

DELIVERABLE D2.4.2

Consumer events

DELIVERABLE D2.4.3

Events for students

DELIVERABLE D4.4.1

Active and running direct-sale platforms

DELIVERABLE D4.4.4

Restaurants regularly selling labelled SSF products



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 2.4	Education and awareness-rising
WP4	Valorisation of Small-Scale Fishing and diversification of opportunities
Activity 4.4	Market Innovation
Partner in charge	PP3,4
Partners involved	PP2
Status	Final
Distribution	Public
Date	31/12/2021



Attività promozionali, divulgative e di comunicazione a supporto della piccola pesca artigianale nella regione Friuli Venezia Giulia, nell'ambito del WP2, Azione 2.4 e del WP4, Azione 4.4, del progetto

“ADRISMARTFISH - Valorisation of SMall-scale ARTisanalFISHeryalong the Adriaticcoasts, in a context of sustainability”

finanziato dal Programma Operativo di Cooperazione transfrontaliera Interreg V Alitalia-Croazia 2014-2020.

RELAZIONE

Pirene srl – Relazione

Sede Legale Piazza Navona, 43 Roma

pirene@pec.it

Referenti di progetto:

Aldo Gucci: aldo.gucci@pirene.it

Carola Vaccaro: produzione@pirene.it

EVENTI 2/31 OTTOBRE 2021

1. Attività di informazione e promozione dei sistemi di pesca e dei prodotti della piccola pesca artigianale

Ideazione, organizzazione e svolgimento di n. 10 eventi di divulgazione sul modello show coking con presentazione e somministrazione esclusivamente di prodotti ittici della piccola pesca artigianale:

- 8 eventi per i consumatori
- 2 eventi di disseminazione/formazione presso gli studenti delle scuole alberghiere regionali accreditate (Ial, formazione professionale)

Gli eventi si sono strutturati in quattro momenti:

- il primo momento in cui un esperto della pesca ha illustrato i temi della sostenibilità ambientale della piccola pesca, rapporti con l'ambiente e la sua tutela, sistemi e prodotti ittici pescati;
- il secondo momento ha previsto l'intervento dei pescatori della piccola pesca artigianale locale;
- il terzo momento è stato dedicato all'illustrazione da parte di uno chef delle metodologie di conservazione, preparazione e cottura dei prodotti ittici della piccola pesca artigianale (es. branzini, orate, ombrine, pagelli, sogliole, seppie, canocchie, mormore, cefali. etc...);
- il quarto momento è stato dedicato alle degustazioni gratuite guidate dei prodotti ittici presentati preparati, anche in abbinamento con i prodotti enogastronomici del territorio.

CRONOPROGRAMMA DEGLI INCONTRI

Gli 8 eventi per i consumatori si sono svolti il 2 e 3 ottobre 2021 presso la Pescheria Vecia di Marano Lagunare e il 16 e 17 ottobre 2021 presso Eataty Trieste. In tutti gli incontri sono intervenuti lo Chef Vincenzo Semeraro e il Biologo Marino Marco Magnani, solo alcuni hanno visto la presenza dei pescatori Giuseppe Milocco, Paolo de Carli e Fabio Russignan.

Gli eventi si sono organizzati come segue:

- **PRIMO INCONTRO:** Sabato 2 ottobre 2021 ore 12, presenti 10 persone



Pirene srl – Relazione

Sede Legale Piazza Navona, 43 Roma

pirene@pec.it

Referenti di progetto:

Aldo Gucci: aldo.gucci@pirene.it

Carola Vaccaro: produzione@pirene.it

- **SECONDO INCONTRO:** sabato 2 ottobre 2021 ore 18, presenti 27 persone.



- **TERZO INCONTRO:** domenica 3 ottobre 2021 ore 12, presenti 25 persone



Pirene srl – Relazione

Sede Legale Piazza Navona, 43 Roma

pirene@pec.it

Referenti di progetto:

Aldo Gucci: aldo.gucci@pirene.it

Carola Vaccaro: produzione@pirene.it

- **QUARTO INCONTRO:** domenica 3 ottobre 2021 ore 18, presenti 20 persone



- **QUINTO INCONTRO:** sabato 16 ottobre 2021 ore 12, presenti 17 persone



Pirene srl – Relazione

Sede Legale Piazza Navona, 43 Roma

pirene@pec.it

Referenti di progetto:

Aldo Gucci: aldo.gucci@pirene.it

Carola Vaccaro: produzione@pirene.it

- SESTO INCONTRO: sabato 16 ottobre 2021 ore 18, presenti 20 persone



- SETTIMO INCONTRO: domenica 17 ottobre 2021 ore 12, presenti 26 persone



Pirene srl – Relazione

Sede Legale Piazza Navona, 43 Roma

pirene@pec.it

Referenti di progetto:

Aldo Gucci: aldo.gucci@pirene.it

Carola Vaccaro: produzione@pirene.it

- OTTAVO INCONTRO: domenica 17 ottobre 2021 ore 18, presenti 30 persone



I 2 eventi di disseminazione/formazione per i ragazzi della scuola alberghiera dello IAL FVG si sono tenuti giovedì 7 e venerdì 8 ottobre 2021 presso l'Accademia del Gusto FVG al Centro Commerciale Città Fiera in via Antonio Bardelli 4, Martignacco (Udine).

Pirene srl – Relazione

Sede Legale Piazza Navona, 43 Roma

pirene@pec.it

Referenti di progetto:

Aldo Gucci: aldo.gucci@pirene.it

Carola Vaccaro: produzione@pirene.it

- PRIMO INCONTRO: giovedì 7 ottobre 2021 ore 12



Pirene srl – Relazione

Sede Legale Piazza Navona, 43 Roma

pirene@pec.it

Referenti di progetto:

Aldo Gucci: aldo.gucci@pirene.it

Carola Vaccaro: produzione@pirene.it

- **SECONDO INCONTRO: venerdì 8 ottobre ore 12**



Pirene srl – Relazione

Sede Legale Piazza Navona, 43 Roma

pirene@pec.it

Referenti di progetto:

Aldo Gucci: aldo.gucci@pirene.it

Carola Vaccaro: produzione@pirene.it



Durante gli incontri hanno partecipato circa 60 ragazzi delle classi seconda, terze e quarte. Nel corso della giornata di giovedì 7 ha inoltre partecipato all'evento lo Chef Massimiliano Sabinot del ristorante il Vitello d'Oro.

2. Creazione di una rete (network) di ristoranti per lo svolgimento di 10 serate a tema sulla piccola pesca artigianale siti in località regionali non costiere (scegliendo tra almeno 5 tra le seguenti località regionali: Pordenone, Spilimbergo, Maniago, Udine, Tarvisio, Cividale del Friuli, Tolmezzo, Gorizia, Monfalcone, Cormons, Palmanova, Cervignano del Friuli) e creazione di un ricettario con almeno 15 proposte

CRONOPROGRAMMA DELLE SERATE A TEMA SVOLTE

1. Sabato 2 ottobre, Ristorante Il palombaro (Gorizia)
2. Domenica 3 ottobre, Osteria Alla Ghiacciaia (Udine)
3. Sabato 16 ottobre, Ristorante Al Cenacolo (Pordenone)
4. Sabato 16 ottobre, Trattoria Tre Torri (Maniago, Pordenone)
5. Domenica 17 ottobre, Ristorante Gabi (Monfalcone, Gorizia)
6. Sabato 30 ottobre, Osteria Campana d'Oro (Palmanova, Udine)
7. Sabato 30 ottobre, Rebekin, Aquolina e vin (Gorizia)
8. Sabato 30 ottobre, Osteria Al Canarino (Udine)
9. Domenica 31 ottobre, Osteria Alle Volte (Udine)
10. Domenica 31 ottobre, Osteria In Taberna (Cormons, Gorizia)

Relatori:

- Vincenzo Semeraro, Chef ed esperto in cucina di pesce
- Marco Magnani, biologo marino
- Riccardo Milocco, Presidente di FedAgriPesca FVG
- Paolo De Carli, pescatore

Pirene srl – Relazione

Sede Legale Piazza Navona, 43 Roma

pirene@pec.it

Referenti di progetto:

Aldo Gucci: aldo.gucci@pirene.it

Carola Vaccaro: produzione@pirene.it

Sabato 2 ottobre 2021 – Ristorante il Palombaro, presenti 30 persone



Domenica 3 ottobre 2021 – Osteria Alla Ghiacciaia, presenti 25 persone



Pirene srl – Relazione

Sede Legale Piazza Navona, 43 Roma

pirene@pec.it

Referenti di progetto:

Aldo Gucci: aldo.gucci@pirene.it

Carola Vaccaro: produzione@pirene.it

Sabato 16 ottobre 2021 – Ristorante Al Cenacolo, presenti 32 persone



Sabato 16 ottobre 2021 – Trattoria Tre Torri, presenti 26 persone



Pirene srl – Relazione

Sede Legale Piazza Navona, 43 Roma

pirene@pec.it

Referenti di progetto:

Aldo Gucci: aldo.gucci@pirene.it

Carola Vaccaro: produzione@pirene.it

Domenica 17 ottobre 2021 – Ristorante Gabi, presenti 26 persone



Sabato 30 ottobre 2021 – Ristorante Rebekin, Aquolin e vin, presenti 28 persone



Pirene srl – Relazione

Sede Legale Piazza Navona, 43 Roma

pirene@pec.it

Referenti di progetto:

Aldo Gucci: aldo.gucci@pirene.it

Carola Vaccaro: produzione@pirene.it

Sabato 30 ottobre 2021 – Osteria Campana d’Oro, presenti 30 persone

La serata all’Osteria Campana d’Oro si è svolta con una grande partecipazione del pubblico che - molto interessato dagli argomenti trattati – è stato molto partecipativo. Molti degli ospiti hanno, infatti, fatto domande allo Chef Semeraro e a Marco Magnani che si sono divertiti a rispondere e approfondire alcuni argomenti.

Sabato 30 ottobre 2021 – Osteria Al Canarino, presenti 30 persone

Gli interventi presso l’Osteria Al Canarino, anche se si sono svolti a fine serata, hanno visto un pubblico interessato e attivo. L’interesse degli ospiti si è notato specie durante l’intervento dello Chef Semeraro che è riuscito a coinvolgere la platea con battute scherzose e domande trabocchetto.

Domenica 31 ottobre 2021 – Osteria in Taberna, presenti 28 persone



Pirene srl – Relazione

Sede Legale Piazza Navona, 43 Roma

pirene@pec.it

Referenti di progetto:

Aldo Gucci: aldo.gucci@pirene.it

Carola Vaccaro: produzione@pirene.it

Domenica 31 ottobre 2021 – Osteria alle Volte, presenti 32 persone



3. Presentazione e realizzazione di attività di comunicazione e promozione degli eventi con:

- a) n. 1 video tutorial in italiano della durata stimata di circa 10/15 minuti nel quale con l'intervento di biologi, pescatori della piccola pesca e chef sono stati illustrati cultura, tradizioni, evoluzione della piccola pesca artigianale in regione con riferimento a:
- la piccola pesca artigianale e la sostenibilità ambientale;
 - i sistemi di pesca e principali specie ittiche oggetto di prelievo;
 - metodi di preparazione, valorizzazione e somministrazione dei prodotti ittici della piccola pesca.

Pirene srl – Relazione

Sede Legale Piazza Navona, 43 Roma

pirene@pec.it

Referenti di progetto:

Aldo Gucci: aldo.gucci@pirene.it

Carola Vaccaro: produzione@pirene.it

b) un breve video riassunto e documentazione fotografica delle attività svolte, in particolare degli eventi con i consumatori e gli studenti

Il video riassunto delle attività sono disponibili a questo link:

<https://drive.google.com/drive/folders/1TKX1gvJcPanWWp4aSivNUrsTbuBr41rN>

c) messaggi e strumenti promozionali mediatici contenenti informazioni sugli eventi

Attività promozionali, divulgative e di comunicazione a supporto della pesca artigianale nella Regione Friuli Venezia Giulia

10 serate a tema: LA PESCA SOSTENIBILE

10 appuntamenti con la ristorazione incentrata sulla valorizzazione delle specialità locali sempre nel rispetto della stagionalità dei prodotti del luogo. Durante le cene interverranno il biologo **Marco Magnani**, lo Chef **Vincenzo Semeraro** e i pescatori.

LE CENE SONO GRATUITE ESCLUSE LE BEVANDE:

- 2 OTTOBRE **Ristorante Palombaro** (Sorisia) Tel 0481 766569
- 3 OTTOBRE **Osteria alla Ghiacciala** (Udine) Tel 0432 502471
- 16 OTTOBRE **Al Canoccolo** (Pordenone) Tel 0434 086024
- 16 OTTOBRE **Trattoria Tre Torri** (Monfalcone, Pordenone) Tel 0427 866809
- 17 OTTOBRE **Ristorante Gabi** (Monfalcone, Gorizia) Tel 0481 756707
- 30 OTTOBRE **Osteria Campana d'oro** (Palmanova, Udine) Tel 0432 928719
- 30 OTTOBRE **Rebekin Aquilone e Vin** (Sorisia) Tel 0481 090000
- 30 OTTOBRE **Osteria Al Canavino** (Udine) Tel 0432 504715
- 31 OTTOBRE **Osteria Alle volte** (Udine) Tel 0432 263 7069
- 31 OTTOBRE **Osteria In Taberna** di Sefy & Marie (Cormons, Gorizia) Tel 0481 61072

Per informazioni e prenotazioni si prega di telefonare. I posti sono limitati.

LO SHOW COOKING con gli chefs Vincenzo Semeraro e Natascha Nola
MENU' e DEGUSTAZIONE DEI PRODOTTI ITTICI DEL NOSTRO TERRITORIO

Esecuzione dei piatti a vista, con spiegazioni tecniche e non

PRIMO ANTIPASTO
Vellutata di fagioli borlotti della Carnia, seppie e riduzione al Merlot

SECONDO ANTIPASTO
"Ceviche" di orata e branzino, cipolla rossa di Cavasso e chips di patate

PRIMA PORTATA
Gnocchetti di zucca, canocchie e spuma di Montasio Dop GD gg

SECONDA PORTATA
Cefalo in borofo, polentina Taragna tenera e crumble di pane

VINI CONSIGLIATI
IL CONTADO DI FARRA D'ISOZZO

Sei aziende del territorio che lavorano in associazione, con una vasta gamma di vini che raccontano la storia del nostro territorio

Degustazione dei piatti eseguiti, serviti in versione "Finger Food"

Ad ogni piatto eseguito segue la degustazione del finger relativo. Le preparazioni per la degustazione saranno eseguite precedentemente alla dimostrazione e assemblate in un back office allestito nei pressi della postazione Show Cooking.

Appuntamenti con lo Show cooking (gratuiti)
(per partecipare occorre il Green Pass)

- 2-3 OTTOBRE ore 12 e 18 alla **Pescheria Vecchia** (Marano Lagunare)
- DURATA SHOW COOKING 2 ore: interverranno il biologo **Marco Magnani**, e lo chef **Vincenzo Semeraro** e i pescatori.
- 16-17 OTTOBRE ore 12 e 18 da **EATALY** in Riva Tommaso Gulli, 1, 34123 Trieste
- DURATA SHOW COOKING 2 ore: interverranno il biologo **Marco Magnani**, e lo chef **Vincenzo Semeraro** e i pescatori.

Per informazioni e prenotazioni chiamare Mob. 347 7198788 o mandare una mail: produzione@pirene.it. I biglietti sono disponibili anche su **Eventbrite**

Disseminazione-formazione per gli studenti

L'obiettivo è quello di sensibilizzare e formare gli studenti delle scuole alberghiere regionali sulle tematiche del progetto rendendoli protagonisti e artefici di proposte di piatti che prevedano l'utilizzo di specie ittiche derivanti dalla piccola pesca artigianale. Sono previsti due appuntamenti coordinati dalla Responsabile della Scuola Alberghiera dello IAL F.V.G. la **Dott.ssa Anna Gardini**:

I corsi si terranno il **7 e 8 Ottobre 2021** al Centro commerciale **Città Fiera** - Accademia del Gusto FVG (Ingresso Mondo Casa) Via Antonio Bardelli, 4, 33045 Martignacco UD.

Il programma prevede quattro steps:

1. un esperto della pesca illustra i temi della sostenibilità ambientale della piccola pesca, rapporti con l'ambiente e la sua tutela, sistemi e prodotti ittici pescati;
2. intervento dei pescatori della piccola pesca artigianale locale;
3. illustrazione dello chef delle metodologie di conservazione, preparazione e cottura dei prodotti ittici della piccola pesca artigianale (es. branzini, orate etc...);
4. degustazione gratuita dei prodotti ittici presentati e preparati, anche in abbinamento con prodotti enogastronomici del territorio.

16-17 Ottobre 2021 da Eataly Trieste
ore 12 e 18 in Riva Tommaso Gulli 1, 34123 Trieste

Show cooking
Menu' e degustazione dei prodotti ittici della piccola pesca artigianale locale

DURATA SHOW COOKING 1 h e 30 minuti:
intervengono il biologo **Marco Magnani**, e lo chef **Vincenzo Semeraro** e i pescatori.

Progetto Adri.SmArtFish

Per info e prenotazioni: **347 7198788** o produzione@pirene.it | I biglietti sono disponibili anche su **Eventbrite**

Pirene srl – Relazione

Sede Legale Piazza Navona, 43 Roma

pirene@pec.it

Referenti di progetto:

Aldo Gucci: aldo.gucci@pirene.it

Carola Vaccaro: produzione@pirene.it



Le grafiche precedenti sono state utilizzate per la comunicazione social - sia sul profilo ufficiale Facebook e Instagram di AdriSmArtFish sia sui gruppi delle località in cui si sarebbero svolti gli eventi – e anche per il sito Eventbrite, una piattaforma tecnologica di gestione di biglietti ed eventi che consente alle aziende di organizzare e vendere biglietti per eventi online e in presenza.

- d) acquisto di almeno 6 spazi promozionali e divulgativi sui quotidiani regionali il Messaggero Veneto e Il Piccolo contenenti informazioni sugli eventi presso i consumatori e gli studenti:
- 2 mezze pagine e 1 piede sul Messaggero Veneto
 - 2 mezze pagine e 1 piede su Il Piccolo

Calendario uscite effettuate:

- 1 ottobre: mezza pagina Messaggero Veneto (275x200 mm) + piede Il Piccolo (275x89 mm)
- 2 ottobre: piede Messaggero Veneto (275x89 mm) + mezza pagina Il Piccolo (275x200 mm)
- 6 ottobre: mezza pagina Messaggero Veneto (275x200 mm) + mezza pagina Il Piccolo (275x200 mm).

Pirene srl – Relazione

Sede Legale Piazza Navona, 43 Roma

pirene@pec.it

Referenti di progetto:

Aldo Gucci: aldo.gucci@pirene.it

Carola Vaccaro: produzione@pirene.it

e) Materiale divulgativo e promozionale a supporto degli eventi:

- 4 roll up
- 1000 tra depliant e ricettari



Pirene srl – Relazione

Sede Legale Piazza Navona, 43 Roma

pirene@pec.it

Referenti di progetto:

Aldo Gucci: aldo.gucci@pirene.it

Carola Vaccaro: produzione@pirene.it

4. Realizzazione di una vetrina virtuale multimediale denominata “Villaggio del pescatore virtuale”

Il Progetto ha visto la stretta collaborazione con i referenti del Flag/CAG FVG che ci hanno permesso di inserire la sezione denominata “Villaggio del pescatore virtuale” sul loro sito www.fishverygood.it già ricco di informazioni sulla piccola pesca sostenibile. I contenuti sono stati pensati e scritti con la collaborazione di Giovanni Dean, collaboratore Flag GAC FVG e Segretario del settore pesca di Fedagripesca FVG e sono disponibili e visionabili a questo link <http://www.fishverygood.it/iniziative/il-villaggio-del-pescatore/>

Pirene srl

Il Legale Rappresentante

5 novembre 2021



PIRENE SRL

Pirene srl – Relazione

Sede Legale Piazza Navona, 43 Roma

pirene@pec.it

Referenti di progetto:

Aldo Gucci: aldo.gucci@pirene.it

Carola Vaccaro: produzione@pirene.it