

Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA

Azione 4.a - "Informazione" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014

Informazione per operatori pesca e collettività - OBIETTIVO DEL PdA n. 4

Favorire l'apprendimento e la creazione di nuove opportunità di lavoro, sensibilizzare la collettività sulle risorse ittiche e sul valore delle  
marinerie, aumentare le occasioni di commercializzazione e di conoscenza delle marinerie



---

---

# d'Ittico: pesce e vino della costa dell'Emilia-Romagna

## Relazione finale

Bologna, 29 novembre 2021

Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA

Azione 4.a - "Informazione" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014

Informazione per operatori pesca e collettività - OBIETTIVO DEL PdA n. 4

Favorire l'apprendimento e la creazione di nuove opportunità di lavoro, sensibilizzare la collettività sulle risorse ittiche e sul valore delle marinerie, aumentare le occasioni di commercializzazione e di conoscenza delle marinerie



## Sommario

Introduzione .....	3
Obiettivi .....	4
Azioni .....	5
Azione 1 - Materiali divulgativi (informatici e cartacei) per la valorizzazione del patrimonio culturale e immateriale della pesca e dell'acquacoltura.....	12
Azione 2 - n.2 workshop informativi sulla valorizzazione della cultura peschereccia, dei prodotti ittici locali ("pesce povero"/specie massive), rivolti a pescatori, acquacoltori (nel doppio ruolo di attori e spettatori) e grande pubblico.....	13
Azione 3 - n.3 laboratori gastronomici e seguente piccola degustazione di prodotti ittici locali ("pesce povero"/specie massive), rivolti allo stesso pubblico sopra esposto e con le stesse modalità. ....	16
Azione 4 - Comunicazione legata al progetto e alle iniziative, attraverso social network gestiti dal soggetto proponente e/o dagli attuatori (n.10 post tematici) e comunicati stampa (n.3 inviati a indirizzario di media locali e regionali). ....	21
Considerazioni .....	37

Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA

Azione 4.a - "Informazione" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014

Informazione per operatori pesca e collettività - OBIETTIVO DEL PdA n. 4

Favorire l'apprendimento e la creazione di nuove opportunità di lavoro, sensibilizzare la collettività sulle risorse ittiche e sul valore delle marinerie, aumentare le occasioni di commercializzazione e di conoscenza delle marinerie



## Introduzione

L'Emilia-Romagna è conosciuta in Europa e nel mondo anche per le sue eccellenze nel settore agroalimentare. Tra queste meno note, ma di straordinario valore organolettico, gastronomico e culturale ci sono anche i prodotti ittici. Perciò il FLAG Costa dell'Emilia-Romagna, nell'ambito del Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - Azione 4.a - "Informazione" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014, volto a favorire l'apprendimento e la creazione di nuove opportunità di lavoro, sensibilizzare la collettività sulle risorse ittiche e sul valore delle marinerie, aumentare le occasioni di commercializzazione e di conoscenza delle marinerie, ha cofinanziato questo progetto. Le attività, coordinate da Legacoop Agroalimentare – Nord Italia e realizzate in collaborazione con la cooperativa M.A.R.E. di Cattolica, hanno preso avvio l'11 gennaio 2021, con una serie di incontri programmatici con le realtà produttive. Il progetto era finalizzato a valorizzare alcune specie ittiche massive (cozze, vongole, pesce azzurro, ecc.), sia in termini organolettici che in un più ampio contesto culturale.

Fondamentale è stato lo sviluppo di una forte sinergia tra le imprese della pesca/acquacoltura e quelle agricole, sostanziandosi con la fattiva e fondamentale partecipazione di CEVICO - cooperativa leader del settore, grazie a 5000 famiglie di viticoltori, impegnate in 7000 ettari di vigneto e in 20 cantine (<https://www.terrecevico.com/>).

Altrettanto importante è stato l'apporto dell'Associazione "CheftoChef emiliaromagnacuochi", che favorisce "l'evoluzione della gastronomia regionale e la sua affermazione a livello nazionale ed internazionale". Questa associazione riunisce decine di chef, produttori e gourmet tutti accomunati dalla volontà di "valorizzare i grandi prodotti di una regione ricca di tradizione e di credibilità nel mondo con un' 'offerta gastronomica' che tenga conto del progresso delle tecniche di elaborazione e di analisi sensoriale in cucina" (<https://www.cheftochef.eu/>).

Il progetto era finalizzato a sostenere il settore della pesca e dell'acquacoltura per offrire concrete risposte alle seguenti necessità:

- Valorizzazione delle specie massive
- Promozione del consumo del prodotto locale
- Sviluppare sinergie enogastronomiche
- Promuovere la pesca e l'acquacoltura sostenibile.

Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA

Azione 4.a - "Informazione" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014

Informazione per operatori pesca e collettività - OBIETTIVO DEL PdA n. 4

Favorire l'apprendimento e la creazione di nuove opportunità di lavoro, sensibilizzare la collettività sulle risorse ittiche e sul valore delle marinerie, aumentare le occasioni di commercializzazione e di conoscenza delle marinerie



## Obiettivi

Gli obiettivi generali del progetto hanno riguardato la pesca e l'acquacoltura regionale, sia in maniera strettamente connessa alla qualità prodotto ittico, sia alle attività sostenibili e al patrimonio culturale, in linea con le finalità della Misura di cui al paragrafo 2, con iniziative di informazione e educazione ambientale e alimentare verso operatori, e cittadini.

Perciò gli obiettivi specifici sono stati i seguenti:

- Valorizzare le specie ittiche massive.
- Valorizzare il patrimonio culturale materiale (luoghi della pesca) e immateriale della pesca e dell'acquacoltura regionale.
- Favorire il consumo ittico locale consapevole.
- Promuovere le sinergie enogastronomiche.
- Accrescere la competitività e il rendimento economico della pesca, al fine di migliorare la pesca sostenibile e supportare lo sviluppo (sociale, economico, gestionale, organizzativo occupazionale e produttivo) delle imprese.
- Rafforzare le relazioni e il dialogo tra organismi scientifici e tecnici, pescatori, acquacoltori e ristoratori e attori del turismo.
- Promuovere lo scambio di esperienze e buone pratiche in materia di pesca sostenibile, conservazione delle risorse e smart growth.

Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA

Azione 4.a - "Informazione" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014

Informazione per operatori pesca e collettività - OBIETTIVO DEL PdA n. 4

Favorire l'apprendimento e la creazione di nuove opportunità di lavoro, sensibilizzare la collettività sulle risorse ittiche e sul valore delle marinerie, aumentare le occasioni di commercializzazione e di conoscenza delle marinerie



## Azioni

Vengono di seguito riassunte le azioni svolte, seguendo puntualmente quelle previste nel progetto.

1. Materiali divulgativi (informatici e cartacei) per la valorizzazione del patrimonio culturale e immateriale della pesca e dell'acquacoltura;
2. n.2 workshop informativi sulla valorizzazione della cultura peschereccia, dei prodotti ittici locali ("pesce povero"/specie massive), delle rivolti a pescatori, acquacoltori (nel doppio ruolo di attori e spettatori) e grande pubblico, realizzati presso *SEALOGY* il Salone Europeo della Blue Economy, in coerenza con quanto previsto da progetto che prevedeva la realizzazione dei workshop in concomitanza con altre manifestazioni culturali e gastronomiche nei territori del FLAG Costa dell'Emilia-Romagna. In queste iniziative sono stati presentati e diffusi i materiali divulgativi realizzati.
3. n.3 laboratori gastronomici e seguente piccola degustazione di prodotti ittici locali ("pesce povero"/specie massive), rivolti allo stesso pubblico sopra esposto e con le stesse modalità. Anche durante queste iniziative sono stati presentati e diffusi i materiali divulgativi realizzati.
4. Comunicazione legata al progetto e alle iniziative, attraverso social network gestiti dal soggetto proponente e/o dagli attuatori (n.10 post tematici) e comunicati stampa (n.3 inviati a indirizzario di media locali e regionali).

Tutte le attività di promozione e comunicazione sono state realizzate nel pieno rispetto del progetto approvato in coerenza con gli obblighi in materia di informazione e pubblicità, di cui art. 115, comma 3 del Reg. (UE) n.1303/2013, artt. 4 e 5 Reg. (UE) n.821/2014. Materiali e strumenti prodotti e utilizzati riportano i loghi previsti e le diciture necessarie, al fine di dare opportuno rilievo agli enti coinvolti dal sostegno finanziario.

Va invece sottolineato che a causa dello "Stato emergenza Covid-19", prorogato al 31 dicembre 2021, alcune delle iniziative previste hanno risentito delle restrizioni. Soprattutto per quanto riguarda la "valorizzazione dei luoghi della pesca" che sarebbero dovuti essere al centro di alcune iniziative tra cui i n.3 laboratori gastronomici. In accordo con il FLAG CER, e come comunicato per iscritto, si è deciso di valorizzare i luoghi della pesca attraverso n.3 microspot. I microspot dedicati ognuno a una

Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA

Azione 4.a - "Informazione" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014

Informazione per operatori pesca e collettività - OBIETTIVO DEL PdA n. 4

Favorire l'apprendimento e la creazione di nuove opportunità di lavoro, sensibilizzare la collettività sulle risorse ittiche e sul valore delle marinerie, aumentare le occasioni di commercializzazione e di conoscenza delle marinerie



delle tre specie di "pesce povero" e ai luoghi della pesca: barche, banchine portuali, mercati ittici all'ingrosso e al dettaglio, magazzini delle reti, ecc. delle marinerie dell'Emilia-Romagna, oltre ad essere disponibili in rete, sono anche stati presentati e proiettati durante i n.3 laboratori gastronomici e i n.2 workshop informativi.

Le specie sono state individuate dopo una serie di confronti con pescatori, cooperative e associazioni, oltre che dall'analisi dei dati di produzione e valore:

- cozza romagnola (*Mytilus galloprovincialis*)
- vongola (*Chamelea gallina*)
- sardone

Vengono di seguito fornite tre schede che sintetizzano alcuni aspetti biologici, pescherecci e commerciali.

### Cozza Romagnola (*Mytilus galloprovincialis*)

#### Biologia

La cozza romagnola appartiene alla specie *Mytilus galloprovincialis*, specie bentonica autoctona; un mollusco bivalve diffuso in tutti gli ambienti mediterranei eutrofici, cioè ricchi di fitoplancton. È una specie a sessi separati, i gameti vengono rilasciati in acqua e la fecondazione è esterna. Le larve sono planctoniche e metamorfosano fissandosi a substrati duri dopo circa 3 settimane. Hanno rapido accrescimento nelle acque emiliano-romagnole, raggiungendo la taglia commerciale di 6 cm, in circa 12 mesi. La qualità organolettica della cozza romagnola raggiunge il suo massimo nel periodo estivo, con temperatura dell'acqua superiore a 20 °C, discreta è comunque anche nel periodo primaverile e del primo autunno.

#### Storia

Già nella prima metà del Novecento, in Emilia-Romagna i pescatori di Cattolica raccoglievano la cozza su banchi naturali, cioè sul fondo dove ci sono scogli, antistanti il porto canale e più a sud lungo la costa del promontorio di Gabicce. C'erano poi allevamenti sul fondo nella Sacca di Goro. Solo a partire dagli anni Sessanta del Novecento con la costruzione di opere portuali, scogliere frangiflutto

Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA

Azione 4.a - "Informazione" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014

Informazione per operatori pesca e collettività - OBIETTIVO DEL PdA n. 4

Favorire l'apprendimento e la creazione di nuove opportunità di lavoro, sensibilizzare la collettività sulle risorse ittiche e sul valore delle marinerie, aumentare le occasioni di commercializzazione e di conoscenza delle marinerie



e soprattutto piattaforme metanifere off-shore si diffuse in tutta la regione la pesca subacquea delle cozze. Ma una svolta epocale avvenne alla metà degli anni Ottanta con la realizzazione prima, di impianti di allevamento su pali nella Sacca di Goro e, successivamente, di impianti a long-line, cioè semigalleggianti che sono oggi diventati un settore di rilevanza europea.

### *Economia*

Oggi le oltre 30 imprese con impianti long-line dell'Emilia-Romagna producono circa 20.000 t di mitili, facendo della regione il primo produttore nazionale. Questi impianti sono distribuiti lungo tutta la fascia costiera regionale, all'interno di un tratto di mare compreso tra 1,5 e 4,0 miglia nautiche dalla costa, a una profondità che oscilla tra i 10 e i 13 m. Unica eccezione un impianto posto a circa 11 miglia nautiche dalla costa su un fondale di 24 m, posto al largo di Ravenna. Alle attività long-line vanno aggiunte quelle di raccolta di mitili su piattaforme metanifere che fanno capo a due società cooperative, sempre di Ravenna.

### *Gastronomia*

Negli ultimi cinquant'anni la cozza è diventata uno dei prodotti di punta della gastronomia ittica italiana ed emiliano-romagnola. Se immancabili nei menù di tutti i ristoranti di pesce sono le cozze alla marinara e gli spaghetti con le cozze, non mancano riuscite rivisitazioni e nuovi piatti, realizzati con successo anche dagli chef dell'Associazione 'CheftoChef emiliaromagnacuochi' che in questo progetto si occuperà di show cooking dedicati a questo prodotto.

### *Altro*

Il Consorzio Mitilicoltori dell'Emilia-Romagna ha scelto di adottare il marchio collettivo "Cozza Romagnola" con l'obiettivo di valorizzare il prodotto locale.

### *Riferimenti*

<https://www.cozzaromagnola.it/>

<https://www.pescatori.it/>

<http://www.casapescatore.it/La-Cooperativa/>

Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA

Azione 4.a - "Informazione" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014

Informazione per operatori pesca e collettività - OBIETTIVO DEL PdA n. 4

Favorire l'apprendimento e la creazione di nuove opportunità di lavoro, sensibilizzare la collettività sulle risorse ittiche e sul valore delle marinerie, aumentare le occasioni di commercializzazione e di conoscenza delle marinerie



## Vongola (*Chamelea gallina*)

### Biologia

La vongola è *Chamelea gallina*, specie bentonica autoctona. Un mollusco bivalve tipicamente adriatico, che vive su fondi sabbiosi tra 0 e 10 m di profondità. E' una specie a sessi separati, i gameti vengono rilasciati in acqua e la fecondazione è esterna. Le larve sono planctoniche e metamorfosano passando a vita bentonica dopo circa 3 settimane. Hanno un accrescimento di circa 1 mm al mese e raggiungono quindi la taglia commerciale di 22 mm dopo circa 2 anni.

La qualità organolettica della vongola raggiunge il suo massimo nel periodo autunnale e invernale, ma rimane comunque di buona qualità anche in primavera ed estate.

### Storia

La pesca della vongola, o poveraccia come viene chiamata in Romagna, è una attività antica, praticata sia con raccolta a mano in acque basse che con rudimentali attrezzi trainati da piccole barche, molto diffuse nella prima metà del Novecento. Si trattava di una gabbia metallica chiamata *e'scaion* munita di un grosso palo, che veniva mosso da bordo. A partire dagli anni Sessanta si è invece diffusa in tutto l'Adriatico la pesca delle vongole con draga idraulica che, con opportune migliorie, è tutt'ora una realtà economica molto importante. In passato erano presenti a Cattolica anche alcune fabbriche per la lavorazione, cioè la sgusciatura e il confezionamento.

### Economia

Le barche autorizzate a questo tipo di pesca sono oggi 36 nel Compartimento di Rimini e 18 in quello di Ravenna. Le barche pescano 10 mesi all'anno, uscendo di norma 3 o 4 volte alla settimana. Attualmente sbarcano al massimo 400 kg al giorno. Complessivamente negli ultimi anni lo sbarcato regionale è stato di circa 2200 tonnellate. Da diversi decenni il prodotto viene commercializzato quasi esclusivamente fresco in Italia e in Spagna.

### Gastronomia

Anche la vongola, da non confondersi con la vongola verace (*Ruditapes philippinarum*), negli ultimi cinquant'anni è diventata un altro dei prodotti di punta della gastronomia ittica italiana ed emiliano-romagnola. Così come per le cozze, immancabile nei menù di tutti i ristoranti di pesce sono le vongole

Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA

Azione 4.a - "Informazione" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014

Informazione per operatori pesca e collettività - OBIETTIVO DEL PdA n. 4

Favorire l'apprendimento e la creazione di nuove opportunità di lavoro, sensibilizzare la collettività sulle risorse ittiche e sul valore delle marinerie, aumentare le occasioni di commercializzazione e di conoscenza delle marinerie



alla marinara e gli spaghetti con le vongole. Anche per le vongole non mancano riuscite rivisitazioni e nuovi piatti, realizzati con successo anche dagli chef dell'Associazione 'CheftoChef emiliaromagnacuochi' che in questo progetto si occuperanno di show coking dedicati al prodotto.

### Altro

In Emilia-Romagna esistono due Consorzi di pescatori che riuniscono su base compartimentale tutte le barche autorizzate alla pesca.

### Lavoro

Le vongolare o draghe idrauliche, lunghe circa 15 metri con a bordo 2 persone, escono all'alba e rientrano verso le 10, lavorando dal lunedì al venerdì. A differenza delle altre attività di pesca a strascico, la draga è a prua e, dopo essere stata calata sul fondo, viene trainata a marcia indietro a velocità di circa 2 nodi (3-4 km/h). Il pescato viene selezionato prima con un vibrovaglio meccanico, poi a mano. Viene infine confezionato in sacchetti di rete da 10 kg.

### Riferimenti

<https://www.pescatori.it/>

<http://www.casapescatore.it/La-Cooperativa/>

### Sardone (*Engraulis encrasicolus*)

#### Biologia

Il sardone, chiamato anche alice o acciuga, è *Engraulis encrasicolus*, un piccolo pesce osseo pelagico, che vive cioè nella colonna d'acqua. Insieme alla sardina (*Sardina pilchardus*) e alla saraghina (*Sprattus sprattus*) compongono la triade del pesce turchino o pesce azzurro che dir si voglia, detti anche piccoli pelagici. E' diffuso in tutto il Mediterraneo con una certa variabilità dimensionale. Nell'alto Adriatico è di più piccole dimensioni, con una lunghezza allo stato adulto di 10/12 cm, e carni più delicate. Il sardone si nutre per filtrazione di zooplancton, cioè di piccolissimi organismi animali. Si riproduce già alla fine del primo anno di vita; uova e larve sono planctoniche, vengono cioè trasportate dalle correnti. Il periodo riproduttivo va da aprile a novembre, con un picco nel periodo estivo.

Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA

Azione 4.a - "Informazione" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014

Informazione per operatori pesca e collettività - OBIETTIVO DEL PdA n. 4

Favorire l'apprendimento e la creazione di nuove opportunità di lavoro, sensibilizzare la collettività sulle risorse ittiche e sul valore delle marinerie, aumentare le occasioni di commercializzazione e di conoscenza delle marinerie



Anche in questa specie il ciclo biologico influenza la qualità organolettiche delle carni, che sono quindi più saporite nel periodo tardo primaverile ed estivo, anche se più facilmente deperibili. In generale il *sardone* come tutti i prodotti ittici sono fonte di proteine di elevata qualità, di vitamine e di minerali. Inoltre il contenuto lipidico è di primissima qualità, tra cui acidi grassi polinsaturi della serie Omega-3, soprattutto nel pesce azzurro. La pesca con reti trainate, quindi anche la volante, è vietata entro le tre miglia nautiche dalla costa e la taglia minima del *sardone* è di 9 centimetri.

### Storia

La pesca del *sardone* e più in generale quella dei piccoli pelagici è un'attività tradizionale anche in Emilia-Romagna. Un tempo si usavano reti da posta; famosa era ai primi del Novecento la flotta di "sardellare" di Cattolica, dalla cui pesca dipendevano alcune fabbriche di trasformazione costruite in area portuale. Poi il pesce azzurro si incominciò a pescare con le lampare, reti da circuizione che sfruttano l'attrazione luminosa. Negli anni Sessanta del Novecento infine il pesce azzurro si incominciò a pescare con la tecnica *volante* o traino pelagico a coppia, che è oggi l'unica praticata in regione.

### Economia

Negli ultimi venti anni si è notevolmente ridotto il numero di imbarcazioni che pescano a *volante*. Vent'anni fa facevano porto in Emilia-Romagna oltre 50 barche, oggi ridotte a un terzo e concentrate a Cesenatico, Porto Garibaldi e Goro. Anche le catture si sono drasticamente ridotte e in questi ultimi anni la specie bersaglio principale è il *sardone*.

### Gastronomia

Il *sardone*, insieme al pesce azzurro, è un classico della "rustida" lungo la Riviera Romagnola. Vengono cioè cucinati alla griglia e serviti "scottadito", caldissimi possibilmente con la piada. In Romagna tradizionale è anche la marinatura, oltre alla frittura. Anche *sardone*, sardina e *saraghina* sono al centro degli interessi degli chef in chiave innovativa. Gli chef dell'Associazione 'CheftoChef emiliaromagnacuochi' in questo progetto si occuperà di show coking dedicati al *sardone*, "pesce povero" di primissima qualità.

Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA

Azione 4.a - "Informazione" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014

Informazione per operatori pesca e collettività - OBIETTIVO DEL PdA n. 4

Favorire l'apprendimento e la creazione di nuove opportunità di lavoro, sensibilizzare la collettività sulle risorse ittiche e sul valore delle marinerie, aumentare le occasioni di commercializzazione e di conoscenza delle marinerie



### Lavoro

Le volanti, lunghe dai 15 ai 20 metri circa, operano in coppia e imbarcano complessivamente una dozzina di persone. Oltre alle attività strettamente di navigazione e pesca, la selezione del pescato è una fase molto importante e impegnativa. Le barche escono dal porto normalmente qualche ora prima dell'alba e la pesca si svolge al mattino e nel primo pomeriggio. Il pescato viene selezionato a bordo, incassettato e refrigerato con ghiaccio, per essere sbarcato nel pomeriggio. Normalmente la maggior parte non transita fisicamente per i mercati ittici del porto di sbarco, ma viene direttamente caricato sui camion per i diversi punti di commercializzazione, in Italia e altri paesi europei, tra cui principalmente la Spagna e la Francia.

### Riferimenti

<https://www.pescatori.it/>

<http://www.casapescatore.it/La-Cooperativa/>



Figura 1 - Backstage del video dedicato al sardone, porto di Cesenatico, maggio 2021. Foto Juan Martin Baigorria, Sunset Comunicazione

Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA

Azione 4.a - "Informazione" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014

Informazione per operatori pesca e collettività - OBIETTIVO DEL PdA n. 4

Favorire l'apprendimento e la creazione di nuove opportunità di lavoro, sensibilizzare la collettività sulle risorse ittiche e sul valore delle marinerie, aumentare le occasioni di commercializzazione e di conoscenza delle marinerie

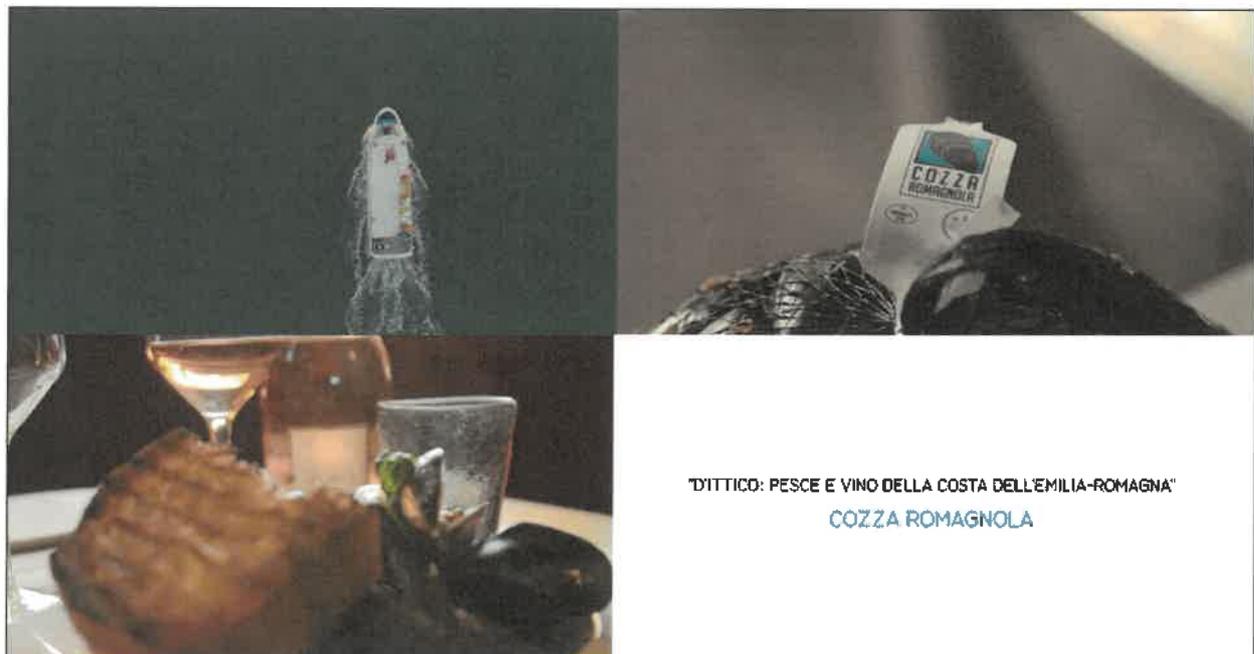


### Azione 1 - Materiali divulgativi (informatici e cartacei) per la valorizzazione del patrimonio culturale e immateriale della pesca e dell'acquacoltura.

A queste tre specie, e alla valorizzazione del patrimonio culturale e immateriale della pesca e dell'acquacoltura, sono state dedicate n.9 immagini in formato Whatsapp, n.3 per ognuna di esse. Le immagini descrivono le specie attraverso i tratti peculiari di pesca, ecologia ed enogastronomia utilizzando le fotografie scattate durante i backstage dei microspot girati nei mesi di maggio-giugno 2021 da Juan Martin Baigorria di Sunset Comunicazione. (Allegato 1)

Nell'ambito della stessa azione e per dar maggior rilievo al patrimonio culturale e immateriale della pesca e dell'acquacoltura, anche durante i n.3 laboratori di cucina e i n.2 workshop, sono stati realizzati n.3 microspot, con la collaborazione di Sunset Comunicazione. In linea con le attuali strategie di comunicazione e le modalità di circuitazione social, i tre video durano circa 90 secondi e le immagini sono accompagnate da un breve testo di una voce narrante fuori campo.

Vengono di seguito riprodotti quattro frame del video dedicato alla Cozza Romagnola. I tre video vengono allegati (Allegato 2) in formato digitale alla relazione.



**Figura 2 - Montaggio di 4 frame del video dedicato alla Cozza Romagnola**

Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA

Azione 4.a - "Informazione" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014

Informazione per operatori pesca e collettività - OBIETTIVO DEL PdA n. 4

Favorire l'apprendimento e la creazione di nuove opportunità di lavoro, sensibilizzare la collettività sulle risorse ittiche e sul valore delle marinerie, aumentare le occasioni di commercializzazione e di conoscenza delle marinerie



**Azione 2 - n.2 workshop informativi sulla valorizzazione della cultura peschereccia, dei prodotti ittici locali ("pesce povero" / specie massive), rivolti a pescatori, acquacoltori (nel doppio ruolo di attori e spettatori) e grande pubblico.**

A conclusione del progetto, nell'ambito della Fiera Sealogy di Ferrara, sono stati organizzati i n. 2 workshop informativi, di cui di seguito viene presentato il programma dettagliato, con ospiti e date. La finalità dei due workshop è stata quella di verificare lo "stato dell'arte" e le prospettive legate alla trasformazione dei prodotti ittici, valutando la possibilità di veicolare, sia in termini di comunicazione che di commercializzazione, vino e "conservate" ittiche dell'Emilia-Romagna.

Le specie massive, su cui si è focalizzata l'attenzione, sono state quelle oggetto delle altre iniziative realizzate nell'ambito del progetto: cozza romagnola, sardone e vongola, allargando un po' il campo agli altri molluschi e alle sardine.

Anche queste iniziative sono state il frutto del confronto con produttori, cooperative e stakeholder legati a pesca, acquacoltura, trasformazione e commercializzazione.

Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA

Azione 4.a - "Informazione" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014

Informazione per operatori pesca e collettività - OBIETTIVO DEL PdA n. 4

Favorire l'apprendimento e la creazione di nuove opportunità di lavoro, sensibilizzare la collettività sulle risorse ittiche e sul valore delle marinerie, aumentare le occasioni di commercializzazione e di conoscenza delle marinerie



Giovedì 18 novembre 2021, ore 16:00-18:00

Sala Scirocco – Primo Piano

**Il pesce azzurro dell'Emilia-Romagna: buone prassi, criticità e prospettive legate a confezionamento, trasformazione e commercializzazione.**

16:00-16:10 – Saluti – Riccardo Casotti - FLAG Costa Emilia-Romagna

16:10 – 16:20 - Introduzione sul progetto e presentazione dei partecipanti – Maria Linda Caffari  
Legacoop Agroalimentare Nord Italia

16:20 – 16:40 - Il pesce azzurro dell'Emilia-Romagna: risorsa culturale, gastronomica ed economica  
– Fabio Fiori, M.A.R.E. Scarl, Cattolica (RN)

16:40 – 16:55 - Buone prassi, criticità e prospettive legate a trasformazione e commercializzazione –  
Nicola Tontini, Cooperativa Casa del Pescatore, Cattolica (RN)

16:55 – 17:05 - Alessandro Menegatti, Work and Services - i Marinati di Comacchio (FE)

17:05 – 17:15 - Luigino Pelà - Organizzazione Produttori Pila (VE)

17:15 – 17:25 - Elena Piva, Terre Cevico, Lugo (RA)

17:25-17:45 - Tavola rotonda gestita da Nicola Tontini, Cooperativa Casa del Pescatore, Cattolica  
(RN)

17:50-18:00 – Conclusioni - Patrizia Masetti - FLAG Costa Emilia-Romagna



Figura 3 - Workshop informativo dedicato al pesce azzurro, svolto nell'ambito della Fiera Sealogy di Ferrara, 18 novembre 2021.

Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA

Azione 4.a - "Informazione" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014

Informazione per operatori pesca e collettività - OBIETTIVO DEL PdA n. 4

Favorire l'apprendimento e la creazione di nuove opportunità di lavoro, sensibilizzare la collettività sulle risorse ittiche e sul valore delle marinerie, aumentare le occasioni di commercializzazione e di conoscenza delle marinerie



Venerdì 19 novembre 2021, ore 16:00-18:00

Sala Grecale – Padiglione 2

**I molluschi dell'Emilia-Romagna: buone prassi, criticità e prospettive legate confezionamento, trasformazione e commercializzazione.**

16:00-16:10 – Saluti – Francesco Petta - FLAG Costa Emilia-Romagna

16:10 – 16:20 Introduzione sul progetto e presentazione dei partecipanti – Maria Linda Caffari  
Legacoop Agroalimentare Nord Italia

16:20 – 16:30 – I molluschi dell'Emilia-Romagna: mitilicoltura e pesca delle vongole – Giuseppe Prioli, M.A.R.E. Scarl, Cattolica (RN)

16:30 – 16:40 I molluschi dell'Emilia-Romagna: venericoltura – Edoardo Turolla, Istituto Delta, Goro (FE)

16:40 – 16:50 Buone prassi, criticità e prospettive legate a trasformazione e commercializzazione –  
Eraldo Rambaldi, A.M.A. Associazione Mediterranea Acquacoltori

16:50 – 17:00 - Paolo Piva, COPEGO, Goro (FE)

17:00 – 17:10 - Nicola Tontini, Cooperativa Casa del Pescatore, Cattolica (RN)

17:10 – 17:20 - Federico Pinza, Cooperativa Mitilicoltori Spezzini (SP)

17:20 – 17:30 - Massimiliano Busetto – Società Agricola Pianeta Mare Pellestrina (VE)

17:30-17:55 – Tavola rotonda gestita da Eraldo Rambaldi, A.M.A. Associazione Mediterranea  
Acquacoltori

17:55-18:00 – Conclusioni - Diego Viviani - FLAG Costa Emilia-Romagna



Figura 4 - Workshop informativo dedicato ai molluschi, svolto nell'ambito della Fiera Sealogy di Ferrara, 19 novembre 2021.

Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA

Azione 4.a - "Informazione" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014

Informazione per operatori pesca e collettività - OBIETTIVO DEL PdA n. 4

Favorire l'apprendimento e la creazione di nuove opportunità di lavoro, sensibilizzare la collettività sulle risorse ittiche e sul valore delle marinerie, aumentare le occasioni di commercializzazione e di conoscenza delle marinerie



**Azione 3 - n.3 laboratori gastronomici e seguente piccola degustazione di prodotti ittici locali ("pesce povero"/specie massive), rivolti allo stesso pubblico sopra esposto e con le stesse modalità.**

Questa azione, svolta tra luglio e ottobre 2021, è stata estremamente importante, per il coinvolgimento dell'associazione CheftoChef, dei suoi cuochi associati, della importante realtà vitivinicola Terre Cevico, delle cooperative di pesca. Oltre a una fattiva collaborazione tra questi tre fondamentali attori del settore della ristorazione e dell'agroalimentare, rilevante è stato il ritorno in termini di comunicazione, di cui verrà dato spazio nella seguente azione.

Qui ci si limita a sintetizzare la proposta degli chef e alcuni dati sulla partecipazione alle iniziative. Mentre l'iniziativa sulla Cozza Romagnola si è potuta svolgere in un "luogo della pesca", la sala riunioni della Casa del Pescatore di Cattolica in collaborazione con la Locanda Liuzzi - chef Raffaele Liuzzi (Figura 5), cooperativa che l'anno scorso ha festeggiato i 90 anni, le altre due si sono svolte in due importanti ristoranti, di concerto con le cooperative di Cesenatico e di Rimini: Cesenatico – Ristorante Quinto Quarto (chef Omar Casali, Figura 6) e Rimini – Ristorante Quartopiano Suite Restaurant (chef Silver Succi, Figura 7).



Figura 5 - Show cooking dedicato alla "Cozza Romagnola" presso la Casa del Pescatore di Cattolica – 14 luglio 2021.

Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA

Azione 4.a - "Informazione" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014

Informazione per operatori pesca e collettività - OBIETTIVO DEL PdA n. 4

Favorire l'apprendimento e la creazione di nuove opportunità di lavoro, sensibilizzare la collettività sulle risorse ittiche e sul valore delle marinerie, aumentare le occasioni di commercializzazione e di conoscenza delle marinerie

 **legacoop**  
**agroalimentare** | associazione  
distrettuale  
Nord Italia



Figura 6 - Show cooking dedicato al "sardone" presso il ristorante Quinto Quarto di Cesenatico. 28 settembre 2021.

Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA

Azione 4.a - "Informazione" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014

Informazione per operatori pesca e collettività - OBIETTIVO DEL PdA n. 4

Favorire l'apprendimento e la creazione di nuove opportunità di lavoro, sensibilizzare la collettività sulle risorse ittiche e sul valore delle marinerie, aumentare le occasioni di commercializzazione e di conoscenza delle marinerie

**lega**coop | associazione  
distrettuale  
**agroalimentare** | Nord Italia



Figura 7 - Show cooking dedicato alla vongola, presso il ristorante Quartopiano Suite Restaurant di Rimini. – 14 ottobre 2021.

Nonostante queste due location fossero lontane dai “luoghi della pesca”, intesi come porti, mercati ittici e cooperative, gli chef grazie alla loro creatività e abilità hanno saputo restituire sapori ed evocare immagini caratteristiche di questi luoghi. A evidenza di ciò si riportano le proposte dei piatti cucinati e poi degustati (Figura 8 e Figura 9).

Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA

Azione 4.a - "Informazione" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014

Informazione per operatori pesca e collettività - OBIETTIVO DEL PdA n. 4

Favorire l'apprendimento e la creazione di nuove opportunità di lavoro, sensibilizzare la collettività sulle risorse ittiche e sul valore delle marinerie, aumentare le occasioni di commercializzazione e di conoscenza delle marinerie













**Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA**  
**Azione 4.a - "Informazione" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014**  
**Informazione per operatori pesca e collettività - OBIETTIVO DEL PdA n. 4**  
**Favorire l'apprendimento e la creazione di nuove opportunità di lavoro, sensibilizzare la collettività sulle risorse ittiche e sul valore delle marinerie, aumentare le occasioni di commercializzazione e di conoscenza delle marinerie**


in collaborazione con


**d'Ittico: pesce e vino della costa dell'Emilia-Romagna**

**Degustazione**

**Caprese, pomodoro straciatella e sardone marinato**  
**in abbinamento al**  
**Masselina Spumante Rosé 2020**

**Pasta ai broccoli, sardone arrosto e pecorino**  
**in abbinamento al**  
**138 Sangiovese Superiore 2019**

Figura 8 - Degustazione di piatti a base di "sardone", creati dallo chef Omar Casali del Ristorante Quinto Quarto.

Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA

Azione 4.a - "Informazione" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014

Informazione per operatori pesca e collettività - OBIETTIVO DEL PdA n. 4

Favorire l'apprendimento e la creazione di nuove opportunità di lavoro, sensibilizzare la collettività sulle risorse ittiche e sul valore delle marinerie, aumentare le occasioni di commercializzazione e di conoscenza delle marinerie



Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA  
 Azione 4.a - "Informazione" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014  
 Informazione per operatori pesca e collettività - OBIETTIVO DEL PdA n. 4  
 Favorire l'apprendimento e la creazione di nuove opportunità di lavoro, sensibilizzare la collettività sulle risorse ittiche e sul valore delle marinerie, aumentare le occasioni di commercializzazione e di conoscenza delle marinerie

**d'Ittico: pesce e vino della costa dell'Emilia-Romagna**

**Degustazione**

Tartelletta di vongole alla marinara  
in abbinamento al  
Larus Colli di Rimini DOC Rebola 2020

Cappelletti di ricotta profumata al limone in brodo di sogliole e vongole  
in abbinamento al  
Larus Colli di Rimini DOC Rebola 2020

Medaglione di coda di rospo gratinata al pomodoro, morbido di patate e guazzetto bianco di vongole  
in abbinamento al  
Tre Miracoli Romagna DOC Sangiovese Superiore 2020

Figura 9 - Degustazione di piatti a base di vongole, creati dallo chef Silver Succi del Ristorante Quartopiano Suite Restaurant.

Per quanto concerne la partecipazione del pubblico a questi tre eventi, si evidenziano i seguenti dati, riportati sotto forma di numero di partecipanti: 18 per l'evento sulla "Cozza Romagnola", 19 all'evento sul sardone e 15 a quello dedicato alla vongola. Si sottolinea che, al fine di dare una maggiore risonanza agli eventi e quindi di raggiungere l'obiettivo di valorizzazione e promozione dei prodotti ittici, sono stati invitati giornalisti del settore food e a food blogger, oltre alle istituzioni locali e regionali.

Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA

Azione 4.a - "Informazione" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014

Informazione per operatori pesca e collettività - OBIETTIVO DEL PdA n. 4

Favorire l'apprendimento e la creazione di nuove opportunità di lavoro, sensibilizzare la collettività sulle risorse ittiche e sul valore delle marinerie, aumentare le occasioni di commercializzazione e di conoscenza delle marinerie



**Azione 4 - Comunicazione legata al progetto e alle iniziative, attraverso social network gestiti dal soggetto proponente e/o dagli attuatori (n.10 post tematici) e comunicati stampa (n.3 inviati a indirizzario di media locali e regionali).**

La comunicazione è stata pianificata e realizzata, in costante relazione con il FLAG CER. Avviata nei giorni immediatamente successivi all'inizio del progetto, attraverso i canali social. Nelle settimane successive, oltre alla comunicazione con post tematici, sono stati redatti comunicati stampa, inviati a media locali e regionali, con particolare attenzione ai contenuti e alle iniziative svolte. Viene di seguito proposta una tabella di sintesi.

	14 luglio - Cozza Romagnola	28 settembre - Sardone	14 ottobre - Vongola
Articoli su quotidiani	3	6	2
Post/stories sui social	5	10	10

Inoltre, anche per restituire la cifra della comunicazione, vengono riportati testi e foto di alcuni poste e dei comunicati stampa.

Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA

Azione 4.a - "Informazione" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014

Informazione per operatori pesca e collettività - OBIETTIVO DEL PdA n. 4

Favorire l'apprendimento e la creazione di nuove opportunità di lavoro, sensibilizzare la collettività sulle risorse ittiche e sul valore delle marinerie, aumentare le occasioni di commercializzazione e di conoscenza delle marinerie



**MARE Società Cooperativa a r.l.**  
Pubblicato da Mare Scari · 29 settembre ·

"d'ittico: pesce e vino della costa dell'Emilia-Romagna"

Grande successo ieri a Cesenatico per il secondo show cooking dedicato al #sardone (Engraulis encrasicolus). I relatori hanno descritto in maniera chiara e puntuale la realtà della pesca del "sardone" (e in generale dei piccoli pelagici), con particolare riferimento alla marineria di #cesenatico ma allo stesso tempo hanno portato un prezioso contributo per riflessioni di più ampio respiro, soprattutto per quanto riguarda... Altro...

1029 Persone raggiunte    119 Interazioni    [Metti in evidenza il post](#)

🗨️ 11    Commenti: 1    Condivisioni: 6

👍 Mi piace    💬 Commenta    ➦ Condividi

Più pertinenti ▾

**MARE** Commenta come MARE Società Cooperativ... 🗨️ 📷 📺 📱

Premi Invio per pubblicare.

Figura 10 - Post 1

Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA

Azione 4.a - "Informazione" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014

Informazione per operatori pesca e collettività - OBIETTIVO DEL PdA n. 4

Favorire l'apprendimento e la creazione di nuove opportunità di lavoro, sensibilizzare la collettività sulle risorse ittiche e sul valore delle marinerie, aumentare le occasioni di commercializzazione e di conoscenza delle marinerie



**MARE** MARE Società Cooperativa a r.l.  
Pubblicato da Andrea Gugnali · 31 agosto ·

Ecco le date degli show cooking con degustazione dedicati al "sardone" e alla "vongola" nell'ambito del progetto "d'ittico: pesce e vino della costa dell'Emilia-Romagna", finanziati dal FLAG Costa dell'Emilia-Romagna e organizzati da Legacoop Agroalimentare Nord Italia in collaborazione con la Cooperativa MARE.

Martedì 28 settembre ore 17.30 presso il ristorante **QuintoQuarto - Piadina & Affini**, lo Chef Omar Casali si esibirà in uno showcooking sul "sardone"

Giovedì 14 ottob... Altro...

2566 Persone raggiunte      182 Interazioni      **Metti in evidenza il post**

Tu e altri 14      Condivisioni: 7

Mi piace      Commenta      Condividi

**MARE** Commenta come MARE Società Cooperativ...      😊 📷 📄 🗨️

Premi Invio per pubblicare.

Figura 11 - Post 2

Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA  
Azione 4.a - "Informazione" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014

Informazione per operatori pesca e collettività - OBIETTIVO DEL PdA n. 4

Favorire l'apprendimento e la creazione di nuove opportunità di lavoro, sensibilizzare la collettività sulle risorse ittiche e sul valore delle marinerie, aumentare le occasioni di commercializzazione e di conoscenza delle marinerie



**MARE Società Cooperativa a r.l.**  
Pubblicato da Mare Scari · 21 luglio ·

Ancora qualche foto dell'evento sulla COZZA ROMAGNOLA che si è tenuto mercoledì scorso presso la Casa del Pescatore di Cattolica.

FLAG Costa dell'Emilia-Romagna  
Legacoop Agroalimentare  
ChefToChef Emilia Romagna Cuochi... Altro...

**SETTORI DI INTERVENTO**

**PESCA E ACQUACOLTURA**

- Esecuzione di piani di ricerca applicata
- Sperimentazione in impianti pilota
- Studi sulla qualificazione e caratterizzazione
- Colla borazioni con C.N.R., Università, Istituti di Ricerca Nazionali e Internazionali
- Esperienza nella realizzazione di progetti

**AMBIENTE**

- Partecipazione a progetti regionali e nazionali
- Attività di sensibilizzazione del territorio

**Sunset Comunicazione**  
15 luglio ·

Il nostro viaggio dedicato alla valorizzazione dei prodotti del mare, del territorio e delle sue persone continua... 🌅  
Ieri giornata piena di soddisfazioni con M... Altro...

124 **Person**e raggiunte      28 **Interazioni**      - **Punteggio** di distribuzione

Impossibile mettere in evidenza

4 **Condivisio**ni: 1

Mi piace      Commenta      Condividi

Commenta come MARE Società Cooperativ...  
Premi Invo per pubblicare

Figura 12 - Post 3

Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA

Azione 4.a - "Informazione" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014

Informazione per operatori pesca e collettività - OBIETTIVO DEL PdA n. 4

Favorire l'apprendimento e la creazione di nuove opportunità di lavoro, sensibilizzare la collettività sulle risorse ittiche e sul valore delle marinerie, aumentare le occasioni di commercializzazione e di conoscenza delle marinerie



**MARE Società Cooperativa a r.l.**  
Pubblicato da Mare Scari · 11 ottobre ·

Progetto "d'Ittico: pesce e vino della costa dell'Emilia-Romagna"

Giovedì 14 ottobre lo Chef Silver Succi si cimenterà nell'interpretazione culinaria della #vongola (Chamelea gallina) e nell'esaltazione del suo sapore straordinario. Saranno due, infatti, i piatti elaborati dallo Chef del Quartopiano Suite Restaurant e che saranno abbinati dalla sommelier Marta Cantagalli (Terre Cevico, Viticoltori dal 1963) ai vini di Le Rocche Malatestiane Rimini. Verrà inoltre presentato... Altro...

2967	88	-
Personne raggiunte	Interazioni	Punteggio di distribuzione

[Metti in evidenza il post](#)

9 Condivisioni: 6

[Mi piace](#) [Commenta](#) [Condividi](#)

**MARE** Commenta come MARE Società Cooperativ...

Premi Invio per pubblicare.

Figura 13 - Post 4

Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA

Azione 4.a - "Informazione" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014

Informazione per operatori pesca e collettività - OBIETTIVO DEL PdA n. 4

Favorire l'apprendimento e la creazione di nuove opportunità di lavoro, sensibilizzare la collettività sulle risorse ittiche e sul valore delle marinerie, aumentare le occasioni di commercializzazione e di conoscenza delle marinerie



**MARE Società Cooperativa a r.l.**  
Pubblicato da Mare Scari · 13 ottobre ·

Progetto "d'Ittico: pesce e vino della costa dell'Emilia-Romagna"  
#vongola  
Legacoop Agroalimentare Nord Italia... Altro...

Progetto finanziato nell'ambito del Piano di azione del FLAG Costa Emilia Romagna - PO FEAMP 2014 2020 - Priorità 4 - Azione 4\_A INFORMAZIONE "informazione per operatori pesca e collettività" Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014

**La VONGOLA (*Chamelea gallina*)**  
è un'eccellenza gastronomica, apprezzata e valorizzata dai grandi cuochi italiani con ricette tradizionali e innovative, in abbinamento ai migliori vini del territorio.

86 Persone raggiunte      5 Interazioni      - Punteggio di distribuzione

Metti in evidenza il post

3

Mi piace      Commenta      Condividi

Commenta come MARE Società Cooperativ...  
Premi Invio per pubblicare.

Figura 14 - Post 5

Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA

Azione 4.a - "Informazione" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014

Informazione per operatori pesca e collettività - OBIETTIVO DEL PdA n. 4

Favorire l'apprendimento e la creazione di nuove opportunità di lavoro, sensibilizzare la collettività sulle risorse ittiche e sul valore delle marinerie, aumentare le occasioni di commercializzazione e di conoscenza delle marinerie



08/06/2021

## COMUNICATO STAMPA

**Oggetto:** showcooking dedicato alla "Cozza Romagnola" a Cattolica, 14 giugno 2021

Mercoledì prossimo, 14 giugno 2021 alle ore 17, presso la sede della Cooperativa Casa del Pescatore di Cattolica si svolgerà il primo showcooking dedicato alla "Cozza Romagnola", prodotto d'eccellenza della gastronomia regionale. La marineria di Cattolica vanta una tradizione secolare legata alla pesca di questo saporito mollusco bivalve nei banchi naturali, i mitici "seroni" come vengono ancora chiamati dai pescatori. Ma da oltre trent'anni la produzione si è notevolmente ampliata e rinnovata, con la realizzazione dei nuovi impianti offshore presenti al largo della costa tra Cattolica e Pesaro. Attualmente la flotta di imbarcazioni dedite alla molluschicoltura che fa porto a Cattolica è composta da 12 unità ed impiega direttamente circa 50 addetti, impegnati in 6 impianti di allevamento e sulla raccolta di mitili su barriere artificiali, per una produzione di oltre 3.000 T, di cui oltre un terzo provenienti dalle acque dell'Emilia-Romagna. Mentre a livello regionale sono 23 gli impianti che si dedicano alla produzione di circa 20.000 T di "Cozza Romagnola", grazie al lavoro di oltre 350 addetti.

A partire da questa straordinaria ricchezza a km 0, lo chef Raffaele Liuzzi, di origine pugliese e felicemente trapiantato in Romagna, con una cucina contemporanea da sempre legata alla qualità dei prodotti, illustrerà e preparerà due piatti dedicati a questo saporitissimo mollusco. L'iniziativa è realizzata in collaborazione con l'Associazione 'CheftoChef emiliaromagnacuochi', che favorisce l'evoluzione della gastronomia regionale e la sua affermazione a livello nazionale ed internazionale. Ai piatti verranno abbinati alcuni vini del territorio, prodotti da CEVICO, cooperativa leader del settore, grazie a 5000 famiglie di viticoltori, impegnate in 7000 ettari di vigneto e in 20 cantine. I vini verranno presentati dalla sommelier Marta Cantagalli assieme ad Elena Piva, responsabile marketing e progetti di comunicazione per CEVICO.

Dialogherà con lo chef e il sommelier, Giuseppe Prioli, direttore scientifico di M.A.R.E. Scari che parlerà dei valori organolettici dei mitili e delle attività di molluschicoltura. A seguire l'intervento di Nicola Tontini, direttore della Cooperativa Casa del Pescatore di Cattolica. Sarà anche l'occasione per ricordare i 90 (+1) anni dalla fondazione della cooperativa e per far visitare agli ospiti i "luoghi della pesca" che sono ancora oggi importanti snodi della filiera ittica. Al lavoro e ai luoghi della pesca

**Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA**

**Azione 4.a - "Informazione" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014**

**Informazione per operatori pesca e collettività - OBIETTIVO DEL PdA n. 4**

**Favorire l'apprendimento e la creazione di nuove opportunità di lavoro, sensibilizzare la collettività sulle risorse ittiche e sul valore delle marinerie, aumentare le occasioni di commercializzazione e di conoscenza delle marinerie**



è dedicato anche il primo di tre video promozionali realizzati da SunSet Comunicazione, che verrà presentato in anteprima.

L'iniziativa rientra nel progetto "d'Ittico: pesce e vino della costa dell'Emilia-Romagna", fortemente sostenuto da Legacoop Agroalimentare – Nord Italia, cofinanziato dal FLAG Costa dell'Emilia-Romagna, nell'ambito del Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - Azione 4\_A - INFORMAZIONE "Informazione per operatori pesca e collettività" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014. Il progetto prevede la valorizzazione delle specie massive, la promozione del consumo del prodotto locale, lo sviluppo di sinergie enogastronomiche grazie al coinvolgimento di associazioni di chef e cooperative vinicole di rilevanza nazionale, per promuovere la pesca e l'acquacoltura sostenibile.

Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA

Azione 4.a - "Informazione" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014

Informazione per operatori pesca e collettività - OBIETTIVO DEL PdA n. 4

Favorire l'apprendimento e la creazione di nuove opportunità di lavoro, sensibilizzare la collettività sulle risorse ittiche e sul valore delle marinerie, aumentare le occasioni di commercializzazione e di conoscenza delle marinerie



02/09/2021

## COMUNICATO STAMPA

**Oggetto:** showcooking dedicato sardone (*Engraulis encrasicolus*) dell'Emilia-Romagna, 28 settembre 2021.

Appuntamento a Cesenatico martedì 28 settembre 2021, alle ore 17:30 presso il ristorante QuintoQuarto, per il secondo show cooking del progetto "d'Ittico: pesce e vino della costa dell'Emilia-Romagna". Dopo la cozza romagnola, l'attenzione sarà rivolta al sardone (nome dialettale dell'alice *Engraulis encrasicolus*) un altro "pesce povero" di grande valore, che nell'Alto Adriatico viene catturato tramite la pesca volante (traino pelagico a coppia). Come per tutte le tipologie di pesca a strascico, negli ultimi anni anche la flotta di imbarcazioni che svolgono questo tipo di attività sta subendo una riduzione significativa. Nel 2018, infatti, i pescherecci autorizzati alla pesca dei piccoli pelagici nella GSA 17 e GSA 18 e immatricolate nei compartimenti dell'Emilia-Romagna erano 34. Attualmente, invece, risulta che solo otto coppie, per un totale di 16 barche, di cui sei a Cesenatico, sei a Porto Garibaldi e quattro a Goro praticano questa tipologia di attività (fonte rilevamento informale tra i produttori). Fanno poi porto a Cattolica due barche immatricolate nel compartimento di Pesaro. Nonostante ciò nella marineria di Cesenatico la pesca delle alici ricopre un ruolo molto importante e, malgrado le difficoltà commerciali, il prodotto ha qualità e potenzialità ancora tutte da sviluppare. Proprio per questo il sardone sarà il protagonista dello show cooking dello chef Omar Casali socio dell'Associazione 'CheftoChef emiliaromagnacuochi', che favorisce l'evoluzione della gastronomia regionale e la sua affermazione a livello nazionale ed internazionale. Il cuoco cesenaticense sarà affiancato dalla sommelier Marta Cantagalli che, assieme a Elena Piva responsabile marketing e progetti di comunicazione per CEVICO - cooperativa leader del settore, grazie a 5000 famiglie di viticoltori, impegnate in 7000 ettari di vigneto e in 20 cantine - proporrà in abbinamento i vini di Tenuta Masselina, azienda vitivinicola biologica con 16 ettari di vigneto che si sviluppano tra Imola e Faenza. Alla pesca del pesce azzurro, di cui il sardone fa parte, ai luoghi della pesca e al lavoro gastronomico è dedicato anche un video promozionale, realizzato da Sunset Comunicazione, che verrà presentato in anteprima.

L'iniziativa rientra nel progetto "d'Ittico: pesce e vino della costa dell'Emilia-Romagna", fortemente sostenuto da Legacoop Agroalimentare – Nord Italia, cofinanziato dal FLAG Costa dell'Emilia-



Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA

Azione 4.a - "Informazione" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014

Informazione per operatori pesca e collettività - OBIETTIVO DEL PdA n. 4

Favorire l'apprendimento e la creazione di nuove opportunità di lavoro, sensibilizzare la collettività sulle risorse ittiche e sul valore delle marinerie, aumentare le occasioni di commercializzazione e di conoscenza delle marinerie



Romagna, nell'ambito del Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - Azione 4\_A - INFORMAZIONE "Informazione per operatori pesca e collettività" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014. Il progetto prevede la valorizzazione delle specie massive, la promozione del consumo del prodotto locale, lo sviluppo di sinergie enogastronomiche grazie al coinvolgimento di associazioni di chef e cooperative vinicole di rilevanza nazionale, per promuovere la pesca e l'acquacoltura sostenibile.

Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA

Azione 4.a - "Informazione" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014

Informazione per operatori pesca e collettività - OBIETTIVO DEL PdA n. 4

Favorire l'apprendimento e la creazione di nuove opportunità di lavoro, sensibilizzare la collettività sulle risorse ittiche e sul valore delle marinerie, aumentare le occasioni di commercializzazione e di conoscenza delle marinerie



8/10/2021

## COMUNICATO STAMPA

**Oggetto:** showcooking dedicato alla vongola (*Chamelea gallina*) dell'Emilia-Romagna, 14 ottobre 2021

Il terzo ed ultimo appuntamento del progetto "d'Ittico: pesce e vino della costa dell'Emilia-Romagna" si terrà giovedì 14 ottobre alle ore 17.00 presso il ristorante Quartopiano Suite Restaurant dello Chef Silver Succi, il quale è chiamato a interpretare uno dei prodotti di punta della gastronomia ittica italiana: la vongola (*Chamelea gallina*) o "poveraccia" come viene chiamata in Romagna. Questo mollusco bivalve vive sui fondali sabbiosi tra 0 e 10 mt. di profondità e viene pescato da imbarcazioni chiamate turbosoffianti o draghe idrauliche. Le unità autorizzate a questo tipo di pesca oggi sono 36 nel Compartimento di Rimini e 18 in quello di Ravenna; queste pescano 10 mesi all'anno, uscendo di norma tre o quattro volte alla settimana e sbarcando al massimo 400 kg di prodotto al giorno. Complessivamente negli ultimi anni lo sbarcato regionale è stato di circa 2.200 tonnellate e ciò fa di questa attività una realtà economica molto importante. La vongola esprime al meglio le sue qualità organolettiche nel periodo autunnale e invernale e saranno esaltate ancora di più nei piatti dello Chef Silver Succi, fautore di una "cucina gourmet a chilometro buono". Egli, infatti, riconosce la fortuna di lavorare in una regione che offre materie prime eccellenti, ragion per cui la quasi totalità degli ingredienti che utilizza proviene dalla sua terra, senza precludersi in alcun modo il confronto anche con altre eccellenze gastronomiche. Questi pensieri sono perfettamente in linea con la filosofia dell'Associazione "CheftoChef emiliaromagnacuochi", che favorisce l'evoluzione della gastronomia regionale e la sua affermazione a livello nazionale ed internazionale.

Il cuoco riminese sarà affiancato dalla sommelier Marta Cantagalli che, assieme a Elena Piva responsabile marketing e progetti di comunicazione per CEVICO - cooperativa leader del settore, grazie a 5000 famiglie di viticoltori, impegnate in 7000 ettari di vigneto e in 20 cantine - proporrà in abbinamento i vini di "Le Rocche Malatestiane", azienda vitivinicola con 800 ettari di vigneto distribuiti sulle colline della Provincia di Rimini, dall'alta Val Marecchia fino all'entroterra di Cattolica, al confine tra la Romagna e le Marche. Alla pesca della vongola, ai suoi luoghi e al lavoro gastronomico è dedicato anche un video promozionale, realizzato da Sunset Comunicazione, che verrà presentato in anteprima.



Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA

Azione 4.a - "Informazione" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014

Informazione per operatori pesca e collettività - OBIETTIVO DEL PdA n. 4

Favorire l'apprendimento e la creazione di nuove opportunità di lavoro, sensibilizzare la collettività sulle risorse ittiche e sul valore delle marinerie, aumentare le occasioni di commercializzazione e di conoscenza delle marinerie



L'iniziativa rientra nel progetto "d'Ittico: pesce e vino della costa dell'Emilia-Romagna", fortemente sostenuto da Legacoop Agroalimentare – Nord Italia, cofinanziato dal FLAG Costa dell'Emilia-Romagna, nell'ambito del Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - Azione 4\_A - INFORMAZIONE "Informazione per operatori pesca e collettività" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014. Il progetto prevede la valorizzazione delle specie massive, la promozione del consumo del prodotto locale, lo sviluppo di sinergie enogastronomiche grazie al coinvolgimento di associazioni di chef e cooperative vinicole di rilevanza nazionale, per promuovere la pesca e l'acquacoltura sostenibile.

Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA

Azione 4.a - "Informazione" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014

Informazione per operatori pesca e collettività - OBIETTIVO DEL PdA n. 4

Favorire l'apprendimento e la creazione di nuove opportunità di lavoro, sensibilizzare la collettività sulle risorse ittiche e sul valore delle marinerie, aumentare le occasioni di commercializzazione e di conoscenza delle marinerie



15/11/2021

## COMUNICATO STAMPA

**Oggetto:** Workshop "pesce azzurro", 18/11/2021

Il pesce azzurro è una delle grandi ricchezze che l'Adriatico continua ad offrire. Sardine e sardoni, oltre a una piccola ma importante quantità di saraghina, sono i piccoli pelagici che pescano le otto coppie di volanti (sedici barche) dell'Emilia-Romagna. Un'attività che si è molto ridimensionata negli ultimi vent'anni, per diverse cause: ambientali, economiche, ma anche di politiche comunitarie finalizzate alla riduzione dello sforzo di pesca. Oggi le flotte più importanti sono a Cesenatico e Porto Garibaldi, con sei barche in ognuno dei due porti; due sono invece a Goro e due a Cattolica. Malgrado le difficoltà, il pesce azzurro è una delle eccellenze emiliano-romagnole che vanno valorizzate e promosse. Perciò il sardone (nome dialettale dell'alice *Engraulis encrasicolus*) è stata una delle tre specie scelte dal progetto "d'Ittico: pesce e vino della costa dell'Emilia-Romagna", fortemente sostenuto da Legacoop Agroalimentare – Nord Italia, cofinanziato dal FLAG Costa dell'Emilia-Romagna, nell'ambito del Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - Azione 4\_A - INFORMAZIONE "Informazione per operatori pesca e collettività" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014. Oltre a una campagna di promozione, veicolata con immagini e video di grande qualità realizzati da Sunset Comunicazione, sono stati organizzati degli show cooking, in collaborazione con l'Associazione 'CheftoChef emiliaromagnacuochi', con alcuni dei migliori chef nazionali. Il progetto ha per la prima volta promosso e valorizzato il connubio con i vini del territorio, grazie al coinvolgimento di Terre Cevico, una delle più importanti realtà vinicole italiane.

A conclusione del progetto, Giovedì 18 novembre 2021, dalle ore 16.00 alle ore 18.00, presso la Sala Scirocco – Primo Piano della Fiera di Ferrara, nell'ambito di Sealogy – Il Salone Europeo della Blue Economy, si svolgerà un workshop intitolato: **Il pesce azzurro dell'Emilia-Romagna: buone prassi, criticità e prospettive legate a confezionamento, trasformazione e commercializzazione.** Dopo i saluti portati dai rappresentanti del FLAG Costa Emilia-Romagna e dopo la presentazione del progetto, fatta da Maria Linda Caffarri di Legacoop Agroalimentare Nord Italia, si entrerà nel vivo dei lavori con la relazione di Fabio Fiori, ricercatore della M.A.R.E. Soc. Coop. a r.l. che fornirà un quadro della situazione della pesca, evidenziando il valore aggiunto in termini culturali e gastronomici.

Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA

Azione 4.a - "Informazione" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014

Informazione per operatori pesca e collettività - OBIETTIVO DEL PdA n. 4

Favorire l'apprendimento e la creazione di nuove opportunità di lavoro, sensibilizzare la collettività sulle risorse ittiche e sul valore delle marinerie, aumentare le occasioni di commercializzazione e di conoscenza delle marinerie



Nicola Tontini, Cooperativa Casa del Pescatore, Cattolica (RN), interverrà su “Buone prassi, criticità e prospettive legate a trasformazione e commercializzazione”. Seguiranno gli interventi di Alessandro Menegatti, Work and Services - i Marinati di Comacchio (FE), azienda storica del settore. Sarà poi la volta di Luigino Pelà, Organizzazione Produttori Pila (VE). Delle forti relazioni tra pesce e vino, anche in termini di marketing, parlerà Elena Piva di Terre Cevico. Seguirà una tavola rotonda aperta al pubblico, coordinata da Nicola Tontini. Il workshop offrirà anche l'occasione per rilanciare e socializzare i materiali foto e video realizzati, tutti disponibili sui social e sui siti del FLAG Costa Emilia-Romagna e di di Legacoop Agroalimentare Nord Italia.

Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA

Azione 4.a - "Informazione" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014

Informazione per operatori pesca e collettività - OBIETTIVO DEL PdA n. 4

Favorire l'apprendimento e la creazione di nuove opportunità di lavoro, sensibilizzare la collettività sulle risorse ittiche e sul valore delle marinerie, aumentare le occasioni di commercializzazione e di conoscenza delle marinerie



15/11/2021

## COMUNICATO STAMPA

**Oggetto:** Workshop "molluschi", 19/11/2021

Le acque e i fondali del Nord Adriatico presentano caratteristiche ottimali per la crescita di due molluschi bivalvi simbolo della produzione e della gastronomia ittica dell'Emilia-Romagna: stiamo parlando di cozze della specie *Mytilus galloprovincialis* e di vongole appartenenti alla specie *Chamelea gallina*. Le marinerie dell'Emilia-Romagna vantano una tradizione secolare legata alla pesca e alla raccolta di questi saporiti molluschi. Nello specifico attualmente le cozze vengono pescate sia da banchi naturali sommersi sia raccolte da impianti off shore presenti al largo della costa, per una produzione totale regionale di circa 20.000 tonnellate di cozze all'anno, grazie al lavoro di oltre 350 addetti. Anche le vongole sostengono una realtà economia molto importante: la unità autorizzate a questo tipo di pesca, infatti, oggi sono 36 nel Compartimento di Rimini e 18 in quello di Ravenna; queste pescano 10 mesi all'anno, uscendó di norma tre o quattro volte alla settimana e sbarcando al massimo 400 kg di prodotto al giorno. Complessivamente negli ultimi anni lo sbarcato regionale è stato di circa 2.200 tonnellate. Per i motivi sopra descritti e per le straordinarie qualità organolettiche che donano a questi molluschi un sapore unico, cozze e vongole sono state scelte come prodotti protagonisti del progetto "d'Ittico: pesce e vino della costa dell'Emilia-Romagna", fortemente sostenuto da Legacoop Agroalimentare – Nord Italia, cofinanziato dal FLAG Costa dell'Emilia-Romagna, nell'ambito della Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - Azione 4\_A - INFORMAZIONE "Informazione per operatori pesca e collettività" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014. Oltre a una campagna di promozione, veicolata con immagini e video di grande qualità realizzati da Sunset Comunicazione, sono stati organizzati degli show cooking, in collaborazione con l'Associazione 'CheftoChef emiliaromagnacuochi', con alcuni dei migliori chef nazionali. Il progetto ha per la prima volta promosso e valorizzato il connubio con i vini del territorio, grazie al coinvolgimento di Terre Cevico, una delle più importanti realtà vinicole italiane.

A conclusione del progetto, venerdì 19 novembre 2021, dalle ore 16.00 alle ore 18.00, presso la Sala Grecale del Padiglione 2 della Fiera di Ferrara, nell'ambito di Sealogy – Il Salone Europeo della Blue Economy, si svolgerà un workshop intitolato "**I molluschi dell'Emilia-Romagna: buone prassi, criticità e prospettive legate confezionamento, trasformazione e commercializzazione**". Dopo i saluti portati dai rappresentanti del FLAG Costa Emilia-Romagna e dopo la presentazione del progetto, fatta da Maria Linda Caffarri di Legacoop Agroalimentare Nord Italia, si entrerà nel vivo dei lavori con la relazione di Giuseppe Prioli, direttore scientifico della M.A.R.E. Soc. Coop. a r.l. che fornirà un quadro

Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA

Azione 4.a - "Informazione" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014

Informazione per operatori pesca e collettività - OBIETTIVO DEL PdA n. 4

Favorire l'apprendimento e la creazione di nuove opportunità di lavoro, sensibilizzare la collettività sulle risorse ittiche e sul valore delle marinerie, aumentare le occasioni di commercializzazione e di conoscenza delle marinerie



della situazione della mitilicoltura e della pesca delle vongole, dal punto di vista scientifico e tecnico. Edoardo Turolla, biologo e fondatore dell'Istituto Delta Ecologia Applicata (FE) farà un intervento sulla venericoltura in Emilia-Romagna, mentre Eraldo Rambaldi dell'Associazione Mediterranea Acquacoltori interverrà su "Buone prassi, criticità e prospettive legate a trasformazione e commercializzazione". Seguiranno gli interventi di Paolo Piva del Consorzio Pescatori Goro, Nicola Tontini della Cooperativa Casa del Pescatore di Cattolica, Federico Pinza della Cooperativa Mitilicoltori Spezzini e Massimiliano Busetto della Società Agricola Pianeta Mare Pellestrina. Seguirà una tavola rotonda aperta al pubblico, gestita da Eraldo Rambaldi. Il workshop offrirà anche l'occasione per rilanciare e socializzare i materiali fotografici e video realizzati, tutti disponibili sui social e sui siti del FLAG Costa Emilia-Romagna e di di Legacoop Agroalimentare Nord Italia.

Priorità 4 FEAMP 2014-2020 - SSL FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA  
 Azione 4.a - "Informazione" - Regolamenti (UE) 1303/2013 e 508/2014

Informazione per operatori pesca e collettività - OBIETTIVO DEL PdA n. 4

Favorire l'apprendimento e la creazione di nuove opportunità di lavoro, sensibilizzare la collettività sulle risorse ittiche e sul valore delle marinerie, aumentare le occasioni di commercializzazione e di conoscenza delle marinerie



## Considerazioni

Il progetto, concluso il 26 novembre 2021, è stato sicuramente innovativo, perché per la prima volta sono stati promossi contestualmente due prodotti d'eccellenza: il pesce e il vino. Un connubio vincente, sia in termini di qualità che di comunicazione, come testimonia il successo delle iniziative svolte e il ritorno mediatico.

Inoltre la sinergia, tra mondo della pesca e dell'acquacoltura, della ristorazione e della viticoltura di qualità, è stata importante anche in termini di conoscenza reciproca, in chiave di progettualità promozionale.

La realizzazione di tutte le azioni è stata conforme al progetto approvato, raggiungendo pienamente gli obiettivi previsti e i risultati attesi.

Per quanto riguarda gli aspetti gestionali, sono stati incaricate per la realizzazione delle attività le società previste da progetto approvato: M.A.R.E. Soc. Coop. a r.l. e Chef to Chef Emilia-Romagna Cuochi.

Si precisa che gli interventi di TERRE CEVICO SOC. COOP AGRICOLA e di SUNSET Società Cooperativa, indicati in relazione, non hanno comportato costi aggiuntivi per il progetto.

Per Legacoop Agroalimentare Nord Italia ha realizzato le attività previste la dipendente Maria Linda Caffari, che ha co-gestito tutta la comunicazione, partecipando anche a tutti i 5 eventi con un importante ruolo di organizzazione e gestione.

Il progetto può quindi considerarsi un primo passo verso una sempre maggior collaborazione tra queste diverse realtà che possono reciprocamente migliorare la promozione i prodotti enogastronomici d'eccellenza, anche in chiave di sostenibilità, visto che parliamo di tutte imprese del territorio.

