

Gli Obiettivi

- Creare un quadro organico di conoscenze sullo stato dell'arte del settore della pesca su piccola scala in Alto Adriatico, con una rete centri di ricerca, operatori economici ed il coinvolgimento di stakeholder che credano e condividano il concetto della sostenibilità.
- Promuovere un'innovazione sostenibile della filiera della piccola pesca artigianale.
- Creare un protocollo condiviso per una pesca artigianale su piccola scala sempre più sostenibile.
- Dare più visibilità sul mercato al prodotto della piccola pesca artigianale.
- Creare una collaborazione transfrontaliera tra gli operatori del settore e non solo.
- Migliorare la collaborazione istituzionale per semplificare la normativa.



Project of Valorisation of Small-scale ARTisanal FISHery of the Adriatic coasts, in a context of sustainability.

Adri.SmArtFish è stato finanziato e approvato dal Programma Interreg Italia-Croazia 2014-2020:

Le azioni di questo progetto puntano a promuovere la piccola pesca artigianale in quanto rispettosa degli equilibri dell'ambiente marino, sempre a tutela della biodiversità, oltre a superare le difficoltà di accesso al mercato, il basso livello dei prezzi al consumo ed i crescenti costi di gestione.

Il **Progetto** è dedicato alla "pesca artigianale", che utilizza scafi inferiori ai 12 metri: è il settore economico più rilevante della pesca ed è strettamente legato alle tradizioni locali, oltre a essere rispettoso delle dinamiche di sviluppo sostenibile in quanto meno impattante sugli stock ittici. Il settore rappresenta in Adriatico il 50% della flotta italiana ed il 90% di quella croata.

La Sfida

È importante sfruttare l'enorme potenziale della pesca su piccola scala, sinora poco valorizzata rispetto alla pesca a strascico o con draghe.

Questa tipologia di pesca possiede pertanto un grande potenziale in termini di crescita, occupazione, sostenibilità in armonia con l'ambiente marino e rappresenta uno strumento essenziale per la **Blue growth** (crescita blu, a cui fanno capo tutte quelle attività di crescita economica sostenibili ricollegabili all'ambiente marino e oceanico).



Progetto Adri.SmArtFish

La pesca
artigianale
su piccola scala

10 serate a tema: LA PESCA SOSTENIBILE



10 appuntamenti con la ristorazione incentrata sulla valorizzazione delle specialità locali sempre nel rispetto della stagionalità dei prodotti del luogo.

Durante le cene intervengono il biologo **Marco Magnani**, lo Chef **Vincenzo Semeraro** e i pescatori.

LE CENE SONO GRATUITE ESCLUSE LE BEVANDE:

- 2 OTTOBRE **Ristorante Palombaro** (Gorizia) Tel **0481 766569**
- 3 OTTOBRE **Osteria alla Ghiacciaia** (Udine) Tel **0432 502471**
- 16 OTTOBRE **Al Cenacolo** (Pordenone) Tel **0434 086024**
- 16 OTTOBRE **Trattoria Tre Torri** (Maniago, Pordenone) Tel **0427 666809**
- 17 OTTOBRE **Ristorante Gabi** (Monfalcone, Gorizia) Tel **0481 756707**
- 30 OTTOBRE **Osteria Campana d'oro** (Palmanova, Udine) Tel **0432 928719**
- 30 OTTOBRE **Rebekin Aquolina e Vin** (Gorizia) Tel **0481 090000**
- 30 OTTOBRE **Osteria Al Canarino** (Udine) Tel **0432 504715**
- 31 OTTOBRE **Osteria Alle volte** (Udine) Tel **0432 163 7069**
- 31 OTTOBRE **Osteria In Taberna** di Stefy & Marie (Cormons, Gorizia) Tel **0481 61072**

Per informazioni e prenotazioni si prega di telefonare. I posti sono limitati.



la Piccola Pesca

LO SHOW COOKING con gli chefs Vincenzo Semeraro e Natascha Noia

MENU' E DEGUSTAZIONE DEI PRODOTTI ITTICI DEL NOSTRO TERRITORIO



Esecuzione dei piatti a vista, con spiegazioni tecniche e non

PRIMO ANTIPASTO

Vellutata di fagioli borlotti della Carnia, seppie e riduzione al Merlot

SECONDO ANTIPASTO

"Ceviche" di orata e branzino, cipolla rossa di Cavasso e chips di patate

PRIMA PORTATA

Gnocchetti di zucca, canocchie e spuma di Montasio Dop 60 gg

SECONDA PORTATA

Cefalo *in boreto*, polentina Taragna tenera e crumble di pane

VINI CONSIGLIATI

IL CONTADO DI FARRA D'ISONZO

Sei aziende del territorio che lavorano in associazione, con una vasta gamma di vini che raccontano la storia del nostro territorio

Degustazione dei piatti eseguiti, serviti in versione "Finger Food"

Ad ogni piatto eseguito seguirà la degustazione del finger relativo. Le preparazioni per la degustazione saranno eseguite precedentemente alla dimostrazione e assemblate in un back office allestito nei pressi della postazione Show Cooking.



Appuntamenti con lo Show cooking (gratuiti)

(per partecipare occorre il **Green Pass**)

- **2-3 OTTOBRE** ore 12 e 18 alla **Pescheria Vecia** (Marano Lagunare) DURATA SHOWCOOKING 2 ore: intervengono il biologo **Marco Magnani**, e lo chef **Vincenzo Semeraro** e i pescatori.
- **16-17 OTTOBRE** ore 12 e 18 da **EATALY** in Riva Tommaso Gulli, 1, 34123 Trieste DURATA SHOWCOOKING 2 ore: intervengono il biologo **Marco Magnani**, e lo chef **Vincenzo Semeraro** e i pescatori.

Per informazioni e prenotazioni chiamare Mob. 347 7198788 o mandare una mail: produzione@pirene.it I biglietti sono disponibili anche su **Eventbrite**

Disseminazione-formazione per gli studenti

L'obiettivo è quello di sensibilizzare e formare gli studenti delle scuole alberghiere regionali sulle tematiche del progetto rendendoli protagonisti e artefici di proposte di piatti che prevedano l'utilizzo di specie ittiche derivanti dalla piccola pesca artigianale. Sono previsti due appuntamenti coordinati dalla Responsabile della Scuola Alberghiera dello IAL FVG, la **Dott.ssa Anna Gandini**:

I corsi si terranno il **7 e 8 Ottobre 2021** al Centro commerciale **Città Fiera** - Accademia del Gusto FVG (Ingresso Mondo Casa) Via Antonio Bardelli, 4, 33045 Martignacco UD.

Il programma prevede quattro step:

1. un esperto della pesca illustra i temi della sostenibilità ambientale della piccola pesca, rapporti con l'ambiente e la sua tutela, sistemi e prodotti ittici pescati;
2. intervento dei pescatori della piccola pesca artigianale locale;
3. illustrazione dello chef delle metodologie di conservazione, preparazione e cottura dei prodotti ittici della piccola pesca artigianale (es. branzini, orate etc....);
4. degustazioni gratuite dei prodotti ittici presentati e preparati, anche in abbinamento con prodotti enogastronomici del territorio.



I Partner del progetto

LEAD PARTNER Regione Veneto – Direzione Programmazione e Gestione Agroambiente, Pesca e Fauna



REGIONE DEL VENETO www.regione.veneto.it/web/guest/direzione-agroambiente-caccia-e-pesca

PROJECT PARTNER

Università Ca' Foscari Venezia – Dipartimento di Scienze Ambientali, Informatica e Statistica

Il Dipartimento riunisce scienziati di fama mondiale che contribuiscono a far comprendere i moderni sistemi ambientali e informativi, sviluppando modelli analitici, principi di valutazione e tecniche ingegneristiche. www.unive.it/pag/28183

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia – Servizio Caccia e Risorse Ittiche

Regolamenta, amministra e gestisce la pesca e l'acquacoltura ed è l'Autorità di Gestione per gli interventi regionali del nuovo fondo FEAMP 2014-2020. Il Servizio coordina il gruppo di lavoro per il Distretto Alto. www.regione.fvg.it/rafvfg/cms/RAFVG/economia-imprese/pesca-acquacoltura/FOGLIA24/

Regione Emilia Romagna – Direzione Generale Agricoltura Caccia e Pesca

Ha esperienza maturata nella gestione dell'economia ittica regionale anche in partnership con altre Regioni, e nella tutela delle risorse marine per una pesca compatibile e orientata alla ricerca. <http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/pesca>

Regione Marche – Assessorato Economia della Pesca

Autorità Intermedia del nuovo Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca (FEAMP) (2014-2020); è responsabile a livello regionale dell'attuazione per lo sviluppo sostenibile della pesca e dell'acquacoltura. www.regione.marche.it/Regione-Utile/Agricoltura-Sviluppo-Rurale-e-Pesca/Pesca#15627_Adri.SmartFish

Regione dell'Istria – Dipartimento per agricoltura, silvicoltura, caccia, pesca e gestione delle acque

Stabilisce partenariati con le regioni dell'UE per lavorare alla progettazione e attuazione di programmi internazionali con l'obiettivo di sviluppare la cooperazione economica interregionale www.istra-istria.hr/index.php?id=2337

Contea Primorje – Gorski Kotar

Gestisce la cooperazione con istituzioni nazionali ed esteri con misure di incentivazione per lo sviluppo della pesca locale e la gestione di progetti di interesse per la Contea relativi ai programmi dell'Unione Europea. www.pgz.hr/

Regione di Zara

Controlla e coordina il lavoro dell'Agenzia pubblica per lo sviluppo rurale della contea di Zara AGRRA e svolge altri compiti in conformità con la legge. www.zadarska-zupanija.hr/

Istituto di Oceanografia e Pesca

La pesca è al centro della ricerca dell'IOF: la composizione della comunità ittica, la stima dell'impatto del cambiamento climatico globale sulla biodiversità dei pesci e altre risorse marine viventi nel Mare Adriatico. www.izor.hr/web/guest?jsessionid=D57E008706F6C048F22D470F39A2A127

Ministero dell'Agricoltura – Direzione della Pesca

Ente governativo responsabile della pesca e dell'acquacoltura nella Repubblica di Croazia. Coordina e gestisce le flotte pescherecce nella capacità, lo sforzo, lezone di pesca e gli attrezzi da pesca. <https://poljoprivreda.gov.hr/>