visita tecnica con lo scopo di promuovere lo sviluppo di nuovi mercati per le cooperative della provincia di Roma

4.2.1 Trasferimento di conoscenze sulle tecniche di trasformazione e commercializzazione dei prodotti ittici d'acqua dolce

Come in molte attività che hanno a che fare con la produzione primaria, il margine di guadagno per gli operatori è spesso esiguo e talvolta indipendente dalle normali dinamiche di mercato. Per quanto riguarda i prodotti della pesca in acque dolci, negli anni passati si è cercato di puntare sulla qualità delle produzioni e sono state proposte campagne di sensibilizzazione al consumo di questi prodotti, indirizzate principalmente ai giovani consumatori. L'obiettivo è quello di "formare" una generazione predisposta al consumo consapevole dei prodotti ittici d'acqua dolce, non solo in virtù delle note proprietà organolettiche, ma anche del gusto e del recupero di sapori tradizionalmente legati al territorio.

In questo senso la trasformazione dei prodotti ittici può rappresentare una strategia di mercato vincente sotto diversi punti di vista. In prima analisi, come è ben noto, la vendita di prodotto trasformato garantisce al pescatore un margine di guadagno sensibilmente maggiore. Inoltre proponendo prodotti diversi dal pesce fresco, si genera la possibilità di sfruttare nuove nicchie di mercato ed interessare così fasce di consumatori diverse. In altre parole è possibile valorizzare i prodotti d'acqua dolce e trasformarli da "cenerentola" della tavola, in veri e propri *must* dell'alimentazione.

Tecniche antiche come l'affumicatura hanno decretato il successo di alcune produzioni estere e ciò può rappresentare un traino per i prodotti nostrani. In altre parole il mercato richiede salmone affumicato? La risposta vincente può essere l'affumicatura del filetto di coregone, persico, tinca, anguilla, puntando quindi sull'innovazione e sulla diversificazione delle produzioni.

La nostra proposta di progetto è di trasferire agli operatori del settore presso il lago di Bracciano le conoscenze e competenze di una realtà di successo in questo campo.

PROPOSTA PROGETTUALE

12 gennaio 2012

Verrà organizzata una visita tecnica della durata di 2 giorni per 5 operatori potenzialmente interessati alla diversificazione delle proprie produzioni attraverso la trasformazione del pescato.

In questo ambito, il Lago di Garda rappresenta una eccellenza italiana ed in particolare la “Cooperativa fra pescatori di Garda” ha intrapreso da anni con successo questa via commerciale. Tale realtà rappresenta quindi un ideale modello da visitare per replicare ed adattare al contesto della Provincia di Roma le tecniche di lavorazione e le strategie di mercato dei prodotti trasformati.

La “Cooperativa fra Pescatori di Garda” rappresenta una storia di successo per la produzione, trasformazione e vendita di prodotti del Lago di Garda. La strategia messa in atto dalla cooperativa è volta alla riduzione della filiera a tutto vantaggio del consumatore finale che ne beneficia sia in termini di qualità del prodotto, che di prezzo al consumo. Oltre alla flotta peschereccia viene quindi direttamente gestita una pescheria. Il personale della cooperativa poi si occupa direttamente della lavorazione del pescato che viene congelato, sfilettato o affumicato. Il successo dei prodotti al dettaglio ha recentemente anche permesso di stabilire contatti con la grande distribuzione, aprendo quindi nuovi spazi e mercati.

I partecipanti alla visita tecnica avranno l'opportunità di entrare in contatto con tutte le fasi del processo produttivo, esaminando quindi sia le tecniche di pesca, che i processi di trasformazione, fino alle strategie di vendita che hanno determinato le attuali dinamiche di mercato.

4.3 Evento promozionale presso la GDO

Il progetto intende favorire l'introduzione dei prodotti ittici di acque interne anche nei circuiti della GDO. Tale ambizioso obiettivo verrà perseguito attraverso l'organizzazione di 5 giornate promozionali in altrettanti punti vendita delle maggiori catene della GDO nella provincia di Roma.

La Provincia di Roma si impegnerà a patrocinare le giornate promozionali che si svolgeranno nei punti vendita dove verrà attrezzato un espositore presso il quale gli operatori delle cooperative coinvolti nel progetto potranno esporre i propri prodotti freschi o trasformati e sensibilizzare il consumatore sull'acquisto del pesce d'acqua dolce.

4.4 Organizzazione di un evento promozionale finale con degustazione delle specie oggetto della presente proposta progettuale

Questa fase del progetto prevede l'organizzazione di un evento finale promozionale con degustazione e con l'allestimento di uno spazio che permetta di dare risalto agli aspetti qualitativi

PROPOSTA PROGETTUALE

12 gennaio 2012

dei prodotti meno apprezzati sul mercato e trattati nel corso dell'attività progettuale.

La giornata di promozione sarà dedicata alla degustazione di pietanze, a base del prodotto ittico oggetto del presente progetto. L'evento rappresenterà anche un momento di coinvolgimento e di incontro con gli operatori ittici.

L'evento sarà anche un'utile occasione per la presentazione ufficiale del progetto.

4.4.1 Descrizione dell'azione

L'evento promozionale sarà realizzato in collaborazione con la cooperativa di pescatori di professione "Pescatori Sabazia", con sede in Anguillara Sabazia ed operante sul territorio provinciale e vedrà la partecipazione di rappresentanti autorevoli della Provincia di Roma, esperti del settore ittico, insegnanti, studenti ed altre categorie rappresentative di consumatori.

La manifestazione rappresenta una piacevole occasione per presentare i prodotti ittici di provenienza provinciale, mettendo in risalto l'elevata qualità e la professionalità delle aziende che operano sul territorio. In particolare l'evento in questione sarà una ulteriore occasione di promozione dei prodotti di origine di acqua dolce che vengono trasformati da operatori del settore della Provincia di Roma. A tal fine saranno invitate a partecipare all'evento le 5 scuole della Provincia che hanno partecipato alla realizzazione delle azione progettuali.

L'evento avrà inizio con un momento di saluto da parte del Rappresentante dell'Assessorato alle Politiche dell'Agricoltura della Provincia di Roma e degli esperti del settore che presenteranno i prodotti ittici provinciali oggetto del presente elaborato.

Inoltre, durante la degustazione, la Cooperativa "Pescatori Sabazia" di pescatori di professione locali illustrerà al pubblico gli aspetti principali relativi al lavoro del pescatore e dell'acquacoltore, con particolare riguardo ai metodi di pesca specifici della tradizione lacustre e fluviale, agli attrezzi utilizzati nonché alle forme di allevamento esistenti. I partecipanti all'evento verranno inoltre omaggiati dei prodotti trasformati che sono stati oggetto di promozione del presente progetto.

Per la realizzazione della presente azione, inoltre, sarà garantita una capillare informazione e pubblicizzazione dell'evento da parte dell'Ufficio Stampa della Provincia di Roma e di quello di Federcoopescas.

5. Beneficiari dell'iniziativa

I beneficiari dell'iniziativa sono gli istituti scolastici in cui verranno realizzati gli incontri didattico-

PROPOSTA PROGETTUALE

12 gennaio 2012

promozionali, ma anche le aziende del territorio le quali risentiranno positivamente, come tutta la filiera ittica, delle azioni che verranno attuate dal progetto.

Tali azioni consentiranno di:

- educare adulti e ragazzi ad apprezzare nella loro interezza i diversi aspetti che caratterizzano la cultura della pesca e dei suoi prodotti;
- promuovere prodotti ittici delle acque dolci della Provincia di Roma meno apprezzati sul mercato;
- offrire, con analogo intento di promozione e diffusione dei suddetti prodotti, la possibilità di degustarli valorizzando anche l'aspetto culturale legato alle tradizioni gastronomiche;
- offrire alle cooperative interessate, sia a quelle coinvolte nel progetto sia alle altre del territorio che commercializzano prodotti ittici di acqua dolce, una vetrina promozionale su tutto il territorio provinciale e regionale.
- offrire alle suddette cooperative nuovi mercati, attraverso una visita tecnica dei responsabili delle cooperative interessate ad una cooperativa di eccellenza nella trasformazione del prodotto ittico.

In sintesi, il progetto è in grado di assicurare un'informazione mirata sui prodotti ittici locali, in modo da garantirne una maggiore qualificazione e valorizzazione presso le famiglie, mettendo in campo due azioni sinergiche.

L'azione di promozione e valorizzazione contribuirà a favorire la crescita di una cultura alimentare corretta e permetterà di educare i bambini e le loro famiglie ad apprezzare le diverse specie ittiche locali e a conoscere tutti gli aspetti legati agli ambienti provinciali, alla vita e al mestiere del pescatore.

In questo modo, si vogliono fornire al consumatore, a partire dall'età scolare, tutte le informazioni necessarie a caratterizzare il prodotto consumato, garantendo una reale trasparenza delle produzioni, esaltando le caratteristiche e le qualità delle specie ittiche provinciali meno apprezzate dai consumatori.

L'evento finale che coinvolgerà gli alunni, le loro famiglie ed i consumatori, permetterà di consolidare il messaggio sulla qualità del prodotto di acqua dolce della Provincia di Roma e tale campagna di promozione e valorizzazione contribuirà, sicuramente, ad aumentare la richiesta ed il consumo dei prodotti ittici locali, con conseguente aumento della redditività e tutela dei livelli occupazionali del settore.

PROPOSTA PROGETTUALE

12 gennaio 2012

6. Diffusione dei risultati

Nell'intento di dare la più ampia visibilità al progetto, l' Ufficio Stampa della Provincia di Roma e di Federcoopesca cureranno la comunicazione e la divulgazione dei risultati progettuali sul sito internet www.provincia.roma.it e www.federcoopesca.it.

7. Report finale

Tutte le azioni svolte nella realizzazione del suddetto progetto verranno dettagliatamente riportate nel rapporto finale.

8. Cronogramma

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Coordinamento	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
4.1.1 Preparazione promozione nelle scuole	■											
4.1.2 Organizzazione incontri		■										
4.1.3 Svolgimento incontri				■	■	■						
4.1.4 Realizzazione opuscoli e altro materiale		■	■									
4.2.1 Visita tecnica						■						
4.3 Evento promozionale GDO								■	■			
4.4 Evento finale											■	
6 Diffusione dei risultati											■	
7Relazione finale												■

PROPOSTA PROGETTUALE

12 gennaio 2012

9. Costi progetto

Voce di costo	Importo	Quantità	Totale
Coordinamento progetto	800	12	9600
Responsabile Federcoopesca	600	12	7200
Pianificazione campagna promozionale e selezione scuole	1500	1	1500
Materiale didattico (elaborazione opuscolo, schede in formative e questionario)	1500	2	3000
Stampa materiale didattico		800	3000
Svolgimento incontri in classe (5 scuole per 3 docenti)	450 (150*3)	5	2250
Spese viaggi per visita tecnica (5*2)	350	5	1750
Tecnico in loco visita tecnica	250	1	250
Allestimento stand presso la GDO	4500	1	4500
Degustazione prodotto ittico e realizzazione evento finale	4000	1	4000
Affitto sala evento finale	700	1	700
Personale tecnico evento finale	150	3	450
Acquisto trasformato e distribuzione	4	1000	4000
Diffusione dei risultati (siti internet – Federcoopesca e Provincia di Roma)	1500	2	3000
Rapporto finale	2500	1	2500
Spese generali	3000	1	3000
TOTALE COSTI PROGETTO	€		50.700,00