

Ogni sera stand grastronomici

a base di pesce

PROGETTO DI PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE

DELLE SPECIE ITTICHE VENETE AL FINE DI

INCENTIVARE IL CONSUMO DI PRODOTTI ITTICI

A CHILOMETRI ZERO



Il progetto "DAL MARE ALLA PIAZZA" è un'iniziativa della REGIONE VENETO e del COMUNE DI VOLPAGO DEL MONTELLO finalizzato alla promozione e valorizzazione delle specie ittiche locali, ed alla diminuzione della distanza del prodotto ittico dal luogo in cui viene pescato al luogo in cui viene consumato.

Al centro del progetto, la valorizzazione, in particolare, del Pescato proveniente dal mar Adriatico e dalla laguna Veneta, preparato secondo le ricette tipiche locali.

La Regione Veneto ed il Comune di Volpago del Montello sono Partner del progetto ospitando l'evento "DAL MARE ALLA PIAZZA".

Tra i principali **OBIETTIVI** del progetto:

- Diffondere la conoscenza delle specie ittiche locali, attraverso un'attività d'informazione e valorizzazione del prodotto, che consenta di portare a conoscenza del grande pubblico le diverse specie ittiche, la loro stagionalità, il loro utilizzo in gastronomia, le peculiari caratteristiche organolettiche e, soprattutto, la loro convenienza.
- Promuovere il consumo del pescato locale, attraverso il coinvolgimento dei Consumatori, del mondo Ristorazione e della Distribuzione Commerciale in diverse attività, che possano generare un "circolo virtuoso" a favore delle specie ittiche a chilometro zero di grande qualità.
- Stimolare il consumo delle specie ittiche nostrane attraverso un'attività di informazione e promozione sul territorio, prevedendo, anche, l'utilizzo di tecnologie di comunicazione innovative, che favorisca il consumo delle specie ittiche locali, con conseguente beneficio economico per gli operatori del settore.



- Informare gli operatori del dettaglio tradizionale circa le potenzialità commerciali delle specie ittiche locali, con l'obbiettivo di accrescere il loro impegno nel renderli disponibili sui loro banchi
- Sensibilizzare i consumatori verso un acquisto consapevole dei prodotti del mare, informandoli circa le differenti specie ittiche locali, indicando quelle che consentono di rispettare l'ambiente limitando l'uso dei trasporti.
- Far maturare nei più giovani una "coscienza ambientale ed alimentare", coniugando l'informazione sulle caratteristiche delle specie ittiche locali e sulle loro ottime proprietà nutritive, attraverso momenti di informazione.
- Creare una nuova immagine della pesca delle specie ittiche locali, attraverso momenti d'interazione con i pescatori e con gli esperti del settore. Così da informare anche le persone meno vicine al mondo della pesca circa le attività svolte, rimarcando l'importanza sempre maggiore di diminuire le distanze tra il luogo di pesca e la tavola, aumentandone la qualità.
- Generare sinergie tra le specie ittiche nostrane e la cultura locale, generando un percorso di crescita che faccia in modo che il prodotto ittico locale, ritorni ad essere esclusivo nei nostri piatti.



DESTINATARI ATTIVITA' DI PROMOZIONE E

VALORIZZAZIONE

I destinatari dell'attività di promozione e valorizzazione sono:

- Consumatori, con particolare riferimento alle famiglie, sia a quelle che non sono a conoscenza delle specie ittiche locali, sia quelle che pur sapendo della loro esistenza, non le consumano abitualmente per la scarsa conoscenza delle loro proprietà organolettiche, delle qualità in cucina e, soprattutto, per la loro convenienza.
- **Ristorazione**, per stimolare gli operatori di questo settore a proporre al pubblico delle valide alternative gastronomiche, come una vera e propria opportunità di diversificazione, valorizzando la tipicità dei prodotti locali.
- Dettaglio tradizionale, con un coinvolgimento diretto di coloro che operano nei mercati del pesce e pescherie locali attraverso un'attività di supporto, affinché si possa favorire l'incontro con i consumatori, diversificando l'offerta rispetto gli abituali luoghi d'acquisto e migliorando la loro attività.
- Imprese di pesca, che attraverso questa attività di promozione e valorizzazione possono cogliere delle concrete opportunità di sviluppo e miglioramento della loro redditività
- **Istituzioni,** con la sensibilizzazione sull'importanza delle nuove frontiere del consumo delle specie locali, consentendo un diretto sostegno di queste attività sul territorio ed una loro maggiore tutela.



SPECIE ITTICHE COINVOLTE

Le principali specie ittiche locali coinvolte nella promozione e valorizzazione sono le seguenti:



Fasolaro



Vongola Verace



Vongola di Mare



Gambero



Sardone



Sardina



Calamaro



Seppia



Trota