

# DELIVERABLE D2.2.2

## *Articles and Publications*

Project ID	10045781
Project acronym	Adri.SmArtFish
Project full title	Valorisation of SMall-scale ARTisanal FISHery of the Adriatic coasts, in a context of sustainability
WP2	Communication
Activity 2.2	Publications and Media Relations
Partner in charge	PP3
Partners involved	PP5
Status	Final
Distribution	Public
Date	30/07/2020



# Artisan fishing, a value worth enhancing



THE COUNCILLOR EZIO PINZAN

Coastal fishing, carried out with small boats, with fresh fish sold on the market, in restaurants along the coast, and inland, is a traditional business of the Istria Region, still employing a number of people to this day, and is an important part of the local economy. It is this type of artisan fishing that the Adri.SmartFish project is aiming to preserve, develop and innovate. The project is a part of the larger cross-border Italy-Croatia 2014-2020 partnership spearheaded by the Region of Veneto, of which the Istria Region is a partner. “Begun in spring 2019, it will end in 2021, after 30 months of work, with an overall budget of 3 million euros - explains the councillor for Agriculture, Hunting, Fishing, Forestry and Water Economy of the Istria Region, Ezio Pinzan -. It has the aim of promoting small-scale fishing in the Alto Adriatico area, and plans to create a cross-border or-

*The Istria Region is a partner of the project Adri.SmartFish which will continue until 2021*

ganisation for small-scale fishing that represents industry operators and promotes pilot programs for the experimentation of new methods in managing the businesses and industry”, explains Pinzan. An objective that works well with the intention of the Istria Region, which hopes to “help this sector of the economy grow, because it is the beginning of a long agrifood supply chain”. Indeed, in this area there are a number of places where to eat incredibly fresh fish along the coast or in holiday farms inland, accompanied by the excellent wines of Istria and enhanced by our Dop extra virgin olive oil. If visitors like the traditional Istria beef dish, Boscarin, there is also another Dop

product they would love – Istrian ham. “Over the last few years, there has been a growth in organic agriculture - continues the councillor - with the growing of fruits and vegetables which are still predominantly sold to the local market”. These are all elements that work together to make the Istria region a land that is capable of selling culture together with its products and is particularly appreciated by tourists who discover here genuine knowledge and lively traditions. The Adri.SmartFish project is also working towards registering a brand for fish caught through small-scale fishing, a sales method for the products and shared guidelines for all areas that are directly managed. ■



THE DELTA OF THE MIRNA RIVER

# La pesca artigianale, un valore da potenziare



L'ASSESSORE EZIO PINZAN

La pesca costiera praticata con piccole imbarcazioni per vendere il pesce freschissimo al mercato, nei ristoranti del litorale e dell'entroterra è un'attività tipica della Regione Istriana, che occupa tutt'oggi molte persone e che rappresenta una parte importante nell'economia dell'area. È propria questa forma di pesca artigianale che intende conservare, sviluppare e innovare il progetto Adri.SmartFish che si sta realizzando nell'ambito della collaborazione transfrontaliera Italia-Croazia 2014-2020 guidato dalla Regione del Veneto e di cui la Regione Istriana è partner. "Avviato nella primavera del 2019, si concluderà nel 2021 dopo 30 mesi di lavoro con un budget complessivo di 3 milioni di euro - spiega l'assessore all'Agricoltura, caccia, pesca, selvicoltura e economia idrica della Regione Istriana, Ezio Pinzan - Ha l'obiettivo di valorizzare la piccola pesca dell'Alto Adriatico e

*La Regione Istriana è partner del progetto Adri.Smartfish che dura fino al 2021*

prevede la creazione di una organizzazione transfrontaliera della piccola pesca che rappresenti gli operatori del settore e promuova azioni pilota che sperimentino nuove forme di gestione dell'attività", spiega Pinzan. Una finalità che ben si sposa con gli intenti della Regione Istriana, che punta "a far crescere questo settore economico, perché alimenta una lunga filiera agroalimentare". Infatti, in quest'area si trovano ottimi luoghi in cui mangiare freschissimo pesce sulla costa o negli agriturismi dell'entroterra, innaffiato dagli eccellenti vini istriani e impreziosito dall'olio extravergine d'oliva Dop. Se qualcuno gradisce un piatto di carne di bovino istriano - Boscarin,

poi è pronto un altro prodotto Dop, il prosciutto istriano. "In questi anni sta crescendo molto l'agricoltura biologica - prosegue l'assessore - con la produzione di ortaggi e frutta, ancora orientata prevalentemente al mercato locale". Sono tutti elementi che concorrono a fare della Regione Istriana, una terra molto capace di vendere una cultura insieme a un prodotto e particolarmente apprezzata dai turisti che qui trovano sapori genuini e tradizioni vive. Il progetto Adri.Smartfish prevede anche l'adozione del marchio registrato per il pescato, forme di commercializzazione dei prodotti e la condivisione di linee guida per le aree a gestione diretta. ■



IL DELTA DEL FIUME MIRNA