

Attività di “promozione e valorizzazione dei prodotti ittici” - Partecipazione a VITIGNOITALIA.

“IL PESCE DEL TIRRENO INCONTRA I VINI DELLE PICCOLE ISOLE”

Nell’ambito dell’Asse 3 – Misura 3.4 – Sviluppo di Nuovi mercati e campagne rivolte ai consumatori, del Reg. (CE) n. 1198/2006 relativo al Fondo Europeo della Pesca, è previsto il finanziamento di misure di interesse comune miranti ad attuare una politica di qualità, di valorizzazione, di promozione o di sviluppo di nuovi mercati per i prodotti della pesca e dell’acquacoltura.

La suddetta misura offre quindi la possibilità di finanziare la partecipazione a fiere, manifestazioni ed eventi al fine di valorizzare, promuovere e migliorare l'immagine dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura, nonché l'immagine del settore della pesca.

A tale scopo e con l'obiettivo anche di sfruttare le sinergie che si possono creare con altri comparti alimentari, è stata definita la partecipazione della Regione Campania – Settore Pesca alla 8^a edizione dell'evento Vitigno Italia che si svolgerà a Napoli dal 21 al 23 maggio 2012, alla luce anche della partecipazione allo stesso evento del Settore SIRCA nell'ambito delle attività a supporto del sistema agro-alimentare regionale (D.D. Del 28/12/2011, n. 547).

L’obiettivo specifico è quello di promuovere il consumo delle specie ittiche fresche con particolare riferimento a quelle cosiddette eccedentarie, appartenenti alla famiglia del pesce azzurro, ricche di qualità nutrizionali e con un elevato rapporto qualità-prezzo, attraverso laboratori del gusto che accompagnano la degustazione dei vini delle piccole isole italiane

Descrizione dell’Attività

Le attività previste per la partecipazione all'evento sono affidate alla società Hamlet che detiene il marchio VitignoItalia e ne cura l'organizzazione.

Il progetto prevede l’allestimento di un'area di 110-130 mq da destinare allo svolgimento di attività laboratoriali dedicate ai prodotti freschi del settore ittico. Le attività sono realizzate da chef esperti (designati da società di catering rappresentative della fascia costiera regionale) e vengono svolte in fasi successive che prevedono:

1. presentazioni del prodotto ittico fresco;
2. informazioni sul sistema di pesca utilizzato per il suo prelievo;
3. presentazione delle caratteristiche nutrizionali del prodotto;
4. operazione di pulitura del prodotto (squamatura, sfilettatura, spellatura, sgusciatura, etc.)
5. indicazione dei metodi di preparazione del prodotto secondo antiche ricette partenopee e campane.

I prodotti scelti seguono la stagionalità che si riferisce al periodo che vede una naturale crescita di una particolare specie e di conseguenza una pesca o una raccolta più abbondante. Ciò implica ovviamente che quello specifico prodotto sia anche più saporito e più ricco di principi nutritivi e che per ogni stagione si sviluppi una particolare cultura gastronomica, con tecniche di preparazione, ingredienti, aromi ed abbinamenti specifici.

Attigua all’area di svolgimento dell’attività è prevista una zona per il deposito dei prodotti e delle attrezzature necessarie per l’idonea conservazione dei prodotti ittici da utilizzare (celle-frigorifere).

Il progetto prevede inoltre anche l'ideazione, progettazione, elaborazione e realizzazione di un’immagine grafica rappresentativa dell'evento.

Per l’attuazione delle attività previste è stata stanziata la somma complessiva di € 21.000,00.