

Obiettivo Fare

Interventi relativi all'Asse 3 (Misure di interesse comune) realizzati dall'inizio della programmazione (2007) ad oggi.

Regione: PIEMONTE	Territorio interessato: CUNEO
Asse: 3 Misure di interesse collettivo	
<p>Misura: per cui è stato richiesto il finanziamento Fep</p> <p><input type="checkbox"/> 3.1 - Azioni collettive</p> <p><input type="checkbox"/> 3.2 - Misure intese a preservare e sviluppare la fauna e la flora acquatiche</p> <p><input type="checkbox"/> 3.3 - Porti, luoghi di sbarchi e ripari di pesca</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 3.4 - Sviluppo di nuovi mercati e campagne rivolte ai consumatori</p> <p><input type="checkbox"/> 3.5 - Progetti pilota</p> <p><input type="checkbox"/> 3.6 - Modifiche dei pescherecci per destinarli ad altre attività</p>	
<p>Progetto:</p> <p style="text-align: center;"><i>"IL BUON PESCE DI ACQUA DOLCE"</i></p> <p>Il Progetto di promozione dell'acquacoltura e del prodotto ittico si è svolto con le seguenti azioni:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) MUTI COME PESCI. Campagna di promozione dell'acquacoltura, dei prodotti della pesca e della loro immagine; b) ACQUA IN BOCCA! Politica di qualità dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura; c) UN TUFFO A KM 0! Promozione dei prodotti ottenuti con impatto ambientale ridotto; d) SOSTENERE IL PESCE SOSTENIBILE. Investiamo per un'attività di pesca sostenibile; e) IL BUON PESCE DI CASA NOSTRA: Campagna finalizzata a migliorare l'immagine dei prodotti della pesca; f) IL PESCE IN FIERA. Partecipazione diretta all'evento di rilevanza sovraregionale "Peccati di Gola"; g) CHI DORME NON PIGLIA PESCI! Realizzazione di indagini di mercato. <p>Le azioni sopra descritte sono state finalizzate a promuovere i prodotti ittici locali attraverso la loro consumazione e degustazione nonché mediante la presentazione delle diverse varietà di prodotti ittici all'interno di esercizi pubblici del territorio e corsi di cucina in collaborazione con le associazioni di categoria, nutrizionisti, esperti nel settore ristorativo ed allevatori del settore al fine di "guidare" il momento gastronomico. Inoltre la promozione del prodotto ittico è stata realizzata con promozioni itineranti, visite didattiche alle Aziende produttrici, agli allevamenti, ai laboratori di lavorazione articolate in modo diverso per i target adulti e bambini e svolgendo indagini di mercato sull'apprezzamento degli stessi</p>	



PROGRAMMA OPERATIVO 2007-2013
FEP D'ITALIA
UN SISTEMA CHE FUNZIONA



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



attraverso inserti pubblicitari e promozionali su stampa e canali radio-televisivi. Sono altresì state create ideazioni grafiche del layout e degli strumenti promozionali e allestimenti all'interno dello spazio espositivo-didattico "Peccati di Gola 2009".

L'attività di promozione dei prodotti ittici ottenuti con impatto ambientale ridotto è stata condotta con l'intento di far comprendere i concetti di sostenibilità ambientale, economica e culturale.

Nome dei beneficiari e/o destinatario del finanziamento:

Comune di Mondovì – Dipartimento Istruzione, Cultura, Sport, Assistenza e Tempo Libero.

Anno di inizio dell'intervento e durata:

I lavori di realizzazione dell'iniziativa sono iniziati nel 2009 e terminati nel 2010.

Costo totale: 45.000,00 euro

di cui contributo Fep (quota Ue): 22.500,00 euro

Attori coinvolti:

Il Comune di Mondovì si è avvalso della collaborazione dell'Associazione Produttori Ittici Alpi del Mare (A.P.I.A.M.), per la gestione operativa del progetto.

Punti di forza dell'intervento:

Il progetto di valorizzazione dell'acquacoltura e del pesce di acqua dolce ha consentito di compiere importanti passi avanti nella **diffusione** del prodotto ittico locale sulle tavole di ristoranti e residenti, ma soprattutto all'interno dei menù giornalieri di alcune mense scolastiche all'insegna di una sempre più attenta cultura del cibo e della qualità dell'alimentazione ad ogni livello, con particolare attenzione al contatto diretto tra il produttore e il consumatore finale nell'ottica di favorire e tutelare la cosiddetta "filiera corta" nel settore agroalimentare e gastronomico in generale.

Immagini: allegati B – E



PROGRAMMA OPERATIVO 2007-2013
FEP D'ITALIA
UN SISTEMA CHE FUNZIONA



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



ALLEGATO B



DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA



La postazione di promozione presso la Galleria Commerciale dell'Ipercoop - Mondovì





PROGRAMMA OPERATIVO 2007-2013
FEP D'ITALIA
UN SISTEMA CHE FUNZIONA



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



La presentazione del progetto presso il Palacrociere di Savona, con relativa conferenza e show degustazione.





PROGRAMMA OPERATIVO 2007-2013
FEP D'ITALIA
UN SISTEMA CHE FUNZIONA



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



L'area didattica all'interno del percorso della manifestazione fieristica regionale "Peccati di Gola 2009"

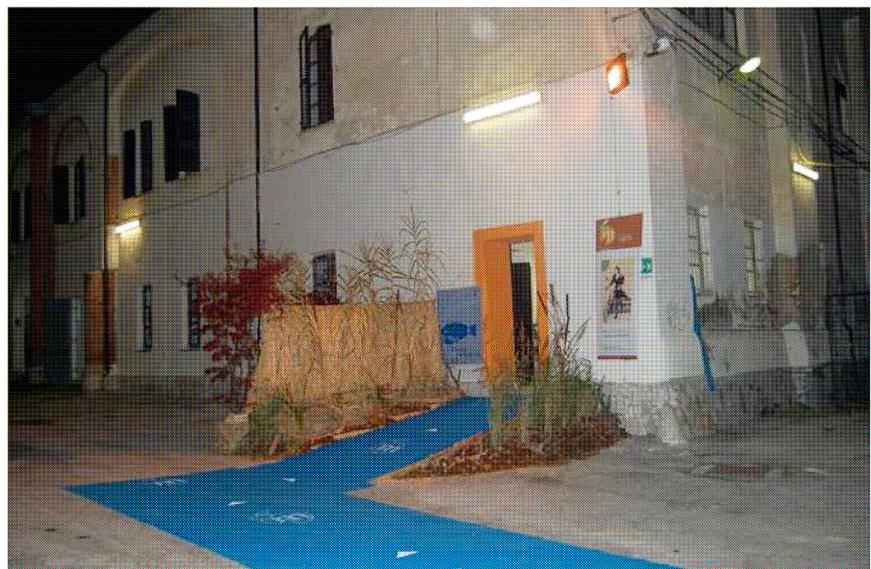




PROGRAMMA OPERATIVO 2007-2013
FEP D'ITALIA
UN SISTEMA CHE FUNZIONA



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI





PROGRAMMA OPERATIVO 2007-2013
FEP D'ITALIA
UN SISTEMA CHE FUNZIONA



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



Le due aree ristorazione/degustazione del pesce d'acqua dolce
realizzate all'interno del percorso della manifestazione fieristica "Peccati di Gola 2009"





PROGRAMMA OPERATIVO 2007-2013
FEP D'ITALIA
UN SISTEMA CHE FUNZIONA



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



L'area espositiva/dimostrativa esterna
realizzata all'interno del percorso della manifestazione fieristica "Peccati di Gola 2009"





PROGRAMMA OPERATIVO 2007-2013
FEP D'ITALIA
UN SISTEMA CHE FUNZIONA



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



Postazione itinerante di promozione con comer specifico per il progetto "Il Buon Pesce di Casa Nostra"





PROGRAMMA OPERATIVO 2007-2013
FEP D'ITALIA
UN SISTEMA CHE FUNZIONA



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



Momenti di degustazione
presso la Galleria
Commerciale dell'Ipercoop
"Mondovicino"





PROGRAMMA OPERATIVO 2007-2013
FEP D'ITALIA
UN SISTEMA CHE FUNZIONA



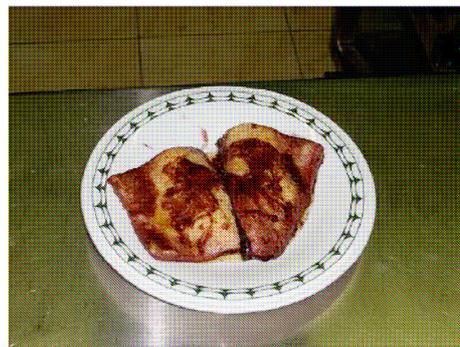
MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



Tavola rotonda e convegno
sull'acquacoltura
presso l'Istituto Alberghiero
G. Giolitti



Il corso di cucina e la cena-
degustazione presso l'Istituto
Alberghiero G. Giolitti





PROGRAMMA OPERATIVO 2007-2013
FEP D'ITALIA
UN SISTEMA CHE FUNZIONA



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



Il Comune di Mondovì, con il finanziamento di Unione Europea, Fondo Europeo per la Pesca, Ministero per le Politiche Agricole e Assessorato all'Agricoltura della Regione Piemonte, realizza il progetto "Il Buon pesce di casa nostra" avvalendosi della collaborazione dell'Associazione Produttori Ittici Alpi del Mare.

Partendo dalla consapevolezza dell'importanza di riscoprire il ruolo del prodotto ittico locale sulle nostre tavole, il progetto "Il buon pesce di casa nostra" si articola in iniziative tematiche e approfondimenti con l'obiettivo di far conoscere l'acquacoltura, promuovere una politica di qualità dei prodotti della pesca, promuovere il consumo del pesce di acqua dolce nell'alimentazione quotidiana, favorire la tutela del prodotto ittico sostenibile.

All'interno di Peccati di Gola 2009 - XIII Fiera Regionale del Tartufo, il progetto "Il Buon Pesce di Casa Nostra" è:

- un'area didattica per la scoperta delle specie ittiche locali e dell'habitat di acqua dolce;
- un'aula didattica dove si terranno momenti di confronto e laboratori del gusto;
- un ristorante, Acqua Dolce, interamente dedicato alla cucina del pesce d'acqua dolce;
- l'iniziativa "Metti un pesce nel piatto", che coinvolge 8 ristoranti cittadini del circuito Monregalup, che proporranno menù con piatti tipici del territorio e una portata di pesce d'acqua dolce
- presentazioni librarie e spettacoli a tema nella Settimana del Gusto.



PROGRAMMA OPERATIVO 2007-2013
FEP D'ITALIA
UN SISTEMA CHE FUNZIONA



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



ALLEGATO E



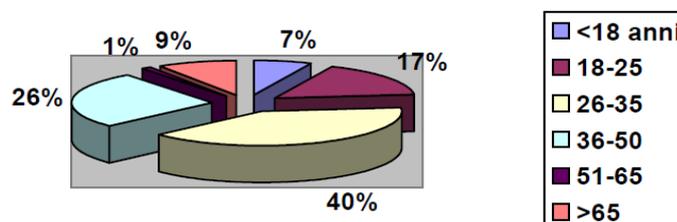
CHI DORME NON PIGLIA PESCI

Indagine sul grado di conoscenza del pesce d'acqua dolce, sul suo consumo e gradimento

A seguire vengono riportati i grafici di sintesi dei risultati del questionario sottoposto a n. 1.000 soggetti nei mesi di settembre, ottobre, novembre in occasione delle diverse iniziative realizzate nell'ambito del progetto.

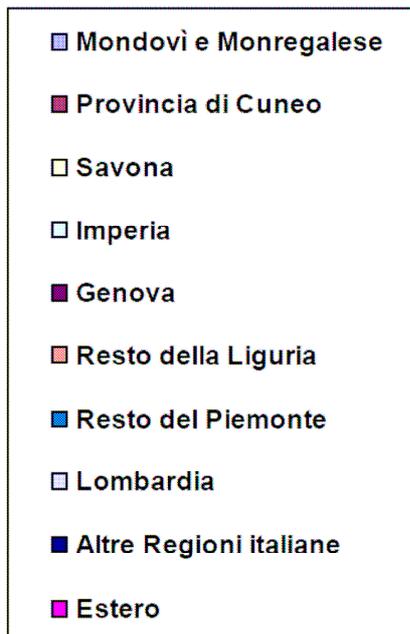
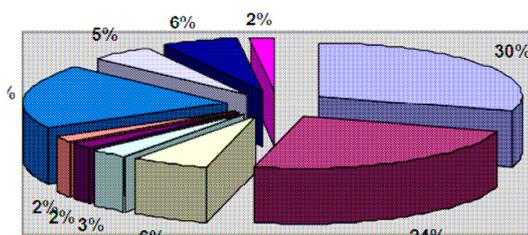
DATI GENERALI DEGLI INTERVISTATI

1) Fascia d'età

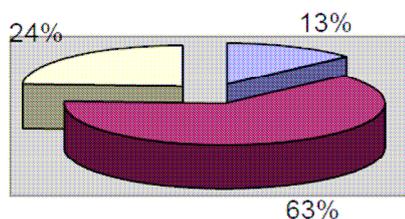




2) Provenienza

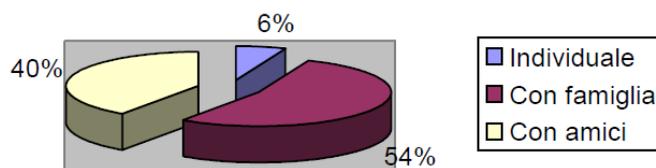


3) Formazione- titolo di studio



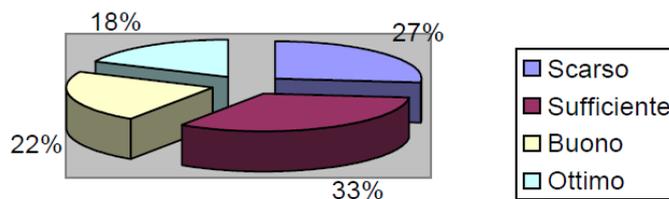


4) Target

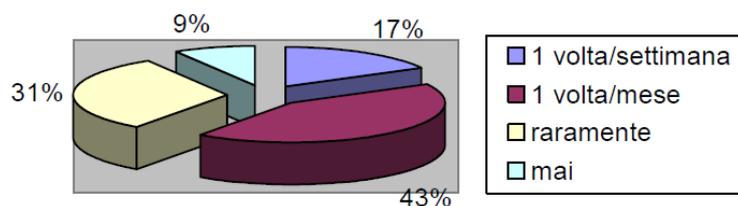


ALCUNE DOMANDE PER AIUTARCI A CAPIRE SE “IL BUON PESCE DI CASA NOSTRA” E’ PRESENTE SULLE TAVOLE DELLE NOSTRE FAMIGLIE!

5) Che conoscenza hai dei pesci d’acqua dolce?

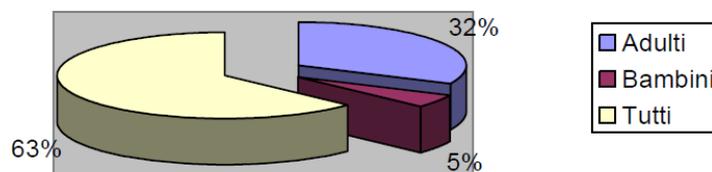


6) Mangi il pesce d’acqua dolce...

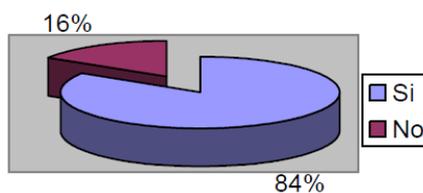




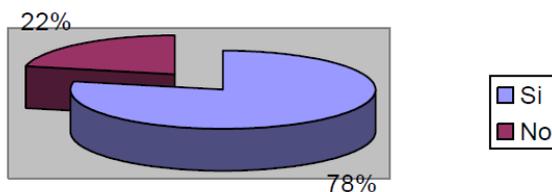
7) In famiglia, il pesce d'acqua dolce è consumato da...



8) Ti piace il pesce d'acqua dolce?

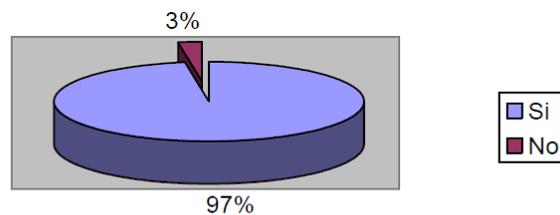


9) Sei a conoscenza del fatto che nelle mense scolastiche di Mondovì si serve pesce d'acqua dolce?

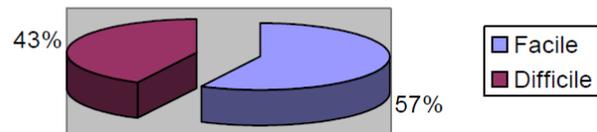




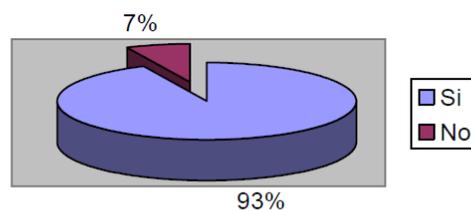
10) Ti piacerebbe che il pesce d'acqua dolce fosse servito nelle mense che frequenti tu/
frequentano i tuoi figli/nipoti?



11) Pensi che cucinare il pesce d'acqua dolce sia...

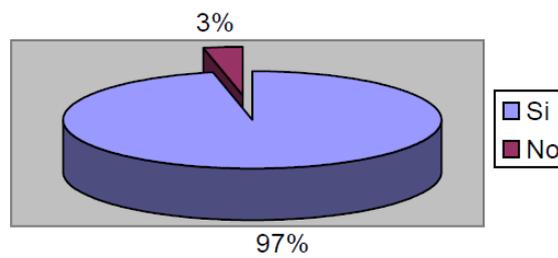


12) Hai degustato il pesce d'acqua dolce all'interno della fiera "Peccati di Gola" o in occasione
delle altre iniziative tematiche proposte dal Comune di Mondovì?

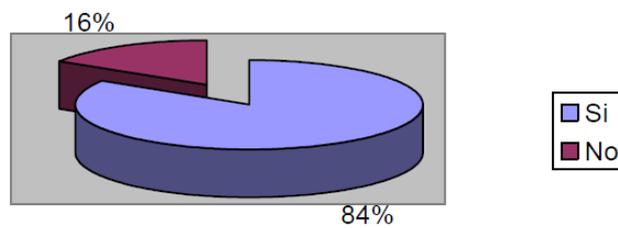




13) Se si, hai gradito la degustazione?



14) Hai visitato lo spazio didattico del progetto “Il Buon Pesce di casa nostra” allestito all’interno della Fiera “Peccati di Gola”?



15) Se si, ti è piaciuto?

