

# DELIVERABLE D2.4.2

## *Consumer events*

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
Partner in charge	PP3
Partners involved	PP4 (4 events)
Status	Final
Distribution	Public
Date	28/09/2021





## PROGRAMMA 26 e 27 giugno 2021

### SABATO 26 GIUGNO

#### **10:00-11.00\_Visita didattica e tour virtuale per gli studenti**

Attività con finalità didattica e divulgativa volta alla conoscenza delle specie ittiche, stagionalità, mestieri e tradizioni legate alla piccola pesca. Visita didattica e tour virtuale su FB, **organizzato dal Centro di Educazione CEA Ambiente e Mare, riconosciuto R. Marche Partners in Service srl** in collaborazione con i pescatori della piccola pesca del **Consorzio CO.GE.PA.**

#### **10.00\_Trekking Urbano Porto “In Blu Turismo Sostenibile in Adriatico”**

Strutturato su diversi percorsi di visita accessibili in piccoli gruppi con il rispetto delle normative, questo percorso è proposta ed organizzata dal **Centro di Educazione CEA Ambiente e Mare, riconosciuto R. Marche Partners in Service srl** in collaborazione con i pescatori della piccola pesca del **Consorzio CO.GE.PA.**



## **PescaTurismo “In Blu Turismo Sostenibile in Adriatico” (su prenotazione)**

Sarà possibile uscire dal porto sud di San Benedetto del Tronto con le barchette dei pescatori della piccola pesca, per conoscere il Mare Adriatico e la Pesca Costiera Locale “InBlue Experience”. Un viaggio di intense emozioni, la pesca come momento di apprendimento e il piacere di trascorrere una giornata in mare con i pescatori. Organizzato dal CEA Ambiente e Mare, R. Marche, Partners in Service Srl in collaborazione l’Accademia della Cultura e del Turismo Sostenibile. A breve riprenderanno le escursioni aperte al pubblico “Covid-free”. Info & prenotazioni **l’Accademia della Cultura e del Turismo Sostenibile**, cell 351/8737873 e-mail [accademiaculturaturismo@gmail.com](mailto:accademiaculturaturismo@gmail.com) <https://www.turismosostenibile.eu/it/home/>

### **10.30\_Talk-show**

#### **“Piccola pesca a e nuovi scenari di “next normal”**

**I vantaggi di un modello storico che si proietta nel futuro: sostenibile, inclusiva, integrata, circolare**

*Nel periodo pandemico tanti valori sono stati messi in discussione e tante pratiche, spesso marginalizzate, sono tornate in voga in quanto interpretano uno stile di vita e un rapporto con il pianeta più sano ed equilibrato. La Piccola Pesca Costiera ha ancora tanto da dire al mondo nuovo... con saggezza antica!*

**L’evento si svolge presso il Mercato Ittico San Benedetto del Tronto e sarà fruibile anche “live” o streaming sul canale ufficiale di Tipicità, nella piattaforma Facebook.** Il talk show è condotto da Angelo Serri: Direttore di Tipicità e prevede il contributo e la partecipazione diretta di operatori di settore e di tanti interlocutori autorevoli. L’incontro può essere seguito sul portale ufficiale della manifestazione [www.lapiccolapesca.it](http://www.lapiccolapesca.it), dove rimarrà fruibile anche in seguito.



Nella speciale occasione, il **mercato ittico** ospiterà:

A) **Info Point del progetto ADRISMARTFISH (Programma Interreg Italia-Croazia 2014/2020) R. Marche ID 10045781.** AdriSmartFish è un progetto europeo co-finanziato dal Programma INTERREG Italia –Croazia 2014-2020, ha una durata di 36 mesi ed è gestito da un partenariato composto da 10 enti tra istituzioni nazionali, regionali e locali (inclusa la Regione Marche) e centri di ricerca che operano nel settore della pesca di Italia e Croazia.

Partendo dalle grandi caratteristiche di adattabilità e flessibilità nonché dall'importanza socioeconomica e dal ruolo culturale e tradizionale della **piccola pesca artigianale per le comunità costiere dell'Adriatico**, AdriSmartFish intende valorizzarne e rafforzarne la sostenibilità attraverso **azioni pilota condivise volte a garantire un prelievo sostenibile delle risorse alieutiche ed a promuovere innovazione di prodotto e di mercato.**

B) **Info Point del progetto Prizefish (Programma Interreg Italia-Croazia 2014/2020) Prizefish Partner: ASSAM (Agenzia Servizi del Settore Agroalimentare della Regione Marche) ID 10043583.** Prizefish progetterà processi di innovazione dell'intera filiera, in grado di generare prodotti eco-certificati. Le imprese e le comunità che fondano la loro economia sulla pesca potranno così contare su un valore aggiunto per conquistare i consumatori ecologicamente più sensibili. **Il progetto Prizefish ha coinvolto n. 10 pescatori della Piccola Pesca del Consorzio COGEPA** nella sperimentazione di un'App volta a valorizzare il pescato adriatico sul territorio ed al contempo aumentare la consapevolezza dei consumatori sulla qualità ed il valore del pescato locale "Adriatico".

C) **Info Point "Tipicità Village"**, destinato a valorizzare le peculiarità locali delle Marche e le proposte "esperienziali" delle singole comunità, attraverso il circuito di ben 26 eventi "Grand Tour delle Marche" che mette in rete le iniziative più significative della regione, con particolare focalizzazione su cibo e manualità. Il Grand Tour delle Marche è promosso da Tipicità ed Ancia Marche, in collaborazione con Regione Marche ed oltre 40 partner privati ed enti pubblici locali.



### 12.30\_Degustazione GUIDATA

Attività realizzata **con la collaborazione di Coop Alleanza 3.0** che valorizza il pescato locale della piccola pesca costiera in abbinamento ai vini del territorio ed ai prodotti tipici “di terra”. Tale attività è rivolta ad un target di stakeholders primari, quali giornalisti, pescatori, imprenditori, amministratori.

DOMENICA 27 GIUGNO

Ore 19.00

**Celebrazione Santissima Messa in onore della madonna della Piccola Pesca**

DAL 26 GIUGNO AL 4 LUGLIO

### **Circuito di Locali: Il menù della Piccola Pesca Costiera**

Ristoranti e chalet per una settimana propongono speciali menù a base di prodotto ittico della piccola pesca e di stagione

---

Si ringrazia per la collaborazione la PF Economia Ittica R. Marche, ASSAM e CO.GE.PA

**Inf Point progetto ADRISMARTFISH, evento scuole e Trekking Urbano Porto saranno realizzati nell'ambito dell'Azione 4.4 *“Innovazione di mercato per la valorizzazione della piccola pesca”*, del Progetto ADRISMARTFISH ID 10045781 (Programma Interreg Italia-Croazia 2014/2020) Partner: Regione Marche. CO.GE.PA Consorzio di Indirizzo, Coordinamento e Gestione tra Imprese della Piccola Pesca Artigianale San Benedetto del Tronto.**

**Ospiterà Info Point del progetto PRIZEFISH ID 10043583 (Programma Interreg Italia-Croazia 2014/2020) Partner: ASSAM (Agenzia Servizi del Settore Agroalimentare della Regione Marche).**



Sabato 26 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 11.00 in occasione della FESTA DELLA PICCOLA PESCA grazie al CEA "Ambiente e Mare" R. Marche, Partners in Service srl, sarà prenotabile l'itinerario completamente gratuito "TREKKING URBANO IN BLU TURISMO SOSTENIBILE IN ADRIATICO" Un'opportunità per passeggiare nei luoghi in cui la città affonda le sue memorie e tradizioni, con un particolare focus sull'area portuale, in compagnia di guide d'eccezione, i pescatori. Iniziativa che rientra all'interno dei pacchetti Eco-sostenibili a Marchio di Qualità registrato "In Blu Turismo Sostenibile in Adriatico". L'itinerario sarà completamente gratuito, ma è richiesta la prenotazione per ragioni organizzative. (max 20 persone per tour, gratuita solo su prenotazione Info & prenotazioni CEA Ambiente e Mare, [cea.ambientemare@gmail.com](mailto:cea.ambientemare@gmail.com), cell 351.8737873 <https://www.turismosostenibile.eu/it/home/>)



**SAN BENEDETTO DEL TRONTO**  
**26-27 GIUGNO 2021**

#### TREKKING URBANO

IN BLU TURISMO SOSTENIBILE IN ADRIATICO"

ITINERARIO ATTIVATO: Porto Sud-Faro-Porto Nord

Itinerario B) - ore 10.00 Partenza Porto sud e avvio del trekking, tappa Faro, tappa Monumento al Pescatore, passando alla Banchina Piccola Pesca per terminare al Porto nord presso Mercato Ittico.

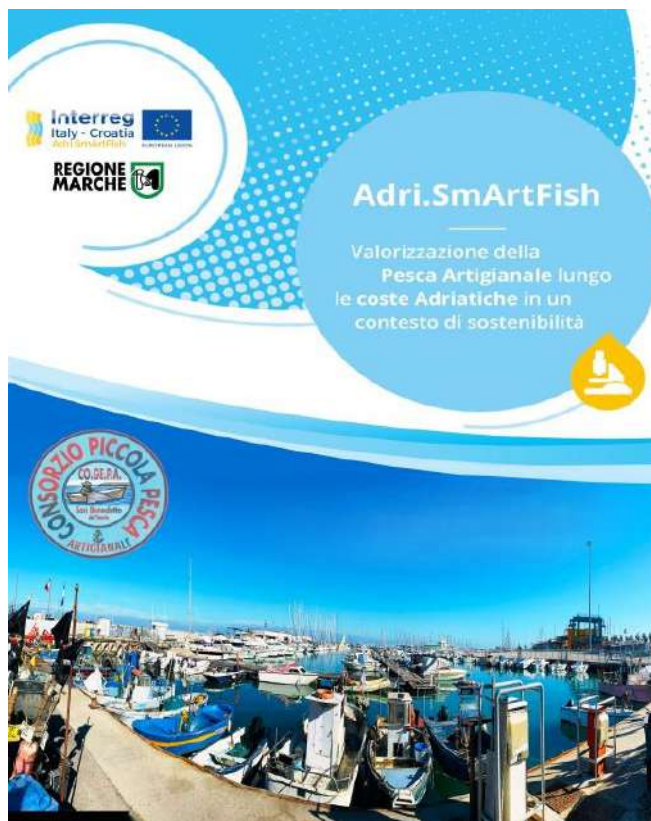
INFO E PRENOTAZIONI 351.8737873

[cea.ambientemare@gmail.com](mailto:cea.ambientemare@gmail.com)

GRATUITO SU PRENOTAZIONE Guida IT/EN

<https://www.turismosostenibile.eu>

[www.pissr.it](http://www.pissr.it)



La Regione Marche è partner del progetto AdriSmartFish, co-finanziato dal Programma INTERREG Italia-Croazia 2014-2020, che ha come obiettivo principale la valorizzazione della sostenibilità della piccola pesca nelle Regioni Adriatiche. AdriSmartFish prevede la sperimentazione di azioni pilota a livello regionale e transfrontaliero volte a rafforzare la sostenibilità della piccola pesca anche in termini di valore aggiunto sul mercato, stimolando l'aggregazione degli operatori della piccola pesca regionali aderenti al Consorzio CO.GE.PA di San Benedetto del Tronto.

Azione 4.4

"Innovazione di mercato per la valorizzazione della piccola pesca"

#### Organizzazione Evento

*Dott.ssa Biologa Nutrizionista Barbara Zambuchini*



CEA "Ambiente e Mare" R. Marche

Partners in Service Srl "PMI Innovativa"

Sede Legale: Via Turati, San Benedetto del Tronto (AP)

Cell. 351.8737873

[info@pissr.it](mailto:info@pissr.it) - [cea.ambientemare@gmail.com](mailto:cea.ambientemare@gmail.com)



**FESTA DELLA PICCOLA PESCA**  
**Tappa del Grand Tour delle Marche**  
**La Piccola Pesca Costiera**  
**"Nasse & Retine"**

**SAN BENEDETTO DEL TRONTO**

**26-27 GIUGNO 2021**



Trekking Urbano gratuito  
"In Blu Turismo Sostenibile in Adriatico"  
Sabato 26 Giugno ore 10:00

[www.turismosostenibile.eu](http://www.turismosostenibile.eu)



[www.lapiccolapesca.it](http://www.lapiccolapesca.it)





## LEGENDA

1. TORRE DEI GUALTIERI
2. FARO
3. MUSEO DEL MARE
4. PUNTA MOLO SUD



## TREKKING URBANO: TORRIONE - FARO - PORTO SAN BENEDETTO DEL TRONTO

- P A** Punti di Partenza e Arrivo dell'Itinerario ——— **Itinerario A: TORRIONE-FARO-PORTO SUD** (durata 1h e 45m)
- P A** Punti di Partenza e Arrivo dell'Itinerario ——— **Itinerario B: PORTO SUD-FARO-PORTO NORD** (durata 1h e 30m)



**Adri.SmArtFish**

Valorizzazione della Pesca Artigianale lungo le coste Adriatiche in un contesto di sostenibilità

### Itinerario B: PORTO SUD-FARO-PORTO NORD

ore 10.00 (partenza Porto Sud Banchina Piccola Pesca)

#### Tappa "Faro"

#### Tappa "Monumento al Pescatore"

#### Tappa "Porto"

Banchina della Piccola Pesca, Banchina delle vongolare  
Banchina Nord Malfizia, Mercato Ittico

f---g: Via dei Tigli - Via Marin Faliero

### A Tappa Porto Nord Mercato Ittico

1. Il Mare, il ritorno - Paolo Annibali
2. La Retara - Aldo Sergiacomi
3. I Sognatori - Paolo Annibali
4. Studio e opere di Marcello Sgattoni
5. Allegro - Ugo Nespolo
6. Il Saluto di Ubu - Enrico Baj
7. L'Elefantino e le Palme - Salvo
8. Principe - Paolo Consorti
9. To see through is not to see into - M. Kostabi
10. Monumento ai caduti - Amleto Cataldi
11. Vale&Tini - Marco Lodola
12. "Lavorare, Lavorare..." - Ugo Nespolo
13. Monumento al Pescatore - Cleto Capponi
14. Monumento al Gabbiano Jonathan - Mario Lupo





Grand Tour  
LA MAREMMA

Oltre la dentellagione  
Spazi per la pesca

Adis Smartfish

Progetto finanziato dalla Regione Toscana e dalla Provincia di Grosseto

EUROPEAN UNION  
MAREMMA AGRICOLA

IN COLLABORAZIONE CON

PESCA COSTIERA

Adis Smartfish

Progetto finanziato dalla Regione Toscana e dalla Provincia di Grosseto



I Progetti AdriSmartFish e PRIZEFISH  
Presentano

**“Gusto blu: dove osano i golosi”  
DEGUSTAZIONE-SPETTACOLO**

*Il pesce locale e di stagione raccontato ed assaggiato con gli  
esperti tra tradizione e innovazione*

Domenica 3 ottobre 2021  
Ore 18.30, Sala Vanvitelli  
Mole Vanvitelliana, Ancona

Conduce:

Marco Ardemagni – Conduttore radiofonico  
Rai Radio 2 Caterpillar AM

Partecipano:

I pescatori della piccola pesca del CoGePa  
Gli Chef dell'Accademia di Tipicità  
Gli esperti di Regione Marche e Assam

*FORMAT: Si tratta di una iniziativa phygital, ossia fruibile sia in modalità fisica che da remoto. Un vero e proprio studio televisivo multimediale nel quale vengono prodotti contenuti rivolti al pubblico seduto in sala (comunque in quantità limitata, ca. 30 pax) e al pubblico che segue digitalmente l'iniziativa. Entrambi le tipologie di platea possono interagire nel corso dell'evento, alimentando un confronto ampio ed inclusivo con la community degli stakeholders. Il programma dell'iniziativa si struttura su un susseguirsi di contributi, raccolti in modalità agile nei tempi e dinamica nella formula, in modo da coinvolgere maggiormente il pubblico ed avere, al termine dell'evento, altrettante “pillole” di contenuto da poter rilanciare nei canali social e web. Il pubblico presente in sala può degustare una delle proposte gastronomiche presentate.*





CON CHEF DI ECCEZIONE... I PESCATORII  
IN COLLABORAZIONE CON "ACCADEMIA CHEFS"

<https://www.eventbrite.it/e/biglietti-show-cooking-tradizione-ed-innovazione-200784260127>

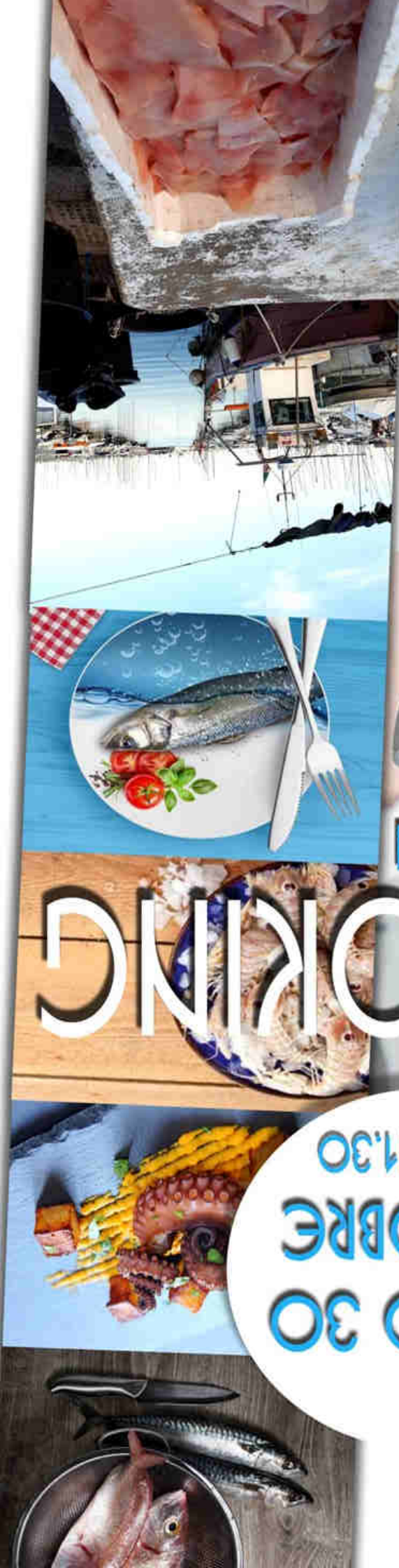
RICETTE DELLA PICCOLA PESCA ARTIGIANALE  
EVENTO FRUIBILE PRESSO PIATTAFORMA WEB

VILLAGGIO PICCOLA PESCA  
GROTTAMMARE

# SHOW COOKING

TRADIZIONE ED INNOVAZIONE

SABATO 30  
OTTOBRE  
ORE 11.30





**Programma Interreg Italia-Croazia 2014-2020 – Progetto ADRISMARTFISH ID 10045781 – Affidamento del servizio di supporto alla sperimentazione di azioni pilota per la valorizzazione della piccola pesca nel territorio regionale CIG 8595692D6C; CUP H41C19000000007; CUI S80008630420202000012**

Data **30.10.2021** Luogo **VILLAGGIO PICCOLA PESCA GROTTAMMARE** ore **11.30** Pag 1 di 1

**Oggetto: Azione 4.4 “Innovazione di mercato per la valorizzazione della piccola pesca”  
NELL’AMBITO DEL PROGETTO ADRISMARTFISH  
(PROGRAMMA INTERREG ITALIA-CROAZIA 2014/2020)**

**Partecipanti:**

Nome <u>NADA ANGEUMI</u> ...	Firma <u>Nada Angeumi</u>	Nome <u>NICOLA MESTRENI</u>	Firma <u>Nicola Mestre</u>
Nome <u>SPACCASANI VITO</u>	Firma <u>Spaccasani Vito</u>	Nome <u>NICOLA MARINI</u>	Firma <u>Nicola Marini</u>
Nome <u>MATTILO STAMICA</u>	Firma <u>Mattilo Stamica</u>	Nome <u>DIDRICO FORTI</u>	Firma <u>Didrico Forti</u>
Nome <u>MANUCA VALERIO</u>	Firma <u>Manuca Valerio</u>	Nome <u>MERY SPURLO</u>	Firma <u>Mery Spurlo</u>
Nome <u>LUIGI MORA</u>	Firma <u>Luigi Mora</u>	Nome <u>CHIARA PELLICANI</u>	Firma <u>Chiara Pellini</u>
Nome <u>GIORGIA PALANO</u>	Firma <u>Giorgia Palano</u>	Nome <u>CLAUDIA STROMBERI</u>	Firma <u>Claudia Stromberi</u>
Nome <u>TORIANA BLANCONI</u>	Firma <u>Toriana Blaconi</u>	Nome .....	Firma .....
Nome <u>MASSIMO PULICANI</u>	Firma <u>Massimo Pulicani</u>	Nome .....	Firma .....

**Interventi:**

**Show Cooking “Tradizione ed Innovazione”** dove verranno preparati piatti della tradizione marinara rivisitati da chef qualificati di **“Accademia Chefs”** e chef di eccezione: i pescatori della Piccola Pesca Artigianale.

Fruibile sia in presenza che da remoto in diretta al seguente link:  
<https://www.eventbrite.it/e/biglietti-show-cooking-tradizione-ed-innovazione-200784260127>

**b.2.2) n.1 evento dedicato ai turisti/consumatori:** cooking show, degustazioni guidate, video ricette tradizionali - con il coinvolgimento dei pescatori per avvicinare l’utente al mondo e ai valori culturali e di sostenibilità della piccola pesca, stimolando il contatto diretto tra utente e piccolo pescatore presso Villaggio Piccola Pesca Grottammare.

Il Verbalizzatore (nome e cognome) BARBARA ZAMBONINI..... Firma Barbara Zamboni

## Di\_Stagione: sapori di mare ad economia circolare

### DEGUSTAZIONE GUIDATA

*Due progetti finiscono nel piatto: Adrismartfish e Prizefish spiegati attraverso il "terminal" della filiera*

Venerdì 1 ottobre 2021  
Ore 18.30, Sala Vanvitelli  
Mole Vanvitelliana, Ancona

### Partecipano:

I piccoli pescatori di CoGePa  
I partner dei progetti Adri.SmArt.Fish e PRIZEFISH  
Gli esperti di Regione Marche ed Assam  
Chef Accademia di Tipicità – Luca Facchini

### Conduce:

Il team di ASSAM

*FORMAT: Si tratta di una iniziativa phygital, ossia fruibile sia in modalità fisica che da remoto.*

*Un vero e proprio studio televisivo multimediale nel quale vengono prodotti contenuti rivolti al pubblico seduto in sala (comunque in quantità limitata, ca. 30 pax) e al pubblico che segue digitalmente l'iniziativa. Entrambi le tipologie di platea possono interagire nel corso dell'evento, alimentando un confronto ampio ed inclusivo con la community degli stakeholders. Il programma dell'iniziativa si struttura su un susseguirsi di contributi, raccolti in modalità agile nei tempi e dinamica nella formula, in modo da coinvolgere maggiormente il pubblico ed avere, al termine dell'evento, altrettante "pillole" di contenuto da poter rilanciare nei canali social e web. Il pubblico presente in sala può degustare una delle proposte gastronomiche presentate.*