

## 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> ASTI
<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>	
<p><b><i>"LE PRODUZIONI ITTICHE DI QUALITÀ DELL'ACQUACOLTURA ASTIGIANA"</i></b></p> <p>L'iniziativa promozionale è rivolta all'incremento delle produzioni ittiche di qualità tipiche con l'obiettivo di porre le basi per una strutturazione di una filiera e alla valorizzazione del prodotto locale. Inoltre, l'iniziativa riveste anche carattere generale di informazione delle specie ittiche della piscicoltura del territorio e delle prospettive di sviluppo rurale offerte dall'incremento del settore dell'acquacoltura.</p> <p>Il Progetto si è svolto con le seguenti azioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ PROMUOVERE la valorizzazione dei prodotti ittici locali a sostegno dell'acquacoltura piemontese;</li> <li>▪ SVILUPPARE un mercato dei prodotti locali in territorio astigiano;</li> <li>▪ AMPLIARE la conoscenza collettiva del prodotto ittico oggetto di allevamento nel territorio astigiano;</li> <li>▪ PROMUOVERE le potenzialità eno-gastronomiche del prodotto ittico locale.</li> </ul> <p>Le degustazioni gratuite presso ristoranti, gastronomie, pescherie e aziende agricole dell'Associazione per la Sperimentazione in Acquacoltura del Monferrato (ASPAM) hanno visto la distribuzione di circa 4.500 porzioni d'assaggi, grazie alla partecipazione di un pubblico numeroso ed adeguatamente informato per tempo grazie ad una calendarizzazione della campagna preventivamente oggetto di informazione nel territorio, sia attraverso la pubblicità, sia con periodici comunicati stampa ai principali organi di stampa e mass media locali. Questo ha consentito di saggiare l'interesse del consumatore e di verificare l'importanza di una adeguata conoscenza del prodotto sul mercato, per la quale appaiono rilevanti sia le caratteristiche del prodotto ittico fresco, sia la lavorazione alla quale viene sottoposto. Le degustazioni svolte nei locali di pertinenza degli operatori coinvolti della</p>	

<p>filiera ittica locale hanno consentito il coinvolgimento di nuovi operatori della filiera ittica locale, di rafforzare quelli già esistenti, di sostituire quelli che hanno chiuso la propria attività, di comprendere più approfonditamente le esigenze attuali dei consumatori.</p>	
<p><b>Nome dei beneficiari e/o destinatario del finanziamento:</b>          Associazione per la Sperimentazione in Acquacoltura del Monferrato (ASPAM)</p>	
<p><b>Anno di inizio dell'intervento e durata:</b>          I lavori di realizzazione dell'iniziativa si sono svolti nel 2012.</p>	
<p><b>Costo totale:</b> 42.111,53 euro</p>	<p><b>di cui contributo Fep (quota Ue):</b> 21.055,76 euro</p>
<p><b>Attori coinvolti:</b></p>	
<p><b>Punti di forza dell'intervento:</b>          L'iniziativa ha permesso di constatare l'attenzione dei consumatori verso il prodotto ittico piemontese di proporre nell'Astigiano la possibilità di assaggiare nuovamente specie ittiche oggetto di pesca professionale fino agli anni sessanta, suscitando, in concomitanza con l'esposizione ittica, un notevole interesse non dettato solo dalla riscoperta di pesci locali ma anche dalla possibilità di consumare produzioni sicure sotto il profilo della sicurezza alimentare con particolare attenzione alle contaminazioni ambientali.</p>	<p><b>Criticità emerse:</b></p>
<p><b>Immagini:</b> Foto</p>	