



WP 3.1 Scambio di Buone pratiche sulla pesca sostenibile

nell'ambito del Progetto "IL MARE CHE VORREI"

Intervento 5.3 *"Informazione e sensibilizzazione della comunità locale e degli operatori ittici sul paesaggio marino e costiero"*

Il progetto "IL MARE CHE VORREI" realizzato nell'ambito dell'Intervento 5.3 *"Informazione e sensibilizzazione della comunità locale e degli operatori ittici sul paesaggio marino e costiero"* del Piano di Azione Locale del GAL, è finalizzato a migliorare la qualità dell'ambiente marino e costiero, attraverso un'attività di sensibilizzazione ed educazione ambientale in grado di promuovere un cambiamento negli atteggiamenti e nei comportamenti sia a livello individuale che collettivo.

Nell'ambito del progetto è prevista una campagna di qualificazione della filiera della pesca (pescatori, titolari di punti vendita e ristoratori) **WP 3: "DAL MARE ALLA TAVOLA"** con il fine di orientare gli operatori della pesca verso forme di gestione ecosostenibile delle risorse marine e costiere, stimolando nel contempo l'affermarsi di modelli di blu economy.

Nella campagna informativa sono previsti **Scambi di buone pratiche sulla pesca sostenibile** (WP 3.1) rivolte ai pescatori dell'Alto Salento, con visite studio in località costiere (ad es.: Molfetta, Tricase Porto e poi Taranto o Manfredonia ...) dove sono state attuate esperienze significative sulla pesca sostenibile, con l'avvio di imprese che hanno diversificato l'attività di pesca attraverso l'ittiturismo e la vendita diretta, sia nei punti di sbarco, che con la consegna a domicilio. La presenza di esperti del settore aiuterà a comprendere quali sono gli adempimenti normativi e fiscali per avviare tali attività integrative, le quali sono sostenute e incentivate dai bandi del GAL.

Vista a Tricase Porto

"Anime Sante" di Cazzato Rocco & Figli

Via Borgo Pescatori - 73030 Porto di Tricase (Lecce)

Tel. 0833.775213 - Cell. 339.7984291 e-mail: danielecazzato83@gmail.com

Esperienza di ititurismo attuata da tre fratelli e dalla loro madre, con punto di ristoro allestito come centro di enogastronomia marinara, di educazione al mare, di divulgazione della storia del porto, in stretto legame con l'attività peschereccia di famiglia, del tipo artigianale come piccola pesca costiera. L'attività di ititurismo vede la chiusura della filiera di pesca, con la conservazione e preparazione gastronomica del pescato direttamente in loco, ossia sul porto di Tricase presso il punto ristoro dal nome "Anime Sante". L'ittiturismo messo in atto dalla famiglia Cazzato, prevede anche l'attività di ospitalità in strutture ricettive gestite dalla famiglia. Scopo della visita sarà quello di far conoscere ai pescatori dell'Alto Salento quali siano gli adempimenti normativi e fiscali per realizzare un'attività di ititurismo a conduzione familiare.

Visita a Molfetta

"Facchini pesca" Fish All Days di Facchini Domenico e Pantaleo & C. sas

Via G. Balice 3/B - 70056 Molfetta (Bari)

Tel. 335.1353410 info@fishalldays.com

G.A.L. Alto Salento 2020 S.r.l.

Sede legale e Operativa: C.da Li Cuti sn - 72017 Ostuni (Br) Tel +0831 093207/0831 305055 fax +0831 093208
www.galaltosalento.it mail info@galaltosalento.it; galaltosalento2020srl@pec.it Part.IVA 02514280748 - R.E.A.
BR-151765 - Capitale Sociale: € 20.000,00 i.v.



Esperienza di vendita diretta del pesce pescato da Domenico (detto Mimmo) Facchini, titolare della impresa Facchini Pesca a Molfetta. Questo progetto, primo in Italia, consente ai clienti di acquistare pesce fresco direttamente dal peschereccio, oppure di farselo consegnare a domicilio. Un progetto elaborato con il GAC Terre di Mare (Gruppo di Azione Costiera) e costato circa 40 mila euro.

Il progetto è nato come reazione ai prezzi bassi all'asta del pesce locale e per le difficoltà generali in cui vive il settore della pesca. E' stato realizzato un investimento per attrezzare il peschereccio ed oggi anche quando il peschereccio tira le reti, è possibile ordinare il pesce (un minimo di 3 kg, uno per specie) via Facebook, per email o telefono, con sms o su WhatsApp e riceverlo a domicilio al rientro del peschereccio, in meno di 18 ore. Della consegna a domicilio si occupano Mimmo Facchini e suo figlio. Insieme alla consegna del pesce vengono fornite informazioni sulle qualità nutrizionali, su come conservare, pulire e cucinare il pesce.

Obiettivo della visita sarà quello di far conoscere ai pescatori dell'Alto Salento le procedure per organizzarsi e avviare un'attività di vendita diretta con consegna a domicilio anche attraverso l'ausilio dei moderni strumenti informatici.

Si allega alla presente

- **Manifestazione d'Interesse** rivolta a pescatori e responsabili di cooperative di pesca dell'Alto Salento per la visita studio alle marinerie "Tricase Porto" e "Molfetta" **da consegnare entro e non oltre il termine del 12 aprile 2022** al GAL Alto Salento a mano o via mail al seguente indirizzo di posta elettronica info@galaltosalento2020.it.