

Obiettivo Fare

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

Regione: PIEMONTE	Territorio interessato: VERBANO CUSIO OSSOLA
Asse: 3 Misure di interesse collettivo	
Misura: per cui è stato richiesto il finanziamento Fep	
<input type="checkbox"/> 3.1 - Azioni collettive <input type="checkbox"/> 3.2 - Misure intese a preservare e sviluppare la fauna e la flora acquatiche <input type="checkbox"/> 3.3 - Porti, luoghi di sbarchi e ripari di pesca <input checked="" type="checkbox"/> 3.4 - Sviluppo di nuovi mercati e campagne rivolte ai consumatori <input type="checkbox"/> 3.5 - Progetti pilota <input type="checkbox"/> 3.6 - Modifiche dei pescherecci per destinarli ad altre attività	
Progetto:	
<p><i>“ORGANIZZAZIONE DI UNA ESPOSIZIONE PER LA PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI ITTICI DEL LAGO MAGGIORE”</i></p> <p>L'iniziativa è finalizzata a rivalutare, valorizzare e promuovere i prodotti ittici freschi e trasformati del Lago Maggiore, al fine di reintrodurli o consacrarli nel patrimonio alimentare delle popolazioni rivierasche e dell'offerta turistica.</p> <p>Durante la manifestazione è stato dato ampio risalto alla consumazione alimentare consapevole di pesce autoctono tramite l'educazione ad un consumo consapevole delle specie presenti nelle acque del territorio, inoltre, è stata prevista l'offerta al pubblico di degustazioni gratuite del prodotto cucinato con riferimento alle tradizioni locali, sia in ristoranti convenzionati sia nelle piazze di Verbania Suna, Pallanza ed Intra, dove si è tenuto anche il mercato del pesce di lago. In tutto sono stati somministrati circa 10.000 porzioni d'assaggi sapientemente cucinati dai volontari delle associazioni dei Pescatori de La Riva, l'Associazione Insieme per Sant'Anna, I Pacian da Intra e i Sunalegar.</p> <p>E' stata organizzata un'ampia parte convegnistica con esperti del settore, di carattere tecnico, scientifico e culturale articolata nell'organizzazione di convegni dedicati ad aspetti igienico-sanitari della pesca e della trasformazione, caratterizzazione del pesce e dei suoi preparati, peculiarità sensoriale dei prodotti ittici, aspetti della regolamentazione della pesca, aspetti biologici e ittologici, influenza antropica sulle acque, la pesca nella cultura materiale e immateriale delle popolazioni rivierasche.</p> <p>Negli stessi giorni, i Musei e le attività legate al pesce e alla pesca si sono rese accessibili con visite guidate al pubblico. E' stato possibile effettuare gite a bordo del Piroscavo Piemonte (motonave del 1904) per due mini crociere, oltre a una cena a base di pesce locale, si è creato uno spazio dedicato alla presentazione della cultura ittica da parte di nutrizionisti,</p>	

<p>gastronomi, ecc.</p> <p>Da una stima effettuata dal personale tecnico-amministrativo della Provincia del VCO, il successo dell'evento ha visto la presenza di 15.000 persone.</p>	
<p>Nome dei beneficiari e/o destinatario del finanziamento: Provincia del Verbano Cusio Ossola.</p>	
<p>Anno di inizio dell'intervento e durata: I lavori di realizzazione dell'iniziativa sono iniziati nel 2009 e terminati nel 2010.</p>	
<p>Costo totale: 21.943,80 euro</p>	<p>di cui contributo Fep (quota Ue): 10.971,90 euro</p>
<p>Attori coinvolti: La Provincia VCO si è avvalsa della collaborazione della Provincia di Novara, Provincia di Varese, Comune di Verbania, AGCI AGR IT AL-Roma o AGCI PIEMONTE, CNR ISE, Navigazione Laghi, Commissione Italo Elvetica per la Pesca, pescatori singoli e associati, ristoratori singoli e associati, Museo del Paesaggio, Associazione Brunitoio, Slow Food, Associazioni di volontariato Gastronomico di Verbania ed altri (Enoteca Regionale del Piemonte, Distretto Riso, distretto Turistico dei Laghi, FIPSAS, ecc.).</p>	
<p>Punti di forza dell'intervento: Il progetto di valorizzazione dei prodotti ittici freschi e trasformati del Lago Maggiore ha consentito di compiere importanti passi avanti nella diffusione del prodotto ittico locale sulle tavole di ristoranti e residenti, con la prospettiva di sostenere la gestione in loco di una filiera che combini tradizione ed alta tecnologia alimentare mettendo in moto una ripresa della pesca professionale nelle acque del Verbano e 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, gastronomico e turistico, nel rispetto di tutti i principi di ecosostenibilità e consentendo, inoltre, anche un necessario ricambio generazionale.</p>	