

## Obiettivo Fare

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

<b>Regione:</b> PIEMONTE	<b>Territorio interessato:</b> POIRINO (TO)
<b>Asse:</b> 3 Misure di interesse collettivo	
<b>Misura:</b> 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	
<b>Progetto:</b>	
<b>“TINCA GOBBA DORATA DEL PIANALTO DI POIRINO D.O.P.”</b>	
<p>Il Comune di Poirino ha ritenuto di proseguire sulla già collaudata strada della promozione, al fine di intensificare l'effetto di ritorno sul territorio del Pianalto e sulle sue economie, è stato pianificato un anno di lavori e iniziative promozionali analoghi ad esperienze già consolidate negli anni passati, con l'obiettivo di far crescere e destare l'interesse internazionale degli eventi.</p> <p>Una pregiata varietà di Tinca Gobba Dorata ha trovato nelle acque basse, calde e limacciose del Pianalto una zona ideale per la riproduzione. Il Pianalto di Poirino è un territorio che annovera 24 Comuni delle Province di Torino, Asti e Cuneo. Poirino è posto al centro di un vasto altopiano di terre argillose disseminato di laghetti di origine naturale (le “peschiere”).</p> <p>L'elevata qualità della Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino è garantita dalla peculiare filiera produttiva. Gli stagni in cui vive sono argillosi, alimentati da acque di qualità che si caratterizzano per essere torbide e di colore giallognolo. Proprio il colore delle acque è probabilmente responsabile della particolare colorazione tendente al dorato di questo pesce, assunta per esigenze mimetiche. L'alimentazione è naturale, non forzata.</p> <p>Per tutte queste sue caratteristiche la Commissione Europea, nel mese di febbraio 2008, ha dato il via libera all'iscrizione della Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino nel Registro europeo delle Denominazioni d'Origine Protetta (D.O.P.), riconosciuta con Reg. CE 160/2008 del 21.2.2008 – GUCE L 48/28 del 22.2.2008.</p>	



Il Progetto del Comune di Poirino di promozione dell'acquacoltura e del prodotto ittico si è svolto con le seguenti azioni:

52° Fiera Concorso della Tinca Gobba Dorata D.O.P. – Poirino – 10.05.2009

53° Fiera Concorso della Tinca Gobba Dorata D.O.P. – Poirino – 09.05.2010

Pubblicazione: “Le peschiere del Pianalto di Poirino e la loro utilizzazione ittica” Parte II°.

### **52° Fiera Concorso della Tinca Gobba Dorata D.O.P. – Poirino – 10.05.2009**

Oramai è consuetudine che la seconda domenica di maggio si svolga la Fiera Concorso della Tinca a Poirino. Del concorso, si ha notizia da foto storiche e scritture private rinvenute nell'archivio storico del Comune di Poirino, risalenti all'inizio del novecento. Per motivi dovuti agli eventi bellici ci sono state interruzioni e ad oggi si conta la 52° edizione. Si tratta di una manifestazione unica nel suo genere, dove per l'intera giornata vengono esposti un centinaio di acquari lungo le vie del centro storico. Le tinche esposte vengono suddivise in tre categorie: avannotti, taglia e riproduttori. Tutti gli acquari sono soggetti al giudizio di una giuria esperta che ne valuta i migliori.

E' la prima edizione eseguita con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MIPAAF).

### **53° Fiera Concorso della Tinca Gobba Dorata D.O.P. - Poirino (TO) – 09.05.2010**

La 53° Fiera Concorso della Tinca Gobba Dorata è stata la prima edizione che ha ospitato nel padiglione espositori i primi allevamenti che hanno aderito alla certificazione D.O.P.

Infatti in seguito all'approvazione del piano di controllo da parte del MIPAAF, si è provveduto ad individuare il certificatore abilitato e a metterlo in contatto con le aziende agricole.

Durante la manifestazione è stato possibile effettuare un tour in pullman alla scoperta dell'habitat della tinca gobba dorata, dei castelli e dei luoghi più tipici del territorio, inoltre, sono state offerte al pubblico degustazioni di prodotti ittici, divulgazioni con pubblicazioni grafiche tematiche e a mezzo di trasmissioni televisive.

Anche per questa edizione si è ottenuto il Patrocinio da parte del MIPAAF.

### **Pubblicazione: “Le peschiere del Pianalto di Poirino e la loro utilizzazione ittica”**

#### **Parte II°**

Nel 2000, durante le ricerche presso l'archivio storico del Comune di Poirino, è stata rinvenuta un pubblicazione dal titolo: “Le peschiere del Pianalto di Poirino e la loro utilizzazione ittica” firmata da Natale Veronesi che la casa editrice Giappicchelli del 1954 pubblicò all'interno della raccolta “Studi geografici su Torino e il Piemonte”.

Detto lavoro cita in merito all'ambiente: la formazione, l'utilizzazione ittica e l'aspetto economico delle peschiere del Pianalto. Leggendolo a distanza di mezzo secolo, consci dell'evoluzione tecnologica e scientifica intercorsa, tale scritto risulta tuttora odierno e realistico.

Pertanto in seguito ai lavori svolti in collaborazione con l'Associazione Produttori Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino, si è voluto aggiornare il quaderno con le esperienze maturate e i risultati ottenuti, pubblicando un lavoro semplice, pratico e di facile lettura, che ferma nel tempo un decennio che è stato di forte transazione per la tinca gobba dorata.



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



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI



**Nome dei beneficiari e/o destinatario del finanziamento:**

Comune di Poirino (TO)

**Anno di inizio dell'intervento e durata:**

I lavori di realizzazione dell'iniziativa si sono svolti nel 2009 e 2010

**Costo totale:** 27.575,70 euro

**di cui contributo Fep (quota Ue):** 13.787,85 euro

**Attori coinvolti:**

Associazione produttori della Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino

**Punti di forza dell'intervento:**

Alcune aziende locali, beneficiando di azioni economiche in ambito europeo, ministeriale e regionale, hanno attrezzato le proprie strutture con accorgimenti tali da configurarsi a tutti gli effetti professionali in ambito acquacolturale.

Questo effetto è positivo perché non si è verificato da subito, ma è stato valutato lentamente con sapienza contadina. Infatti da subito è partita una importante promozione fatta in collaborazione con Regione, Province, Slow Food, Camera di Commercio di Torino, che oltre a far suscitare interesse da parte dei potenziali consumatori, ha fatto crescere la domanda e solo allora le aziende più

**Criticità emerse:**



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



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI



<p>“temerarie” si sono espone con investimenti per far fronte alle esigenze di mercato. Questo moderato ma costante aumento di produzione da parte degli allevatori ha permesso di mantenere un livello di guardia alto nei confronti del prodotto e poter fa fronte a tutte le esigenze correttive che si sono rese necessarie nel campo della selezione, dell'accrescimento e nel contrastare potenziali frodi di immagine e qualitative. La professionalità raggiunta sta permettendo ad oggi la valutazione di progetti per la trasformazione del prodotto in modo da poterlo commercializzare anche nel periodo di fermo pesca. La riscoperta di un prodotto unico e il fermento enogastronomico attuale hanno permesso anche lavorazioni particolari e l'elaborazione di piatti nuovi confezionati anche da chef blasonati.</p>	
<p><b>Immagini:</b> n. 2 Foto</p>	