

DELIVERABLE D4.4.1

Active and running direct-sale platforms

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
WP4	Valorisation of Small-Scale Fishing and diversification of opportunities
Activity 4.4	Market innovation
Partner in charge	PP1
Partners involved	PP4
Status	Final
Distribution	Public
Date	30/12/2021



EVENTO FINALE PROGETTO ADRISMARTFISH

Operatori della Piccola Pesca Artigianale del COGEPA

Villaggio Piccola Pesca Grottammare

Sabato 30 Ottobre 2021

*Incontro B2B tra pescatori e ristoratori, Show Cooking
ed Azione Dimostrativa sulla sperimentazione da parte degli*



Grottammare (AP). **Sabato 30 Ottobre 2021**, al via all'Evento Finale del Progetto Adrismartfish co-finanziato dal Programma Interreg Italia-Croazia 2014/2020 e con partner la Regione Marche ID 10045781. Il Progetto AdriSmartFish, ha come obiettivo principale la valorizzazione e la promozione della sostenibilità della piccola pesca artigianale nelle Regioni Adriatiche.

Le azioni pilota del progetto sono:

Azione 4.3 "Sperimentazione di misure gestionali a livello tecnico, spaziale e temporale volte a garantire un prelievo sostenibile delle risorse alieutiche e di misure volte alla tracciabilità del prodotto" che ha come obiettivo la sperimentazione di linee guida gestionali condivise volte a promuovere e migliorare la sostenibilità della piccola pesca in Adriatico, nella prospettiva di definire e attuare un protocollo di sostenibilità condiviso con gli operatori, le istituzioni e gli enti scientifici delle regioni italiane e croate coinvolte nel progetto ed eventualmente registrare un marchio europeo di sostenibilità che valorizzi, promuova e tuteli il valore del prodotto da piccola pesca.

Azione 4.4 "Innovazione di mercato per la valorizzazione della piccola pesca" che ha come obiettivo la valorizzazione della piccola pesca sul mercato, attraverso interventi localizzati che promuovano contatto e vendita diretta al consumatore e al ristoratore, l'aumento della consapevolezza della sostenibilità della piccola pesca da parte del mercato, la operatori e fruitori delle aree dedicate alla piccola pesca. Nello specifico, sul territorio della Regione Marche, si intende valorizzare e/o potenziare iniziative e spazi dedicati alla piccola pesca

Il Progetto ha promosso numerose attività ed iniziative con la collaborazione del **Consorzio COGEPA di San Benedetto del Tronto e del Centro di Educazione Ambientale "Ambiente e Mare" R. Marche e R. Abruzzo, Partners in Service Srl e dell'Accademia della Cultura e del Turismo Sostenibile** con il Marchio "In Blu Turismo Sostenibile in Adriatico" e si dirige al termine con un evento finale che si svolgerà presso l'aula didattica del Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare (AP).

In programma numerose attività: **E B2B con i ristoratori locali, Show Cooking, Info Point ed Azione Dimostrativa sulla sperimentazione da parte degli Operatori della Piccola Pesca Artigianale.**

L'Evento *Finale Adrismartfish* è un'iniziativa "Covid-free", lontana dall'idea di inopportuni assembramenti, ma ideata con una logica "immersiva", che consente agli interessati di esplorare curiosità, tradizioni e percorsi, progettando il proprio itinerario "fisico" da realizzare non "in massa", ma nel momento desiderato. **Per chi non potrà essere presente fisicamente, la piattaforma facebook di Adrismartfish offre comunque l'opportunità di seguire l'interessante evento in modalità "live" o in streaming effettuando la prenotazione del biglietto a titolo gratuito sulla portale di eventbrite.it.**

Entriamo nel vivo del programma, **Sabato 30 Ottobre Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare:**

- **Alle 9.30**, si svolgerà un **Incontro B2B tra pescatori e ristoratori locali** nell'ottica di favorire iniziative "from hook to cook (dall'amo al piatto)" e promuovere il pescato locale di qualità della piccola pesca.
- **Alle 10.00**, dopo una breve introduzione al progetto a seguire l'azione dimostrativa in campo rivolta agli operatori della piccola pesca regionali e provenienti dalle aree del progetto, sull'azione 4.3 "Sperimentazione di misure gestionali a livello tecnico, spaziale e temporale volte a garantire un prelievo sostenibile delle risorse alieutiche e di misure volte alla tracciabilità del prodotto", da parte degli operatori della Piccola Pesca del CO.GE.PA di San Benedetto del Tronto che hanno aderito all'iniziativa, **Augusto Maloni, Marco Basili, Francesco Ciarrocchi e Giammario Concetti**. I Pescatori saranno i protagonisti indiscussi della giornata ed illustreranno le tecniche di cattura e gli attrezzi principalmente utilizzati per garantire un prelievo sostenibile delle risorse alieutiche dell'Adriatico con focus alle specie target del progetto: Seppie, Sogliole, Canocchie e Lumachine di Mare. L'Evento può essere seguito sulla **pagina ufficiale Fb di Adrismartfish** in remoto tramite il seguente link: <https://www.eventbrite.it/e/biglietti-azione-dimostrativa-sperimentazione-200766958377> ed è possibile effettuare la prenotazione del biglietto a titolo gratuito sulla portale di eventbrite.it oppure tramite email: cea.ambientemare@gmail.com o al cell: **351.8737873**.
- **Alle 11.30, Show Cooking "Tradizione ed Innovazione"** dove verranno preparati piatti della tradizione marinara rivisitati da chef qualificati di "Accademia Chefs", **Massimo Polidori e il suo Staff** e Chef di eccezione: i pescatori della Piccola Pesca Artigianale del Consorzio COGEPa sbt, **Michela Ciarrocchi, Francesco Ciarrocchi, Basilo Ciaffardoni Alias Cozzaro Nero**. Sarà presente all'iniziativa **L'Istituto Alberghiero di San Benedetto del Tronto con una classe del Corso di Accoglienza Turistica** per condividere le abilità tecniche e comunicative di tipo organizzativo-progettuale dei servizi di accoglienza, ma anche sulle modalità di promozione delle iniziative locali. **L'Evento può essere seguito sulla pagina ufficiale Fb di Adrismartfish** in remoto tramite il seguente link: <https://www.eventbrite.it/e/biglietti-show-cooking-tradizione-ed-innovazione-200784260127> ed è possibile effettuare la prenotazione del biglietto a titolo gratuito sulla portale di eventbrite.it oppure tramite email: cea.ambientemare@gmail.com o al cell: **351.8737873**.

Nell'occasione il **Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare** ospiterà anche delle postazioni informative utili ad approfondire la conoscenza sugli specifici argomenti e sulle opportunità legate al territorio ed al mondo della piccola pesca.

Info Point del progetto Adri.SmArtFish, (Programma Interreg Italia-Croazia 2014/2020) R. Marche ID 10045781 - Servizio di supporto alla sperimentazione di azioni pilota per la valorizzazione della piccola pesca nel territorio Regionale (Regione Marche). Data l'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. Saranno distribuiti Gadget realizzati ad hoc del progetto Adrismartfish come Calendari, Mascherine, grembiuli ed opuscoli informativi.**

Nell'aula didattica del Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare sarà fruibile a scopo promozionale un **Totem Multimediale ed interattivo** che metterà a disposizione video con finalità didattica e divulgativa volta alla conoscenza del **progetto Adrismartfish**, delle specie ittiche, della stagionalità, dei mestieri e delle tradizioni legate alla piccola pesca costiera.

Si ringrazia per la collaborazione **Il Sindaco di Grottammare Enrico Piergallini**, *L'assessore allo Sviluppo e Promozione Lorenzo Rossi*, *La Dirigente la Prof. ssa Manuela Germani dell'Istituto Alberghiero di San Benedetto del Tronto* **Accademia Chefs di Roberto Morello** ed i **Pescatori della Piccola Pesca del CO.GE.PA di San Benedetto del Tronto**.

In collaborazione



ASSOCIAZIONE ACCADEMIA
DELLA CULTURA E DEL
TURISMO SOSTENIBILE

Accademia Chefs
SCUOLA ALTA CUCINA

Info e contatti:

Partners in Service srl "PMI Innovativa" Titolare del CEA "Ambiente e Mare", R. Marche e R. Abruzzo.

Sede Legale: via Turati n. 2 San Benedetto del Tronto (AP)

cell 351.8737873 email: cea.ambientemare@gmail.com

GRANDE SUCCESSO

EVENTO FINALE PROGETTO ADRISMARTFISH

Operatori della Piccola Pesca Artigianale del COGEPA

Villaggio Piccola Pesca Grottammare

Incontro B2B tra pescatori e ristoratori, Show Cooking ed Azione Dimostrativa sulla sperimentazione da parte degli



Grottammare (AP). **Sabato 30 Ottobre 2021**, grande partecipazione ed entusiasmo all'Evento Finale del **Progetto Adrismartfish**, presso Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare.

Il Progetto è co-finanziato dal **Programma Interreg Italia-Croazia 2014/2020** e con partner la **Regione Marche**, ha promosso numerose attività ed iniziative con la collaborazione del **Consorzio COGEPA di San Benedetto del Tronto**, Presieduto da **Giovanni Picciotti** e del **Centro di Educazione Ambientale "Ambiente e Mare" R. Marche e R. Abruzzo**, **Partners in Service Srl** e dell'**Accademia della Cultura e del Turismo Sostenibile** con il Marchio "In Blu Turismo Sostenibile in Adriatico" e si dirige al termine con un evento finale che si svolgerà presso l'aula didattica del Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare (AP).

Il **Progetto AdriSmartFish**, ha come obiettivo principale la valorizzazione e la promozione della sostenibilità della **piccola pesca artigianale nelle Regioni Adriatiche**.

Data l'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.

Ricordiamo il ruolo importante del **Consorzio di Gestione Co.Ge.Pa**, uno dei primi istituiti in Italia ai sensi del **Decreto Ministeriale MIPAAF "disciplina della piccola pesca" del 14 settembre 1999**, al fine di attuare interventi per il superamento della crisi del comparto della **piccola pesca artigianale** attraverso **iniziative collettive a medio termine**, indirizzate ad incentivare l'aggregazione tra i pescatori della **piccola pesca artigianale** e a incrementare la produttività del settore, che raggruppa i pescatori piccola pesca artigianale da **San Benedetto del Tronto**, a **Porto Sant'Elpidio** come aggregante del settore della **Piccola Pesca Costiera della Regione Marche**.

Nell'occasione il **Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare** ha ospitato anche delle postazioni informative utili ad approfondire la conoscenza sugli specifici argomenti e sulle opportunità legate al territorio ed al mondo della piccola pesca.

Info Point del progetto Adri.SmArtFish, (Programma Interreg Italia-Croazia 2014/2020) **R. Marche ID 10045781** - Servizio di supporto alla sperimentazione di azioni pilota per la valorizzazione della piccola pesca nel territorio Regionale.

Al via l'evento con l'**Incontro B2B tra pescatori e ristoratori locali** è stato volto nell'ottica di favorire iniziative "from hook to cook (dall'amo al piatto)" e promuovere il pescato locale di qualità della piccola pesca. Alle 10.00, dopo una breve introduzione al progetto **dott.ssa Biologa Mery Spurio del CEA Ambiente e Mare, Regione Marche e Regione Abruzzo**, della **Partners in Service Srl** a seguire l'azione dimostrativa in campo rivolta agli operatori della piccola pesca regionali e provenienti dalle aree del progetto, sull'azione 4.3 "Sperimentazione di misure gestionali a livello tecnico, spaziale e temporale volte a garantire un prelievo sostenibile delle risorse alieutiche e di misure volte alla tracciabilità del prodotto", da parte degli operatori della **Piccola Pesca del CO.GE.PA di San Benedetto del Tronto** che hanno aderito all'iniziativa, **Augusto Maloni, Marco Basili, Francesco Ciarrocchi**.

I Pescatori sono stati i protagonisti indiscussi della giornata ed hanno illustrato le tecniche di cattura e gli attrezzi principalmente utilizzati per garantire un prelievo sostenibile delle risorse alieutiche dell'Adriatico con focus alle specie target del progetto: **Seppie, Sogliole, Canocchie e Lumachine di Mare**.

Le azioni pilota del progetto sono: **Azione 4.3 "Sperimentazione di misure gestionali a livello tecnico, spaziale e temporale volte a garantire un prelievo sostenibile delle risorse alieutiche e di misure volte alla tracciabilità del prodotto"** che ha come obiettivo la sperimentazione di linee guida gestionali condivise volte a promuovere e migliorare la sostenibilità della piccola pesca in Adriatico, nella prospettiva di definire e attuare un protocollo di sostenibilità condiviso con gli operatori, le istituzioni e gli enti scientifici delle regioni italiane e croate coinvolte nel progetto ed eventualmente registrare un marchio europeo di sostenibilità che valorizzi, promuova e tuteli il valore del prodotto da piccola pesca.

Presenti i pescatori della **Piccola Pesca del CO.GE.PA di San Benedetto del Tronto**, **Francesco Ciarrocchi, Paolo Angelici, Marco Basili, Augusto Maloni, Gabriele Eleuteri, Elvio Mazzagufò, Emidio del Zompo e Giuseppe Patrizi**. Il progetto con l'Azione 4.4 "Innovazione di mercato per la valorizzazione della piccola pesca" ha come obiettivo la **valorizzazione della piccola pesca sul mercato, attraverso interventi localizzati che promuovano contatto e vendita diretta al consumatore e al ristoratore, l'aumento della consapevolezza della sostenibilità della piccola pesca da parte del mercato, la operatori e fruitori delle aree dedicate alla piccola pesca**. Nello specifico, sul territorio della Regione Marche, si intende valorizzare e/o potenziare iniziative e spazi dedicati alla piccola pesca.

Alle 11.30, Show Cooking "Tradizione ed Innovazione" condotto dalla Biologa Barbara Zambuchini del CEA Ambiente e Mare, Regione Marche e Regione Abruzzo della Partners in Service Srl, dove sono stati preparati piatti della tradizione marinara rivisitati da chef qualificati di "**Accademia Chefs**", **Massimo Polidori e il suo Staff** e Chef di eccezione: i **pescatori della Piccola Pesca Artigianale del Consorzio COGEPA sbt, grande successo per Michela Ciarrocchi con il polpo con le patate di montagna di Patasibilla**. Esperti di settore e della Pesca dal **Dott. Uriano Meconi, Regione Marche, Dirigente Manuela Germani dell'Istituto Alberghiero di San Benedetto del Tronto, Agronomo Luca Giacomozzi e l'Ideatore "Marche in valigia" Roberto Ferretti**. Presente all'iniziativa **L'Istituto Alberghiero di San Benedetto del Tronto con una classe del Corso di Accoglienza Turistica accompagnata dal prof. Seghetti** per condividere le abilità tecniche e comunicative di tipo organizzativo-progettuale dei servizi di accoglienza, ma anche sulle modalità di promozione delle iniziative locali.

Nell'aula didattica del **Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare** è stato fruibile a scopo promozionale un **Totem Multimediale ed interattivo** che messo a disposizione video con finalità didattica e divulgativa volta alla conoscenza del **progetto Adrismartfish, delle specie ittiche, della stagionalità, dei mestieri e delle tradizioni legate alla piccola pesca costiera**.

Sono stati distribuiti **Gadget realizzati ad hoc del progetto Adrismartfish come Calendari, Mascherine, grembiuli ed opuscoli informativi**. Evento anche "live" sulla piattaforma facebook di **Adrismartfish** e del **Centro di Educazione Ambientale "Ambiente e Mare" R. Marche e R. Abruzzo**.

Si ringrazia per la collaborazione **Il Sindaco di Grottammare Enrico Piergallini, L'assessore allo Sviluppo e Promozione Lorenzo Rossi, La Dirigente la Prof. ssa Manuela Germani e il prof. Seghetti e la prof. Quagliarini dell'Istituto Alberghiero di San Benedetto del Tronto, Accademia Chefs di Roberto Morello, Alfredo Cristofori di Patasibilla, Isabella Mandozzi dell'Olificio Silvestri Rosina e i Pescatori Francesco Ciarrocchi, Paolo Angelici, Marco Basili, Augusto Maloni, Gabriele Eleuteri, Elvio Mazzagufò, Emidio del Zompo e Giuseppe Patrizi della Piccola Pesca del CO.GE.PA di San Benedetto del Tronto e dott.ssa Claudia Strozzi, dott.ssa Mery Spurio e la Biologa Barbara Zambuchini del CEA Ambiente e Mare, Regione Marche e Regione Abruzzo della Partners in Service Srl**.

In collaborazione



ASSOCIAZIONE ACCADEMIA
DELLA CULTURA E DEL
TURISMO SOSTENIBILE

Accademia Chefs
SCUOLA ALTA CUCINA

Info e contatti:

Partners in Service srl "PMI Innovativa" Titolare del CEA "Ambiente e Mare", R. Marche e R. Abruzzo.

Sede Legale: via Turati n. 2 San Benedetto del Tronto (AP)

cell 351.8737873 email: cea.ambientemare@gmail.com

<https://ascoli.cityrumors.it/2021/10/29/grottammare-domani-al-via-levento-finale-del-progetto-adrismartfish-con-obiettivo-la-valorizzazione-e-la-promozione-della-sostenibilita-della-piccola-pesca-artigianale-nelle-regioni-adriatiche/>

ASCOLI.CITYRUMORS.it
LE NOTIZIE DALLA PROVINCIA DI ASCOLI PICENO

Grottammare, Domani al via l'evento finale del Progetto AdriSmartFish, con obiettivo la valorizzazione e la promozione della sostenibilità della piccola pesca artigianale nelle Regioni Adriatiche

Di

[Redazione San Benedetto](#)

29 Ottobre 2021



Villaggio Pescatori Grottammare

Domani sabato 30 Ottobre 2021, prenderà il via l'**Evento Finale del Progetto Adrismartfish** co-finanziato dal Programma Interreg Italia-Croazia 2014/2020 e con partner la Regione Marche.

Il Progetto AdriSmartFish, ha come obiettivo principale la valorizzazione e la promozione della sostenibilità della piccola pesca artigianale nelle Regioni Adriatiche.

Le azioni pilota del progetto sono:



Azione 4.3 "Sperimentazione di misure gestionali a livello tecnico, spaziale e temporale volte a garantire un prelievo sostenibile delle risorse alieutiche e di misure volte alla tracciabilità del prodotto" che ha come obiettivo la sperimentazione di linee guida gestionali condivise volte a promuovere e migliorare la sostenibilità della piccola pesca in Adriatico, nella prospettiva di definire e attuare un protocollo di sostenibilità condiviso con gli operatori, le istituzioni e gli enti scientifici delle regioni italiane e croate coinvolte nel progetto ed eventualmente registrare un marchio europeo di sostenibilità che valorizzi, promuova e tuteli il valore del prodotto da piccola pesca.

Azione 4.4 "Innovazione di mercato per la valorizzazione della piccola pesca" che ha come obiettivo la valorizzazione della piccola pesca sul mercato, attraverso interventi localizzati che promuovano contatto e vendita diretta al consumatore e al ristoratore, l'aumento della consapevolezza della sostenibilità della piccola pesca da parte del mercato, la operatori e fruitori delle aree dedicate alla piccola pesca. Nello specifico, sul territorio della Regione Marche, si intende valorizzare e/o potenziare



iniziative e spazi dedicati alla piccola pesca

Il Progetto ha promosso numerose attività ed iniziative con la collaborazione del **Consorzio COGEPA di San Benedetto del Tronto e del Centro di Educazione Ambientale "Ambiente e Mare" R. Marche e R. Abruzzo, Partners in Service Srl e dell'Accademia della Cultura e del Turismo Sostenibile** con il Marchio "In Blu Turismo Sostenibile in Adriatico" e si dirige al termine con un evento finale che si svolgerà presso l'aula didattica del Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare (AP).

In programma numerose attività: **E B2B con i ristoratori locali, Show Cooking, Info Point ed Azione Dimostrativa sulla sperimentazione da parte degli Operatori della Piccola Pesca Artigianale.**

L'Evento Finale Adrismartfish è un'iniziativa "**Covid-free**", lontana dall'idea di inopportuni assembramenti, ma ideata con una logica "immersiva", che consente agli interessati di esplorare curiosità, tradizioni e percorsi, progettando il proprio itinerario "fisico" da realizzare non "in massa", ma nel momento desiderato. **Per chi non potrà essere presente fisicamente, la piattaforma facebook di Adrismartfish offre comunque l'opportunità di seguire l'interessante evento in modalità "live" o in streaming** effettuando la prenotazione del biglietto a titolo gratuito sulla portale di [eventbrite.it](https://www.eventbrite.it).

Entriamo nel vivo del programma, **Sabato 30 Ottobre Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare:**

- **Alle 9.30**, si svolgerà un **Incontro B2B tra pescatori e ristoratori locali** nell'ottica di favorire iniziative "from hook to cook (dall'amo al piatto)" e promuovere il pescato locale di qualità della piccola pesca.
- **Alle 10.00**, dopo una breve introduzione al progetto a seguire l'**azione dimostrativa in campo rivolta agli operatori della piccola pesca regionali e provenienti dalle aree del progetto, sull'azione 4.3 "Sperimentazione di misure gestionali a livello tecnico, spaziale e temporale volte a garantire un prelievo sostenibile delle risorse alieutiche e di misure volte alla tracciabilità del prodotto"**, da parte degli **operatori della Piccola Pesca del CO.GE.PA di San Benedetto del Tronto** che hanno aderito all'iniziativa, **Augusto Maloni, Marco Basili, Francesco Ciarrocchi e Giammario Concetti**. I Pescatori saranno i protagonisti indiscussi della giornata ed illustreranno le tecniche di cattura e gli attrezzi principalmente utilizzati per garantire un prelievo sostenibile delle risorse alieutiche dell'Adriatico con focus alle specie target del progetto: Seppie, Sogliole, Canocchie e Lumachine di Mare. L'Evento può essere seguito sulla **pagina ufficiale Fb di Adrismartfish** in remoto tramite il seguente link: <https://www.eventbrite.it/e/biglietti-azione-dimostrativa-sperimentazione-200766958377> ed è possibile effettuare la prenotazione del biglietto a titolo gratuito sulla portale di **it** oppure tramite **email: cea.ambientemare@gmail.com** o al cell: **351.8737873**.
- **Alle 11.30, Show Cooking "Tradizione ed Innovazione"** dove verranno preparati piatti della tradizione marinara rivisitati da chef qualificati di "**Accademia Chefs**", **Massimo Polidori e il suo Staff** e Chef di eccezione: **i pescatori della Piccola Pesca Artigianale del Consorzio COGEPA sbt, Michela Ciarrocchi, Francesco Ciarrocchi, Basilo Ciaffardoni Alias Cozzaro Nero**.

Sarà presente all'iniziativa **L'Istituto Alberghiero di San Benedetto del Tronto con una classe del Corso di Accoglienza Turistica** per condividere le abilità tecniche e comunicative di tipo organizzativo-progettuale dei servizi di accoglienza, ma anche sulle modalità di promozione delle iniziative locali. **L'Evento può essere seguito sulla pagina**

ufficiale Fb di Adrismartfish in remoto tramite il seguente link: <https://www.eventbrite.it/e/biglietti-show-cooking-tradizione-ed-innovazione-200784260127> ed è possibile **effettuare la prenotazione del biglietto a titolo gratuito** sulla portale di [eventbrite.it](https://www.eventbrite.it) oppure tramite **email: cea.ambientemare@gmail.com** o al cell: **351.8737873**.

Nell'occasione il **Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare** ospiterà anche delle postazioni informative utili ad approfondire la conoscenza sugli specifici argomenti e sulle opportunità legate al territorio ed al mondo della piccola pesca.

Info Point del progetto Adri.SmArtFish, (Programma Interreg Italia-Croazia 2014/2020) R. Marche ID 10045781 – Servizio di supporto alla sperimentazione di azioni pilota per la valorizzazione della piccola pesca nel territorio Regionale (Regione Marche). Data l'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 aliutiche ed a promuovere innovazione di prodotto e di mercato. Saranno distribuiti Gadget realizzati ad hoc del progetto Adrismartfish come Calendari, Mascherine, grembiuli ed opuscoli informativi.**

Nell'aula didattica del Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare sarà fruibile a scopo promozionale un **Totem Multimediale ed interattivo** che metterà a disposizione video con finalità didattica e divulgativa volta alla conoscenza del **progetto Adrismartfish**, delle specie ittiche, della stagionalità, dei mestieri e delle tradizioni legate alla piccola pesca costiera.

Si ringrazia per la collaborazione *Il Sindaco di Grottammare Enrico Piergallini, L'assessore allo Sviluppo e Promozione Lorenzo Rossi, La Dirigente la Prof. ssa Manuela Germani dell'Istituto Alberghiero di San Benedetto del Tronto Accademia Chefs di Roberto Morello ed i Pescatori della Piccola Pesca del CO.GE.PA di San Benedetto del Tronto.*

<https://www.rivieraoggi.it/2021/10/29/341815/grottammare-evento-finale-del-progetto-adrismartfish-sabato-30-ottobre-con-uno-show-cooking/>



Grottammare: evento finale del progetto Adrismartfish, sabato 30 ottobre con uno show cooking

DI CHIARA POLI — 29 OTTOBRE 2021 @ 12:17 STAMPA ARTICOLO

Facebook

Twitter

Il Progetto AdriSmartFish, ha come obiettivo principale la valorizzazione e la promozione della sostenibilità della piccola pesca artigianale nelle Regioni Adriatiche.



Grottammare (AP) – **Sabato 30 Ottobre 2021**, al via all'Evento **Finale del Progetto Adrismartfish** co-finanziato dal Programma Interreg Italia-Croazia 2014/2020 e con partner la Regione Marche ID 10045781. Il Progetto AdriSmartFish, ha come obiettivo principale la valorizzazione e la promozione della sostenibilità della piccola pesca artigianale nelle Regioni Adriatiche. Il Progetto ha promosso numerose attività ed iniziative con la collaborazione del **Consorzio COGEPa di San Benedetto del Tronto e del Centro di Educazione Ambientale "Ambiente e Mare" R. Marche e R. Abruzzo, Partners in Service Srl e dell'Accademia della Cultura e del Turismo Sostenibile** con il Marchio "In Blu Turismo Sostenibile in Adriatico" e si dirige al termine con un evento finale che si svolgerà presso l'aula didattica del Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare (AP). In programma numerose attività: **E B2B con i ristoratori locali, Show Cooking, Info Point ed Azione Dimostrativa sulla sperimentazione da parte degli Operatori della Piccola Pesca Artigianale.** *L'Evento Finale Adrismartfish* è un'iniziativa "Covid-free", lontana dall'idea di inopportuni assembramenti ma ideata con una logica "immersiva", che consente agli interessati di esplorare curiosità, tradizioni e percorsi, progettando il proprio itinerario "fisico" da realizzare non "in massa", ma nel momento desiderato. **Per chi non potrà essere presente fisicamente, la piattaforma**

facebook di Adrismartfish offre comunque l'opportunità di seguire l'interessante evento in modalità "live" o in streaming effettuando la prenotazione del biglietto a titolo gratuito sulla portale di eventbrite.it.

Entriamo nel vivo del programma, **Sabato 30 Ottobre Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare:**

- **Alle 9.30**, si svolgerà un **Incontro B2B tra pescatori e ristoratori locali** nell'ottica di favorire iniziative "from hook to cook (dall'amo al piatto)" e promuovere il pescato locale di qualità della piccola pesca.
- **Alle 10.00**, dopo una breve introduzione al progetto a seguire l'**azione dimostrativa in campo rivolta agli operatori della piccola pesca regionali e provenienti dalle aree del progetto**, sull'azione 4.3 "Sperimentazione di misure gestionali a livello tecnico, spaziale e temporale volte a garantire un prelievo sostenibile delle risorse alieutiche e di misure volte alla tracciabilità del prodotto", da parte degli operatori della Piccola Pesca del CO.GE.PA di San Benedetto del Tronto che hanno aderito all'iniziativa, **Augusto Maloni, Marco Basili, Francesco Ciarrocchi e Giammarco Concetti**. I Pescatori saranno i protagonisti indiscussi della giornata ed illustreranno le tecniche di cattura e gli attrezzi principalmente utilizzati per garantire un prelievo sostenibile delle risorse alieutiche dell'Adriatico con focus alle specie target del progetto: Seppie, Sogliole, Canocchie e Lumachine di Mare. L'Evento può essere seguito sulla **pagina ufficiale Fb di Adrismartfish** in remoto tramite il seguente link: <https://www.eventbrite.it/e/biglietti-azione-dimostrativa-sperimentazione-200766958377> ed è possibile effettuare la prenotazione del biglietto a titolo gratuito sulla portale di eventbrite.it oppure tramite email: cea.ambientemare@gmail.com o al cell: 351.8737873.
- **Alle 11.30, Show Cooking "Tradizione ed Innovazione"** dove verranno preparati piatti della tradizione marinara rivisitati da chef qualificati di "Accademia Chefs", Massimo Polidori e il suo Staff e Chef di eccezione: i pescatori della Piccola Pesca Artigianale del Consorzio COGEPA sbt, Michela Ciarrocchi, Francesco Ciarrocchi, Basilo Ciaffardoni Alias Cozzaro Nero. Sarà presente all'iniziativa L'Istituto Alberghiero di San Benedetto del Tronto con una classe del Corso di Accoglienza Turistica per condividere le abilità tecniche e comunicative di tipo organizzativo-progettuale dei servizi di accoglienza, ma anche sulle modalità di promozione delle iniziative locali.

L'Evento può essere seguito sulla pagina ufficiale Fb di Adrismartfish in remoto tramite il seguente

link: <https://www.eventbrite.it/e/biglietti-show-cooking-tradizione-ed-innovazione-200784260127> ed è possibile effettuare la prenotazione del biglietto a titolo gratuito sulla portale di eventbrite.it oppure tramite email: cea.ambientemare@gmail.com o al cell: 351.8737873.

Nell'occasione il Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare ospiterà anche delle postazioni informative utili ad approfondire la conoscenza sugli specifici argomenti e sulle opportunità legate al territorio ed al mondo della piccola pesca.

Info Point del progetto Adri.SmArtFish, (Programma Interreg Italia-Croazia 2014/2020) R. Marche ID 10045781 – Servizio di supporto alla sperimentazione di azioni pilota per la valorizzazione della piccola pesca nel territorio Regionale (Regione Marche). Data l'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. Saranno distribuiti Gadget realizzati ad hoc del progetto Adrismartfish come Calendari, Mascherine, grembiuli ed opuscoli informativi.

Nell'aula didattica del Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare sarà fruibile a scopo promozionale un Totem Multimediale ed interattivo che metterà a disposizione video con finalità didattica e divulgativa volta alla conoscenza del progetto Adrismartfish, delle specie ittiche, della stagionalità, dei mestieri e delle tradizioni legate alla piccola pesca costiera.

Si ringrazia per la collaborazione *Il Sindaco di Grottammare Enrico Piergallini, L'assessore allo Sviluppo e Promozione Lorenzo Rossi, La Dirigente la Prof. ssa Manuela Germani dell'Istituto Alberghiero di San Benedetto del Tronto Accademia Chefs di Roberto Morello ed i Pescatori della Piccola Pesca del CO.GE.PA di San Benedetto del Tronto.*



Le azioni pilota del progetto sono:

Azione 4.3 "Sperimentazione di misure gestionali a livello tecnico, spaziale e temporale volte a garantire un prelievo sostenibile delle risorse alieutiche e di misure volte alla tracciabilità del prodotto" che ha come obiettivo la sperimentazione di linee guida gestionali condivise volte a promuovere e migliorare la sostenibilità della piccola pesca in Adriatico, nella prospettiva di definire e attuare un protocollo di sostenibilità condiviso con gli operatori, le istituzioni e gli enti scientifici delle regioni italiane e croate coinvolte nel progetto ed eventualmente registrare un marchio europeo di sostenibilità che valorizzi, promuova e tuteli il valore del prodotto da piccola pesca.

Azione 4.4 "Innovazione di mercato per la valorizzazione della piccola pesca" che ha come obiettivo la valorizzazione della piccola pesca sul mercato, attraverso interventi localizzati che promuovano contatto e vendita diretta al consumatore e al ristoratore, l'aumento della consapevolezza della sostenibilità della piccola pesca da parte del mercato, la operatori e fruitori delle aree dedicate alla piccola pesca. Nello specifico, sul territorio della Regione Marche, si intende valorizzare e/o potenziare iniziative e spazi dedicati alla piccola pesca



Evento Finale del Progetto Adrismartfish al Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare

 TM Notizie 29 ottobre 2021 17:05 Notizie da: [Regione Abruzzo](#)



GROTTAMMARE – Sabato 30 Ottobre 2021, al via all’Evento Finale del Progetto Adrismartfish co-finanziato dal Programma Interreg Italia-Croazia 2014/2020 e con partner la Regione Marche ID 10045781. Il Progetto AdriSmartFish, ha come obiettivo principale la valorizzazione e la promozione della sostenibilità della piccola pesca artigianale nelle Regioni Adriatiche. Le azioni pilota del progetto sono: Azione...

<https://www.tmnotizie.com/evento-finale-del-progetto-adrismartfish-al-villaggio-della-piccola-pesca-di-grottammare/>



Evento Finale del Progetto Adrismartfish al Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare

[Redazione](#) – 29 Ottobre 2021



GROTTAMMARE – **Sabato 30 Ottobre 2021**, al via all'Evento Finale del Progetto Adrismartfish co-finanziato dal Programma Interreg Italia-Croazia 2014/2020 e con partner la Regione Marche ID 10045781.

Il Progetto AdriSmartFish, ha come obiettivo principale la valorizzazione e la promozione della sostenibilità della piccola pesca artigianale nelle Regioni Adriatiche.

Le azioni pilota del progetto sono:

Azione 4.3 “Sperimentazione di misure gestionali a livello tecnico, spaziale e temporale volte a garantire un prelievo sostenibile delle risorse alieutiche e di misure volte alla tracciabilità del prodotto” che ha come obiettivo la sperimentazione di linee guida gestionali condivise volte a promuovere e migliorare la sostenibilità della piccola pesca in Adriatico, nella prospettiva di definire e attuare un protocollo di sostenibilità condiviso con gli operatori, le istituzioni e gli enti scientifici delle regioni italiane e croate coinvolte nel progetto ed eventualmente registrare un marchio europeo di sostenibilità che valorizzi, promuova e tuteli il valore del prodotto da piccola pesca.

Azione 4.4 “Innovazione di mercato per la valorizzazione della piccola pesca” che ha come obiettivo la valorizzazione della piccola pesca sul mercato, attraverso interventi localizzati che promuovano contatto e vendita diretta al consumatore e al ristoratore, l'aumento della consapevolezza della sostenibilità della piccola pesca da parte del mercato, la operatori e fruitori delle aree dedicate alla piccola pesca. Nello specifico, sul territorio della Regione Marche, si intende valorizzare e/o potenziare iniziative e spazi dedicati alla piccola pesca

Il Progetto ha promosso numerose attività ed iniziative con la collaborazione del **Consorzio COGEPA di San Benedetto del Tronto e del Centro di Educazione Ambientale “Ambiente e Mare” R. Marche e R. Abruzzo, Partners in Service Srl e dell'Accademia della Cultura e del Turismo Sostenibile** con il Marchio “In Blu Turismo Sostenibile in Adriatico” e si dirige al termine con un evento finale che si svolgerà presso l'aula didattica del Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare (AP).

In programma numerose attività: **E B2B con i ristoratori locali, Show Cooking, Info Point ed Azione Dimostrativa sulla sperimentazione da parte degli Operatori della Piccola Pesca Artigianale.**

L'Evento Finale Adrismartfish è un'iniziativa “Covid-free”, lontana dall'idea di inopportuni assembramenti, ma ideata con una logica “immersiva”, che consente agli interessati di esplorare curiosità, tradizioni e percorsi, progettando il proprio itinerario “fisico” da realizzare non “in massa”, ma nel momento desiderato. **Per chi non potrà essere presente fisicamente, la piattaforma facebook di Adrismartfish offre comunque l'opportunità di seguire l'interessante evento in modalità “live” o in streaming** effettuando la prenotazione del biglietto a titolo gratuito sulla portale di [eventbrite.it](https://www.eventbrite.it).

Entriamo nel vivo del programma, **Sabato 30 Ottobre Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare:**

- **Alle 9.30**, si svolgerà un **Incontro B2B tra pescatori e ristoratori locali** nell'ottica di favorire iniziative “from hook to cook (dall'amo al piatto)” e promuovere il pescato locale di qualità della piccola pesca.
- **Alle 10.00**, dopo una breve introduzione al progetto a seguire l'azione dimostrativa in campo rivolta agli operatori della piccola pesca regionali e provenienti dalle aree del progetto, sull'azione 4.3 “Sperimentazione di misure gestionali a livello tecnico, spaziale e temporale volte a garantire un prelievo sostenibile delle risorse alieutiche e di misure volte alla tracciabilità del prodotto”, da parte degli operatori della Piccola Pesca del CO.GE.PA di San Benedetto del Tronto che hanno aderito all'iniziativa, **Augusto Maloni, Marco Basili, Francesco Ciarrocchi e Giammario Concetti**. I Pescatori saranno i protagonisti indiscussi della giornata ed illustreranno le tecniche di cattura e gli attrezzi principalmente utilizzati per garantire un prelievo sostenibile delle risorse alieutiche dell'Adriatico con focus alle specie target del progetto: Seppie, Sogliole, Canocchie e Lumachine di Mare. L'Evento può essere seguito sulla **pagina ufficiale Fb di Adrismartfish** in remoto tramite il seguente link: <https://www.eventbrite.it/e/biglietti-azione-dimostrativa-sperimentazione-200766958377> ed è possibile effettuare la prenotazione del biglietto a titolo gratuito sulla portale di **it** oppure tramite email: cea.ambientemare@gmail.com o al cell: 351.8737873

- **Alle 11.30, Show Cooking “Tradizione ed Innovazione”** dove verranno preparati piatti della tradizione marinara rivisitati da chef qualificati di **“Accademia Chefs”, Massimo Polidori e il suo Staff** e Chef di eccezione: i **pescatori della Piccola Pesca Artigianale del Consorzio COGEPA sbt, Michela Ciarrocchi, Francesco Ciarrocchi, Basilo Ciaffardoni Alias Cozzaro Nero.**

Sarà presente all’iniziativa **L’Istituto Alberghiero di San Benedetto del Tronto con una classe del Corso di Accoglienza Turistica** per condividere le abilità tecniche e comunicative di tipo organizzativo-progettuale dei servizi di accoglienza, ma anche sulle modalità di promozione delle iniziative locali. **L’Evento può essere seguito sulla pagina ufficiale Fb di**

Adrismartfish in remoto tramite il seguente link: <https://www.eventbrite.it/e/biglietti-show-cooking-tradizione-ed-innovazione-200784260127> ed è possibile **effettuare la prenotazione del biglietto a titolo gratuito** sulla portale di **eventbrite.it** oppure tramite **email: cea.ambientemare@gmail.com** o al cell: **351.8737873.**

Nell’occasione il **Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare** ospiterà anche delle postazioni informative utili ad approfondire la conoscenza sugli specifici argomenti e sulle opportunità legate al territorio ed al mondo della piccola pesca.

Info Point del progetto Adri.SmArtFish, (Programma Interreg Italia-Croazia 2014/2020) R. Marche ID 10045781 – Servizio di supporto alla sperimentazione di azioni pilota per la valorizzazione della piccola pesca nel territorio Regionale (Regione Marche). Data l’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. Saranno distribuiti Gadget realizzati ad hoc del progetto Adrismartfish come Calendari, Mascherine, grembiuli ed opuscoli informativi.**

Nell’aula didattica del Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare sarà fruibile a scopo promozionale un **Totem Multimediale ed interattivo** che metterà a disposizione video con finalità didattica e divulgativa volta alla conoscenza del **progetto Adrismartfish**, delle specie ittiche, della stagionalità, dei mestieri e delle tradizioni legate alla piccola pesca costiera.

Si ringrazia per la collaborazione il **sindaco di Grottammare Enrico Piergallini, L’assessore allo Sviluppo e**

Promozione Lorenzo Rossi, La Dirigente la Prof. ssa Manuela Germani dell’Istituto Alberghiero di San Benedetto del Tronto Accademia Chefs di Roberto Morello ed i Pescatori della Piccola Pesca del CO.GE.PA di San Benedetto del Tronto.

Adrismartfish, Evento Finale del Progetto

Home - Cronaca e Attualità - Adrismartfish, Evento Finale del Progetto



29 Ottobre 2021

Progetto co-finanziato dal Programma Interreg Italia-Croazia 2014/2020 e con partner la Regione Marche ID 10045781. Il Progetto AdriSmartFish, ha come obiettivo principale la valorizzazione e la promozione della sostenibilità della piccola pesca artigianale nelle Regioni Adriatiche.

Tante iniziative in programma!

Alle 9.30, si svolgerà un Incontro B2B tra pescatori e ristoratori locali nell'ottica di favorire iniziative "from hook to cook (dall'amo al piatto)" e promuovere il pescato locale di qualità della piccola pesca.

Alle 10.00, dopo una breve introduzione al progetto celebreremo la fine del progetto con un'azione dimostrativa in campo rivolta agli operatori della piccola pesca regionali e provenienti dalle aree del progetto, sull'azione 4.3 "Sperimentazione di misure gestionali a livello tecnico, spaziale e temporale volte a garantire un prelievo sostenibile delle risorse alieutiche e di misure volte alla tracciabilità del prodotto", da parte degli operatori della Piccola Pesca del CO.GE.PA di San Benedetto del Tronto che hanno aderito all'iniziativa. I Pescatori saranno i protagonisti indiscussi della giornata ed illustreranno le tecniche di cattura e gli attrezzi principalmente utilizzati per garantire un prelievo sostenibile delle risorse alieutiche dell'Adriatico con focus alle specie target del progetto: Seppie, Sogliole, Canocchie e Lumachine di Mare.

L'Evento può essere seguito sulla pagina ufficiale Fb di Adrismartfish in remoto tramite il seguente link:

<https://www.eventbrite.it/e/biglietti-azione-dimostrativa-sperimentazione-200766958377> ed è possibile effettuare la prenotazione del biglietto a titolo gratuito sulla portale di eventbrite.it oppure tramite e-mail: cea.ambientemare@gmail.com o al cell: 351.8737873.

Alle 11.30, 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. L'Evento può essere seguito sulla pagina ufficiale Fb di Adrismartfish in remoto tramite il seguente link: <https://www.eventbrite.it/e/biglietti-show-cooking-tradizione-ed-innovazione-200784260127> ed è possibile effettuare la prenotazione del biglietto a titolo gratuito sulla portale di eventbrite.it oppure tramite e-mail: cea.ambientemare@gmail.com o al cell: 351.8737873.

Nell'occasione il Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare ospiterà anche delle postazioni informative utili ad approfondire la conoscenza sugli specifici argomenti e sulle opportunità legate al territorio ed al mondo della piccola pesca.

Info Point del progetto Adri.SmArtFish, (Programma Interreg Italia-Croazia 2014/2020) R. Marche ID 10045781 – Servizio di supporto alla sperimentazione di azioni pilota per la valorizzazione della piccola pesca nel territorio Regionale (R.Marche). Data l'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. Saranno distribuiti Gadget realizzati ad hoc del progetto Adrismartfish come Calendari, Mascherine, grembiuli ed opuscoli informativi. Nell'aula didattica del Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare sarà fruibile a scopo promozionale un Totem Multimediale ed interattivo che metterà a disposizione video con finalità didattica e divulgativa volta alla conoscenza del progetto Adrismartfish, delle specie ittiche, della stagionalità, dei mestieri e delle tradizioni legate alla piccola pesca costiera.

Il Progetto ha promosso numerose attività ed iniziative anche nella Regione Marche grazie al soggetto attuatore Consorzio COGEPA di San Benedetto del Tronto con la collaborazione Centro di Educazione Ambientale "Ambiente e Mare" R. Marche e R. Abruzzo, Partners

in Service Srl, dell'Accademia della Cultura e del Turismo Sostenibile con il Marchio "In Blu Turismo Sostenibile in Adriatico" e si dirige al termine con un evento finale che si svolgerà presso Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare (AP).

In programma numerose attività: incontro B2B con i ristoratori locali, Show Cooking, Info Point ed Azione Dimostrativa sulla sperimentazione da parte degli Operatori della Piccola Pesca Artigianale.

L'Evento Finale Adrismartfish è un'iniziativa "Covid-free", lontana dall'idea di inopportuni assembramenti, ma ideata con una logica "immersiva", che consente agli interessati di esplorare curiosità, tradizioni e percorsi, progettando il proprio itinerario "fisico" da realizzare non "in massa", ma nel momento desiderato. Per chi non potrà essere presente fisicamente, la piattaforma Fb di Adrismartfish offre comunque l'opportunità di seguire l'interessante evento in modalità "live" o in streaming effettuando la prenotazione del biglietto a titolo gratuito sulla portale di eventbrite.it.

Si ringrazia per la collaborazione Il Sindaco di Grottammare Enrico Piergallini, l'Assessore allo Sviluppo e Promozione Lorenzo Rossi, La Dirigente la Prof. ssa Manuela Germani dell'Istituto Alberghiero di San Benedetto del Tronto Accademia Chefs di Roberto Morello ed i Pescatori della Piccola Pesca del CO.GE.PA di San Benedetto del Tronto.

Vi aspettiamo sulle ns piattaforme !

<https://www.rivieraoggi.it/2021/10/29/341815/grottammare-evento-finale-del-progetto-adrismartfish-sabato-30-ottobre-con-uno-show-cooking/>



Grottammare: evento finale del progetto Adrismartfish, sabato 30 ottobre con uno show cooking

DI **CHIARA POLI** — 29 OTTOBRE 2021 @ 12:17 **STAMPA ARTICOLO**

Il Progetto AdriSmartFish, ha come obiettivo principale la valorizzazione e la promozione della sostenibilità della piccola pesca artigianale nelle Regioni Adriatiche.



Grottammare (AP) – Sabato 30 Ottobre 2021, al via all'Evento Finale del Progetto Adrismartfish co-finanziato dal Programma Interreg Italia-Croazia 2014/2020 e con partner la Regione Marche ID 10045781. Il Progetto AdriSmartFish, ha come obiettivo principale la valorizzazione e la promozione della sostenibilità della piccola pesca artigianale nelle Regioni Adriatiche. Il Progetto ha promosso numerose attività ed iniziative con la collaborazione del **Consorzio COGEPA di San Benedetto del Tronto e del Centro di Educazione Ambientale "Ambiente e Mare" R. Marche e R. Abruzzo, Partners in Service Srl e dell'Accademia della Cultura e del Turismo Sostenibile** con il Marchio "In Blu Turismo Sostenibile in Adriatico" e si dirige al termine con un evento finale che si svolgerà presso l'aula didattica del Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare (AP).

In programma numerose attività: **E B2B con i ristoratori locali, Show Cooking, Info Point ed Azione Dimostrativa sulla sperimentazione da parte degli Operatori della Piccola Pesca Artigianale.**

L'Evento Finale Adrismartfish è un'iniziativa "Covid-free", lontana dall'idea di inopportuni assembramenti ma ideata con una logica "immersiva", che consente agli interessati di esplorare curiosità, tradizioni e percorsi, progettando il proprio itinerario "fisico" da realizzare non "in massa", ma nel momento desiderato. **Per chi non potrà essere presente fisicamente, la piattaforma facebook di Adrismartfish offre comunque l'opportunità di seguire l'interessante evento in modalità "live" o in streaming** effettuando la prenotazione del biglietto a titolo gratuito sulla portale di [eventbrite.it](https://www.eventbrite.it).

Entriamo nel vivo del programma, **Sabato 30 Ottobre Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare:**

- **Alle 9.30**, si svolgerà un **Incontro B2B tra pescatori e ristoratori locali** nell'ottica di favorire iniziative "from hook to cook (dall'amo al piatto)" e promuovere il pescato locale di qualità della piccola pesca.
- **Alle 10.00**, dopo una breve introduzione al progetto a seguire l'**azione dimostrativa in campo rivolta agli operatori della piccola pesca regionali e provenienti dalle aree del progetto, sull'azione 4.3 "Sperimentazione di misure gestionali a livello tecnico, spaziale e temporale volte a garantire un prelievo sostenibile delle risorse alieutiche e di misure volte alla tracciabilità del prodotto"**, da parte degli operatori della Piccola Pesca del CO.GE.PA di San Benedetto del Tronto che hanno aderito all'iniziativa, **Augusto Maloni, Marco Basili, Francesco Ciarrocchi e Giammarco Concetti**. I Pescatori saranno i protagonisti indiscussi della giornata ed illustreranno le tecniche di cattura e gli attrezzi principalmente utilizzati per garantire un prelievo sostenibile delle risorse alieutiche dell'Adriatico con focus alle specie target del progetto: Seppie, Sogliole, Canocchie e Lumachine di Mare. L'Evento può essere seguito sulla **pagina ufficiale Fb di Adrismartfish** in remoto tramite il seguente link: <https://www.eventbrite.it/e/biglietti-azione-dimostrativa-sperimentazione-200766958377> ed è possibile effettuare la prenotazione del biglietto a titolo gratuito sulla portale di [eventbrite.it](https://www.eventbrite.it) oppure tramite email: cea.ambientemare@gmail.com o al cell: 351.8737873.
- **Alle 11.30, Show Cooking "Tradizione ed Innovazione"** dove verranno preparati piatti della tradizione marinara rivisitati da chef qualificati di "Accademia Chefs", **Massimo Polidori e il suo Staff** e Chef di eccezione: i **pescatori della Piccola Pesca Artigianale del Consorzio COGEPA sbt, Michela Ciarrocchi, Francesco Ciarrocchi, Basilio Ciaffardoni Alias Cozzaro Nero**. Sarà presente all'iniziativa **L'Istituto Alberghiero di San Benedetto del Tronto con una classe del Corso di Accoglienza Turistica** per condividere le abilità tecniche e comunicative di tipo organizzativo-progettuale dei servizi di accoglienza, ma anche sulle modalità di promozione delle iniziative locali.
L'Evento può essere seguito sulla pagina ufficiale Fb di Adrismartfish in remoto tramite il seguente link: <https://www.eventbrite.it/e/biglietti-show-cooking-tradizione-ed-innovazione-200784260127> ed è possibile effettuare la prenotazione del biglietto a titolo gratuito sulla portale di [eventbrite.it](https://www.eventbrite.it) oppure tramite email: cea.ambientemare@gmail.com o al cell: 351.8737873.

Nell'occasione il **Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare** ospiterà anche delle postazioni informative utili ad approfondire la conoscenza sugli specifici argomenti e sulle opportunità legate al territorio ed al mondo della piccola pesca.

Info Point del progetto Adri.SmArtFish, (Programma Interreg Italia-Croazia 2014/2020) R. Marche ID 10045781 – Servizio di supporto alla sperimentazione di azioni pilota per la valorizzazione della piccola pesca nel territorio Regionale (Regione Marche). Data l'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. Saranno distribuiti Gadget realizzati ad hoc del progetto Adrismartfish come Calendari, Mascherine, grembiuli ed opuscoli informativi.**

Nell'aula didattica del Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare sarà fruibile a scopo promozionale un **Totem Multimediale ed interattivo** che metterà a disposizione video con finalità didattica e divulgativa volta alla conoscenza del **progetto Adrismartfish**, delle specie ittiche, della stagionalità, dei mestieri e delle tradizioni legate alla piccola pesca costiera.

Si ringrazia per la collaborazione *Il Sindaco di Grottammare Enrico Piergallini, L'assessore allo Sviluppo e Promozione Lorenzo Rossi, La Dirigente la Prof. ssa Manuela Germani dell'Istituto Alberghiero di San Benedetto del Tronto Accademia Chefs di Roberto Morello ed i Pescatori della Piccola Pesca del CO.GE.PA di San Benedetto del Tronto.*



Le azioni pilota del progetto sono:

Azione 4.3 “Sperimentazione di misure gestionali a livello tecnico, spaziale e temporale volte a garantire un prelievo sostenibile delle risorse alieutiche e di misure volte alla tracciabilità del prodotto” che ha come obiettivo la sperimentazione di linee guida gestionali condivise volte a promuovere e migliorare la sostenibilità della piccola pesca in Adriatico, nella prospettiva di definire e attuare un protocollo di sostenibilità condiviso con gli operatori, le istituzioni e gli enti scientifici delle regioni italiane e croate coinvolte nel progetto ed eventualmente registrare un marchio europeo di sostenibilità che valorizzi, promuova e tuteli il valore del prodotto da piccola pesca.

Azione 4.4 “Innovazione di mercato per la valorizzazione della piccola pesca” che ha come obiettivo la valorizzazione della piccola pesca sul mercato, attraverso interventi localizzati che promuovano contatto e vendita diretta al consumatore e al ristoratore, l'aumento della consapevolezza della sostenibilità della piccola pesca da parte del mercato, la operatori e fruitori delle aree dedicate alla piccola pesca. Nello specifico, sul territorio della Regione Marche, si intende valorizzare e/o potenziare iniziative e spazi dedicati alla piccola pesca

Evento finale di Adrismartfish a Grottammare: le iniziative in programma

Di

redazione ascoli

-

29/10/2021



Progetto co-finanziato dal Programma Interreg Italia-Croazia 2014/2020 e con partner la Regione Marche ID 10045781. Il Progetto AdriSmartFish, ha come obiettivo principale la valorizzazione e la promozione della sostenibilità della piccola pesca artigianale nelle Regioni Adriatiche.

Alle 9.30, si svolgerà un Incontro B2B tra pescatori e ristoratori locali nell'ottica di favorire iniziative "from hook to cook (dall'amo al piatto)" e promuovere il pescato locale di qualità della piccola pesca.

Alle 10, dopo una breve introduzione al progetto celebreremo la fine del progetto con un'azione dimostrativa in campo rivolta agli operatori della piccola pesca regionali e provenienti dalle aree del progetto, sull'azione 4.3

"Sperimentazione di misure gestionali a livello tecnico, spaziale e temporale volte a garantire un prelievo sostenibile delle risorse aliutiche e di misure volte alla tracciabilità del prodotto", da parte degli operatori della Piccola Pesca del CO.GE.PA di San Benedetto del Tronto che hanno aderito all'iniziativa. I Pescatori saranno i protagonisti indiscussi della giornata ed illustreranno le tecniche di cattura e gli attrezzi principalmente utilizzati per garantire un prelievo sostenibile delle risorse aliutiche dell'Adriatico con focus alle specie target del progetto: Seppie, Sogliole, Canocchie e Lumachine di Mare.

L'evento può essere seguito sulla pagina ufficiale Fb di Adrismartfish in remoto tramite il seguente link: <https://www.eventbrite.it/e/biglietti-azione-dimostrativa-sperimentazione-200766958377> ed è possibile effettuare la prenotazione del biglietto a titolo gratuito sulla portale di eventbrite.it oppure tramite e-mail: cea.ambientemare@gmail.com o al cell: 351.8737873.

Alle 11.30, 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. L'Evento può essere seguito sulla pagina ufficiale Fb di Adrismartfish in remoto tramite il seguente

link: <https://www.eventbrite.it/e/biglietti-show-cooking-tradizione-ed-innovazione-200784260127> ed è possibile effettuare la prenotazione del biglietto a titolo gratuito sulla portale di eventbrite.it oppure tramite e-mail: cea.ambientemare@gmail.com o al cell: 351.8737873.

Nell'occasione il Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare ospiterà anche delle postazioni informative utili ad approfondire la conoscenza sugli specifici argomenti e sulle opportunità legate al territorio ed al mondo della piccola pesca. Info Point del progetto Adri.SmArtFish, (Programma Interreg Italia-Croazia 2014/2020) R. Marche ID 10045781 - Servizio di supporto alla sperimentazione di azioni pilota per la valorizzazione della piccola pesca nel territorio Regionale (R.Marche). Data l'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 aliutiche ed a promuovere innovazione di prodotto e di mercato. Saranno distribuiti Gadget realizzati ad hoc del progetto Adrismartfish come Calendari, Mascherine, grembiuli ed opuscoli informativi. Nell'aula didattica del Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare sarà fruibile a scopo promozionale un Totem Multimediale ed interattivo che metterà a disposizione video con finalità didattica e divulgativa volta alla conoscenza del progetto Adrismartfish, delle specie ittiche, della stagionalità, dei mestieri e delle tradizioni legate alla piccola pesca costiera.

Il Progetto ha promosso numerose attività ed iniziative anche nella Regione Marche grazie al soggetto attuatore Consorzio COGEPa di San Benedetto del Tronto con la collaborazione Centro di Educazione Ambientale "Ambiente e Mare" R. Marche e R. Abruzzo, Partners in Service Srl, dell'Accademia della Cultura e del Turismo Sostenibile con il Marchio "In Blu Turismo Sostenibile in Adriatico" e si dirige al termine con un evento finale che si svolgerà presso Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare (AP).

In programma numerose attività: incontro B2B con i ristoratori locali, Show Cooking, Info Point ed Azione Dimostrativa sulla sperimentazione da parte degli Operatori della Piccola Pesca Artigianale.

L'Evento Finale Adrismartfish è un'iniziativa "Covid-free", lontana dall'idea di inopportuni assembramenti, ma ideata con una logica "immersiva", che consente agli interessati di esplorare curiosità, tradizioni e percorsi, progettando il proprio itinerario "fisico" da realizzare non "in massa", ma nel momento desiderato. Per chi non potrà essere presente

fisicamente, la piattaforma Fb di Adrismartfish offre comunque l'opportunità di seguire l'interessante evento in modalità "live" o in streaming effettuando la prenotazione del biglietto a titolo gratuito sulla portale di eventbrite.it.

<https://www.ilrestodelcarlino.it/ascoli/cronaca/ristoratori-e-pescatori-provano-a-fare-squadra-1.6986962>

il Resto del Carlino
ASCOLI

Ristoratori e pescatori provano a fare squadra



Evento conclusivo al villaggio della piccola pesca di Grottammare per il progetto AdriSmartFish, co-finanziato dal Programma Interreg Italia-Croazia 2014-2020 e con partner la Regione Marche, che ha come obiettivo principale la valorizzazione e la promozione della sostenibilità della piccola pesca artigianale nelle Regioni Adriatiche. C'è stato un incontro tra pescatori e ristoratori locali nell'ottica di favorire iniziative "dall'amo al piatto" e promuovere il pescato locale di qualità della piccola pesca. Quindi si è parlato di "Sperimentazione di misure gestionali volte a garantire un prelievo sostenibile delle risorse alieutiche e di misure volte alla tracciabilità del prodotto", da parte degli operatori della Piccola Pesca del Cogepa di San Benedetto, che hanno aderito all'iniziativa. I pescatori hanno illustrato le tecniche di cattura e gli attrezzi principalmente utilizzati per garantire un prelievo sostenibile delle risorse alieutiche dell'Adriatico con focus alle specie target del progetto: Seppie, Sogliole, Canocchie e Lumachine di Mare. Infine 11.30, Show Cooking "Tradizione ed Innovazione" con preparazione di piatti della tradizione marinara rivisitati da chef qualificati di "Accademia Chefs" e chef di eccezione: i pescatori della Piccola Pesca Artigianale.

Grottammare: grande partecipazione all'Evento Finale del Progetto Adrismartfish



30/10/2021 - Sabato 30 Ottobre 2021, grande partecipazione ed entusiasmo all'Evento Finale del Progetto Adrismartfish, presso Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare.

Il Progetto è co-finanziato dal Programma Interreg Italia-Croazia 2014/2020 e con partner la Regione Marche, ha promosso numerose attività ed iniziative con la collaborazione del Consorzio COGEPA di San Benedetto del Tronto, Presieduto da Giovanni Picciotti e del Centro di Educazione Ambientale "Ambiente e Mare" R. Marche e R. Abruzzo, Partners in Service Srl e dell'Accademia della Cultura e del Turismo Sostenibile con il Marchio "In Blu Turismo Sostenibile in Adriatico" e si dirige al termine con un evento finale che si svolgerà presso l'aula didattica del Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare (AP).

Il Progetto AdriSmartFish, ha come obiettivo principale la valorizzazione e la promozione della sostenibilità della piccola pesca artigianale nelle Regioni Adriatiche.

Data l'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.

Ricordiamo il ruolo importante del Consorzio di Gestione Co.Ge.Pa, uno dei primi istituti in Italia ai sensi del Decreto Ministeriale MIPAAF "disciplina della piccola pesca" del 14 settembre 1999, al fine di attuare interventi per il superamento della crisi del comparto della piccola pesca artigianale attraverso iniziative collettive a medio termine, indirizzate ad incentivare l'aggregazione tra i pescatori della piccola pesca artigianale e a incrementare la produttività del settore, che raggruppa i pescatori piccola pesca artigianale da San Benedetto del Tronto, a Porto Sant'Elpidio come aggregante del settore della Piccola Pesca Costiera della Regione Marche.

Nell'occasione il Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare ha ospitato anche delle postazioni informative utili ad approfondire la conoscenza sugli specifici argomenti e sulle opportunità legate al territorio ed al mondo della piccola pesca.

Info Point del progetto Adri.SmArtFish, (Programma Interreg Italia-Croazia 2014/2020) R. Marche ID 10045781 - Servizio di supporto alla sperimentazione di azioni pilota per la valorizzazione della piccola pesca nel territorio Regionale.

Al via l'evento con l'Incontro B2B tra pescatori e ristoratori locali è stato volto nell'ottica di favorire iniziative "from hook to cook (dall'amo al piatto)" e promuovere il pescato locale di qualità della piccola pesca. Alle 10.00, dopo una breve introduzione al progetto dott.ssa Biologa Mery Spurio del CEA Ambiente e Mare, Regione Marche e Regione Abruzzo, della Partners in Service Srl a seguire l'azione dimostrativa in campo rivolta agli operatori della piccola pesca regionali e provenienti dalle aree del progetto, sull'azione 4.3 "Sperimentazione di misure gestionali a livello tecnico, spaziale e temporale volte a garantire un prelievo sostenibile delle risorse alieutiche e di misure volte alla tracciabilità del prodotto", da parte degli operatori della Piccola Pesca del CO.GE.PA di San Benedetto del Tronto che hanno aderito all'iniziativa, Augusto Maloni, Marco Basili, Francesco Ciarrocchi.

I Pescatori sono stati i protagonisti indiscussi della giornata ed hanno illustrato le tecniche di cattura e gli attrezzi principalmente utilizzati per garantire un prelievo sostenibile delle risorse alieutiche dell'Adriatico con focus alle specie target del progetto: Seppie, Sogliole, Canocchie e Lumachine di Mare.

Le azioni pilota del progetto sono: Azione 4.3 "Sperimentazione di misure gestionali a livello tecnico, spaziale e temporale volte a garantire un prelievo sostenibile delle risorse alieutiche e di misure volte alla tracciabilità del prodotto" che ha come obiettivo la sperimentazione di linee guida gestionali condivise volte a promuovere e migliorare la sostenibilità della piccola pesca in Adriatico, nella prospettiva di definire e attuare un protocollo di sostenibilità condiviso con gli operatori, le istituzioni e gli enti scientifici delle regioni italiane e croate coinvolte nel progetto ed eventualmente registrare un marchio europeo di sostenibilità che valorizzi, promuova e tuteli il valore del prodotto da piccola pesca.

Presenti i pescatori della Piccola Pesca del CO.GE.PA di San Benedetto del Tronto, Francesco Ciarrocchi, Paolo Angelici, Marco Basili, Augusto Maloni, Gabriele Eleuteri, Elvio Mazzagufo, Emidio del Zompo e Giuseppe Patrizi. Il progetto con l'Azione 4.4 "Innovazione di mercato per la valorizzazione della piccola pesca" ha come obiettivo la valorizzazione della piccola pesca sul mercato, attraverso interventi localizzati che promuovono contatto e vendita diretta al consumatore e al ristoratore, l'aumento della consapevolezza della sostenibilità della piccola pesca da parte del mercato, la operatori e fruitori delle aree dedicate alla piccola pesca. Nello specifico, sul territorio della Regione Marche, si intende valorizzare e/o potenziare iniziative e spazi dedicati alla piccola pesca.

Alle 11.30, Show Cooking "Tradizione ed Innovazione" condotto dalla Biologa Barbara Zambuchini del CEA Ambiente e Mare, Regione Marche e Regione Abruzzo della Partners in Service Srl, dove sono stati preparati piatti della tradizione marinara rivisitati da chef qualificati di "Accademia Chefs", Massimo Polidori e il suo Staff e Chef di eccezione: i pescatori della Piccola Pesca Artigianale del Consorzio COGEPA sbt, grande successo per Michela Ciarrocchi con il polpo con le patate di montagna di Patasibilla. Esperti di settore e della Pesca dal Dott. Uriano Meconi, Regione Marche, Dirigente Manuela Germani dell'Istituto Alberghiero di San Benedetto del

Tronto, Agronomo Luca Giacomozzi e l'Ideatore "Marche in valigia" Roberto Ferretti. Presente all'iniziativa L'Istituto Alberghiero di San Benedetto del Tronto con una classe del Corso di Accoglienza Turistica accompagnata dal prof. Seghetti per condividere le abilità tecniche e comunicative di tipo organizzativo-progettuale dei servizi di accoglienza, ma anche sulle modalità di promozione delle iniziative locali.

Nell'aula didattica del Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare è stato fruibile a scopo promozionale un Totem Multimediale ed interattivo che messo a disposizione video con finalità didattica e divulgativa volta alla conoscenza del progetto Adrismartfish, delle specie ittiche, della stagionalità, dei mestieri e delle tradizioni legate alla piccola pesca costiera.

Sono stati distribuiti Gadget realizzati ad hoc del progetto Adrismartfish come Calendari, Mascherine, grembiuli ed opuscoli informativi. Evento anche "live" sulla piattaforma facebook di Adrismartfish e del Centro di Educazione Ambientale "Ambiente e Mare" R. Marche e R. Abruzzo.

Si ringrazia per la collaborazione Il Sindaco di Grottammare Enrico Piergallini, L'assessore allo Sviluppo e Promozione Lorenzo Rossi, La Dirigente la Prof. ssa Manuela Germani e il prof. Seghetti e la prof. Quagliarini dell'Istituto Alberghiero di San Benedetto del Tronto, Accademia Chefs di Roberto Morello, Alfredo Cristofori di Patasibilla, Isabella Mandozzi dell'Olificio Silvestri Rosina e i Pescatori Francesco Ciarrocchi, Paolo Angelici, Marco Basili, Augusto Maloni, Gabriele Eleuteri, Elvio Mazzaguofo, Emidio del Zompo e Giuseppe Patrizi della Piccola Pesca del CO.GE.PA di San Benedetto del Tronto e dott.ssa Claudia Strozzi, dott.ssa Mery Spurio e la Biologa Barbara Zambuchini del CEA Ambiente e Mare, Regione Marche e Regione Abruzzo della Partners in Service Srl.

<https://www.lanuovariviera.it/category/dal-territorio/grottammare/adrismartfish-al-villaggio-della-piccola-pesca-lincontro-tra-pescatori-e-ristoratori/>

La Nuova Riviera

martedì 2 novembre 2021 - Aggiornato alle 07:14



Adrismartfish, al Villaggio della Piccola Pesca l'incontro tra pescatori e ristoratori

Il Progetto è co-finanziato dal Programma Interreg Italia-Croazia 2014/2020 e con partner la Regione Marche



GROTTAMMARE

Grande partecipazione ed entusiasmo, ieri, all'Evento Finale del Progetto Adrismartfish, presso Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare.

Il Progetto è co-finanziato dal Programma Interreg Italia-Croazia 2014/2020 e con partner la Regione Marche, ha promosso numerose attività ed iniziative con la collaborazione del Consorzio COGEPA di San Benedetto del Tronto, Presieduto da Giovanni Picciotti e del Centro di Educazione Ambientale "Ambiente e Mare" R. Marche e R. Abruzzo, Partners in Service Srl e dell'Accademia della Cultura e del Turismo Sostenibile con il Marchio "In Blu Turismo Sostenibile in Adriatico" e si dirige al termine con un evento finale che si svolgerà presso l'aula didattica del Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare (AP).

Il Progetto AdriSmartFish, ha come obiettivo principale la valorizzazione e la promozione della sostenibilità della piccola pesca artigianale nelle Regioni Adriatiche.

Data l'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.

Ricordiamo il ruolo Importante del Consorzio di Gestione [Co.Ge.Pa.](#), uno dei primi istituiti in Italia ai sensi del Decreto Ministeriale MIPAAF "disciplina della piccola pesca" del 14 settembre 1999, al fine di attuare interventi per il superamento della crisi del comparto della piccola pesca artigianale attraverso iniziative collettive a medio termine, indirizzate ad incentivare l'aggregazione tra i pescatori della piccola pesca artigianale e a incrementare la produttività del settore, che raggruppa i pescatori piccola pesca artigianale da San Benedetto del Tronto, a Porto Sant'Elpidio come aggregante del settore della Piccola Pesca Costiera della Regione Marche.

Nell'occasione il Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare ha ospitato anche delle postazioni informative utili ad approfondire la conoscenza sugli specifici argomenti e sulle opportunità legate al territorio ed al mondo della piccola pesca.

Info Point del progetto Adri.SmArtFish, (Programma Interreg Italia-Croazia 2014/2020) R. Marche ID 10045781 – Servizio di supporto alla sperimentazione di azioni pilota per la valorizzazione della piccola pesca nel territorio Regionale.

Al via l'evento con l'Incontro B2B tra pescatori e ristoratori locali è stato volto nell'ottica di favorire iniziative "from hook to cook (dall'amo al piatto)" e promuovere il pescato locale di qualità della piccola pesca. Alle 10.00, dopo una breve introduzione al progetto dott.ssa Biologa Mery Spurio del CEA Ambiente e Mare, Regione Marche e Regione Abruzzo, della Partners in Service Srl a seguire l'azione dimostrativa in campo rivolta agli operatori della piccola pesca regionali e provenienti dalle aree del progetto, sull'azione 4.3 "Sperimentazione di misure gestionali a livello tecnico, spaziale e temporale volte a garantire un prelievo sostenibile delle risorse alieutiche e di misure volte alla tracciabilità del prodotto", da parte degli operatori della Piccola Pesca del [CO.GE.PA](#) di San Benedetto del Tronto che hanno aderito all'iniziativa, Augusto Maloni, Marco Basili, Francesco Ciarrocchi.

I Pescatori sono stati i protagonisti indiscussi della giornata ed hanno illustrato le tecniche di cattura e gli attrezzi principalmente utilizzati per garantire un prelievo sostenibile delle risorse alieutiche dell'Adriatico con focus alle specie target del progetto: Seppie, Sogliole, Canocchie e Lumachine di Mare.

Le azioni pilota del progetto sono: Azione 4.3 "Sperimentazione di misure gestionali a livello tecnico, spaziale e temporale volte a garantire un prelievo sostenibile delle risorse alieutiche e di misure volte alla tracciabilità del prodotto" che ha come obiettivo la sperimentazione di linee guida gestionali condivise volte a promuovere e migliorare la sostenibilità della piccola pesca in Adriatico, nella prospettiva di definire e attuare un protocollo di sostenibilità condiviso con gli operatori, le istituzioni e gli enti scientifici delle regioni italiane e croate coinvolte nel progetto ed eventualmente registrare un marchio europeo di sostenibilità che valorizzi, promuova e tuteli il valore del prodotto da piccola pesca.

Presenti i pescatori della Piccola Pesca del [CO.GE.PA](#) di San Benedetto del Tronto, Francesco Ciarrocchi, Paolo Angelici, Marco Basili, Augusto Maloni, Gabriele Eleuteri, Elvio Mazzagufo, Emidio del Zompo e Giuseppe Patrizi. Il progetto con l'Azione 4.4 "Innovazione di mercato per la valorizzazione della piccola pesca" ha come obiettivo la valorizzazione della piccola pesca sul mercato, attraverso interventi localizzati che promuovano contatto e vendita diretta al consumatore e al ristoratore, l'aumento della consapevolezza della sostenibilità della piccola pesca da parte del mercato, la operatori e fruitori delle aree dedicate alla piccola pesca. Nello specifico, sul territorio della Regione Marche, si intende valorizzare e/o potenziare iniziative e spazi dedicati alla piccola pesca.

Alle 11.30, *Show Cooking "Tradizione ed Innovazione" condotto dalla Biologa Barbara Zambuchini del CEA Ambiente e Mare, Regione Marche e Regione Abruzzo della Partners in Service Srl*, dove sono stati preparati piatti della tradizione marinara rivisitati da chef qualificati di "Accademia Chefs", Massimo Polidori e il suo Staff e Chef di eccezione: i pescatori della Piccola Pesca Artigianale del Consorzio COGEPA sbt, grande successo per Michela Ciarrocchi con il polpo con le patate di montagna di Patasibilla. Esperti di settore e della Pesca dal Dott. Uriano Meconi, Regione Marche, Dirigente Manuela Germani dell'Istituto Alberghiero di San Benedetto del Tronto, Agronomo Luca Giacomozzi e l'Ideatore "Marche in valigia" Roberto Ferretti. Presente all'iniziativa L'Istituto Alberghiero di San Benedetto del Tronto con una classe del Corso di Accoglienza Turistica accompagnata dal prof. Seghetti per condividere le abilità tecniche e comunicative di tipo organizzativo-progettuale dei servizi di accoglienza, ma anche sulle modalità di promozione delle iniziative locali.

Nell'aula didattica del Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare è stato fruibile a scopo promozionale un Totem Multimediale ed interattivo che messo a disposizione video con finalità didattica e divulgativa volta alla conoscenza del progetto Adrismartfish, delle specie ittiche, della stagionalità, dei mestieri e delle tradizioni legate alla piccola pesca costiera.

Sono stati distribuiti Gadget realizzati ad hoc del progetto Adrismartfish come Calendari, Mascherine, grembiuli ed opuscoli informativi. Evento anche "live" sulla piattaforma facebook di Adrismartfish e del Centro di Educazione Ambientale "Ambiente e Mare" R. Marche e R. Abruzzo.

Si ringrazia per la collaborazione *Il Sindaco di Grottammare* Enrico Piergallini, *L'assessore allo Sviluppo e Promozione* Lorenzo Rossi, *La Dirigente* la Prof. ssa Manuela Germani e il prof. Seghetti e la prof. Quagliarini *dell'Istituto Alberghiero di San Benedetto del Tronto*, *Accademia Chefs* di Roberto Morello, Alfredo Cristofori di Patasibilla, Isabella Mandozzi dell'Olificio Silvestri Rosina e *i Pescatori* Francesco Ciarrocchi, Paolo Angelici, Marco Basili, Augusto Maloni, Gabriele Eleuteri, Elvio Mazzagufo, Emidio del Zompo e Giuseppe Patrizi della Piccola Pesca del [CO.GE.PA](#) di San Benedetto del Tronto e dott.ssa Claudia Strozzi, dott.ssa Mery Spurio e la Biologa Barbara Zambuchini del CEA Ambiente e Mare, Regione Marche e Regione Abruzzo della Partners in Service Srl.

<https://ascoli.cityrumors.it/2021/11/03/grottammare-grande-successo-per-levento-finale-di-adrismartfish-incontro-b2b-tra-pescatori-e-ristoratori-show-cooking-ed-azione-dimostrativa-sulla-sperimentazione-da-parte-degli-operat/>

ASCOLI.CITYRUMORS.it
LE NOTIZIE DALLA PROVINCIA DI ASCOLI PICENO

Grottammare, Grande successo per l'evento finale di AdriSmartFish: Incontro B2B tra pescatori e ristoratori, Show Cooking ed Azione Dimostrativa sulla sperimentazione da parte degli Operatori della Piccola Pesca Artigianale del COGEPA

3 Novembre 2021



Uriano Meconi della Regione Marche e Accademia Chef

Grande partecipazione ed entusiasmo all'Evento Finale del Progetto Adrismartfish, presso Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare.

Il Progetto è co-finanziato dal Programma Interreg Italia-Croazia 2014/2020 e con partner la **Regione Marche**, ha promosso numerose attività ed iniziative con la collaborazione del Consorzio COGEPA di San Benedetto del Tronto, Presieduto da Giovanni Picciotti e del Centro di Educazione Ambientale "Ambiente e Mare" R. Marche e R. Abruzzo, Partners in Service Srl e dell'Accademia della Cultura e del Turismo Sostenibile con il Marchio "In Blu Turismo Sostenibile in Adriatico" e si dirige al termine con un evento finale che si svolgerà presso l'aula didattica del Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare (AP).



CEA Ambiente e Mare e Pietro Lucadei

Il Progetto AdriSmartFish, ha come obiettivo principale la valorizzazione e la promozione della sostenibilità della **piccola pesca artigianale nelle Regioni Adriatiche**.

Data l'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.

Ricordiamo il ruolo importante del Consorzio di Gestione [Co.Ge.Pa.](#), uno dei primi istituiti in Italia ai sensi del Decreto Ministeriale MIPAAF "disciplina della piccola pesca" del 14 settembre 1999, al fine di attuare interventi per il superamento della crisi del comparto della piccola pesca artigianale attraverso iniziative collettive a medio termine, indirizzate ad incentivare l'aggregazione tra i pescatori della piccola pesca artigianale e a incrementare la produttività del settore, che raggruppa i pescatori piccola pesca artigianale da **San Benedetto del Tronto, a Porto Sant'Elpidio** come aggregante del settore della Piccola Pesca Costiera della Regione Marche.



azione dimostrativa prog adrismartfish piccola pesca COGEPA

Nell'occasione il **Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare** ha ospitato anche delle postazioni informative utili ad approfondire la conoscenza sugli specifici argomenti e sulle opportunità legate al territorio ed al mondo della piccola pesca.

Info Point del progetto Adri.SmArtFish, (Programma Interreg Italia-Croazia 2014/2020) R. Marche ID 10045781 – Servizio di supporto alla sperimentazione di azioni pilota per la valorizzazione della piccola pesca nel territorio Regionale.



Istituto Alberghiero con Dirigente Germani e Prof. Seghetti e

pescatori di Grottammare

Al via l'evento con l'Incontro B2B tra pescatori e ristoratori locali è stato volto nell'ottica di favorire iniziative "from hook to cook (dall'amo al piatto)" e promuovere il pescato locale di qualità della piccola pesca. Alle 10.00, dopo una breve introduzione al progetto dott.ssa Biologa Mery Spurio del CEA Ambiente e Mare, Regione Marche e Regione Abruzzo, della Partners in Service Srl a seguire l'azione dimostrativa in campo rivolta agli operatori della piccola pesca regionali e provenienti dalle aree del progetto, sull'azione 4.3 "Sperimentazione di misure gestionali a livello tecnico, spaziale e temporale volte a garantire un prelievo sostenibile delle risorse alieutiche e di misure volte alla tracciabilità del prodotto", da parte degli operatori della Piccola Pesca del [CO.GE.PA](#) di **San Benedetto del Tronto** che hanno aderito all'iniziativa, Augusto Maloni, Marco Basili, Francesco Ciarrocchi.

I Pescatori sono stati i protagonisti indiscussi della giornata ed hanno illustrato le tecniche di cattura e gli attrezzi principalmente utilizzati per garantire un prelievo sostenibile delle risorse alieutiche dell'Adriatico con focus alle specie target del progetto: Seppie, Sogliole, Canocchie e Lumachine di Mare.

Le azioni pilota del progetto sono: Azione 4.3 "Sperimentazione di misure gestionali a livello tecnico, spaziale e temporale volte a garantire un prelievo sostenibile delle risorse alieutiche e di misure volte alla tracciabilità del prodotto" che ha come obiettivo la sperimentazione di linee guida gestionali condivise volte a promuovere e migliorare la sostenibilità della piccola pesca in Adriatico, nella prospettiva di definire e attuare un protocollo di sostenibilità condiviso con gli operatori, le istituzioni e gli enti scientifici delle regioni italiane e croate coinvolte nel progetto ed eventualmente registrare un marchio europeo di sostenibilità che valorizzi, promuova e tuteli il valore del prodotto da piccola pesca.

Presenti i pescatori della Piccola Pesca del [CO.GE.PA](#) di San Benedetto del Tronto, Francesco Ciarrocchi, Paolo Angelici, Marco Basili, Augusto Maloni, Gabriele Eleuteri, Elvio Mazzagufo, Emidio del Zompo e Giuseppe Patrizi. Il progetto con l'Azione 4.4 "Innovazione di mercato per la valorizzazione della piccola pesca" ha come obiettivo la valorizzazione della piccola pesca sul mercato, attraverso interventi localizzati che promuovano contatto e vendita diretta al consumatore e al ristoratore, l'aumento della consapevolezza della sostenibilità della piccola pesca da parte del mercato, la operatori e fruitori delle aree dedicate alla piccola pesca. Nello specifico, sul territorio della Regione Marche, si intende valorizzare e/o potenziare iniziative e spazi dedicati alla piccola pesca.

Alle 11.30, Show Cooking "Tradizione ed Innovazione" condotto dalla **Biologa Barbara Zambuchini** del CEA Ambiente e Mare, Regione Marche e Regione Abruzzo della Partners in Service Srl, dove sono stati preparati piatti della tradizione marinara rivisitati da chef qualificati di **"Accademia Chefs"**, **Massimo Polidori e il suo Staff** e Chef di eccezione: i pescatori della Piccola Pesca Artigianale del Consorzio COGEPA sbt, grande successo per Michela Ciarrocchi con il polpo con le patate di montagna di Patasibilla. Esperti di settore e della Pesca dal **Dott. Uriano Meconi**, Regione Marche, Dirigente Manuela Germani dell'Istituto Alberghiero di San Benedetto del Tronto, Agronomo Luca Giacomozzi e l'Ideatore "Marche in valigia" Roberto Ferretti. Presente all'iniziativa l'Istituto Alberghiero di San Benedetto del Tronto con una classe del Corso di Accoglienza Turistica accompagnata dal prof. Seghetti per condividere le abilità tecniche e comunicative di tipo organizzativo-progettuale dei servizi di accoglienza, ma anche sulle modalità di promozione delle iniziative locali.

Nell'aula didattica del **Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare** è stato fruibile a scopo promozionale un **Totem Multimediale ed interattivo** che messo a disposizione video con finalità didattica e divulgativa volta alla conoscenza del progetto Adrismartfish, delle specie ittiche, della stagionalità, dei mestieri e delle tradizioni legate alla piccola pesca costiera.

Sono stati distribuiti Gadget realizzati ad hoc del progetto Adrismartfish come Calendari, Mascherine, grembiuli ed opuscoli informativi. Evento anche "live" sulla piattaforma facebook di Adrismartfish e del Centro di Educazione Ambientale "Ambiente e Mare" R. Marche e R. Abruzzo.

Si ringrazia per la collaborazione **Il Sindaco di Grottammare Enrico Piergallini**, *L'assessore allo Sviluppo e Promozione* **Lorenzo Rossi**, *La Dirigente* la Prof. ssa Manuela Germani e il prof. Seghetti e la prof. Quagliarini dell'Istituto Alberghiero di San Benedetto del Tronto, *Accademia Chefs* di Roberto Morello, Alfredo Cristoforidi Patasibilla, Isabella Mandozzi dell'Oleificio Silvestri Rosina e *i Pescatori* Francesco Ciarrocchi, Paolo Angelici, Marco Basili, Augusto Maloni, Gabriele Eleuteri, Elvio Mazzagufo, Emidio del Zompo e Giuseppe Patrizi della Piccola Pesca del [CO.GE.PA](#) di San Benedetto del Tronto e dott.ssa Claudia Strozzi, dott.ssa Mery Spurio e la Biologa Barbara Zambuchini del CEA Ambiente e Mare, Regione Marche e Regione Abruzzo della Partners in Service Srl.

<https://www.youtube.com/watch?v=y2LtdzNPss0>

INVITO INCONTRO B2B - SABATO 30-10-2021 - VILLAGGIO PICCOLA PESCA GROTTAMMARE (AP)

4 messaggi

PARTNERS IN SERVICE SRL <cea.ambientemare@gmail.com> 28 ottobre 2021 16:22

A: barbarazambuchini <barbarazambuchini@hotmail.com>, Francesca Perretta
<perretta_francesca@assam.marche.it>

Ccn: info@hausfooddesign.com, emidio.delzompo@gmail.com, giuseppetrizi1968@gmail.com,
giovannipaci@bisitec.com, info@ristorantepalmino.it, calvaresi.simone@gmail.com,
direzione@atticosulmare.it, info@laperlapreziosa.com, badalonimarco@gmail.com,
loscoglio@tin.it, stefano.chalet@libero.it

Gent.mi,

Siamo lieti di invitarvi all' **Incontro B2B** tra pescatori e ristoratori locali nell'ottica di favorire iniziative "from hook to cook (dall'amo al piatto)" e promuovere il pescato locale di qualità della piccola pesca.

L'evento si terrà alle ore **9:30 il 30 OTTOBRE 2021 presso VILLAGGIO
PICCOLA PESCA GROTTAMMARE (AP).**

L'iniziativa fa parte dell'Evento Finale del Progetto Adrismartfish co-finanziato dal Programma Interreg Italia-Croazia 2014/2020 e con partner la Regione Marche ID 10045781. Il Progetto AdriSmartFish, ha come obiettivo principale la valorizzazione e la promozione della sostenibilità della piccola pesca artigianale nelle Regioni Adriatiche.

EVENTO FINALE DEL PROGETTO ADRISMARTFISH 30 OTTOBRE 2021 VILLAGGIO PICCOLA PESCA GROTTAMMARE (AP)

Tante altre attività in programma!

- **Alle 10.00**, dopo una breve introduzione al progetto celebreremo la fine del progetto con un'azione dimostrativa in campo rivolta agli operatori della piccola pesca regionali e provenienti dalle aree del progetto, sull'azione 4.3 "Sperimentazione di misure gestionali a livello tecnico, spaziale e temporale volte a garantire un prelievo sostenibile delle risorse alieutiche e di misure volte alla tracciabilità del prodotto", da parte degli operatori della Piccola Pesca del **CO.GE.PA di San Benedetto del Tronto** che hanno aderito all'iniziativa. I Pescatori saranno i protagonisti indiscussi della giornata ed illustreranno le tecniche di cattura e gli attrezzi principalmente utilizzati per garantire un prelievo sostenibile delle risorse alieutiche dell'Adriatico con focus alle specie target del progetto: Seppie, Sogliole, Canocchie e Lumachine di Mare. L'Evento può essere seguito sulla **pagina ufficiale Fb di Adrismartfish** in remoto tramite il seguente link: <https://www.eventbrite.it/e/biglietti-azione-dimostrativa-sperimentazione-200766958377> ed è possibile effettuare la prenotazione del biglietto a titolo gratuito sulla portale di [eventbrite.it](https://www.eventbrite.it) oppure tramite e-mail: cea.ambientemare@gmail.com o al cell: 351.8737873.
- **Alle 11.30, 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. L'Evento può essere seguito sulla **pagina ufficiale Fb di Adrismartfish** in remoto tramite il seguente link: <https://www.eventbrite.it/e/biglietti-show-cooking-tradizione-ed-innovazione-200784260127> ed è

possibile effettuare la prenotazione del biglietto a titolo gratuito sulla portale di eventbrite.it oppure tramite e-mail: cea.ambientemare@gmail.com o al cell: 351.8737873.

- Nell'occasione il **Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare** ospiterà anche delle postazioni informative utili ad approfondire la conoscenza sugli specifici argomenti e sulle opportunità legate al territorio ed al mondo della piccola pesca. **Info Point del progetto Adri.SmArtFish, (Programma Interreg Italia-Croazia 2014/2020) R. Marche ID 10045781 – Servizio di supporto alla sperimentazione di azioni pilota per la valorizzazione della piccola pesca nel territorio Regionale (R.Marche).** Data l'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. Saranno distribuiti **Gadget realizzati ad hoc del progetto Adrismartfish come calendari, mascherine, grembiuli ed opuscoli informativi.** Nell'aula didattica del Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare sarà fruibile a scopo promozionale un **Totem Multimediale** ed interattivo che metterà a disposizione video con finalità didattica e divulgativa volta alla conoscenza del **progetto Adrismartfish**, delle specie ittiche, della stagionalità, dei mestieri e delle tradizioni legate alla piccola pesca costiera.

L'Evento Finale Adrismartfish è un'iniziativa **"Covid-free"**, lontana dall'idea di inopportuni assembramenti, ma ideata con una logica "immersiva", che consente agli interessati di esplorare curiosità, tradizioni e percorsi, progettando il proprio itinerario "fisico" da realizzare non "in massa", ma nel momento desiderato. **Per chi non potrà essere presente fisicamente, la piattaforma Fb di Adrismartfish offre comunque l'opportunità di seguire l'interessante evento in modalità "live" o in streaming** effettuando la prenotazione del biglietto a titolo gratuito sulla portale di eventbrite.it.

Si ringrazia per la collaborazione *Il Sindaco di Grottammare Enrico Piergallini, l'Assessore allo Sviluppo e Promozione Lorenzo Rossi, La Dirigente la Prof. ssa Manuela Germani dell'Istituto Alberghiero di San Benedetto del Tronto Accademia Chefs di Roberto Morello ed i Pescatori della Piccola Pesca del CO.GE.PA di San Benedetto del Tronto.*

Vi aspettiamo!

Cordiali saluti.

Info e contatti organizzazione a cura:

Partners in Service Srl "PMI Innovativa"

Titolare del CEA "Ambiente e Mare", R. Marche e R. Abruzzo.

Sede Legale: via Turati n. 2 San Benedetto del Tronto (AP)

cell 351.8737873 email: cea.ambientemare@gmail.com

--

Partners in Service Srl "PMI Innovativa"

Istituto Scientifico "Pesca e Ricerca" Innovativa **ricosciuto DG PESCA PEMAC 01 MIPAAF ROMA**

Organismo di Consulenza Aziendale per le imprese Agricole e forestali - R. Marche

CEA "Ambiente e Mare", Regione Marche e Regione Abruzzo

Sede Legale: Via Turati, 2 - 63074 San Benedetto del Tronto (AP)

Sede Op 1: Via Pasubio, 77 Cap 63074 San Benedetto del Tr. (AP)

Sede Op 2: box 28 DOCUP Lungo Mare Europa Nord, Martinsicuro (TE)

P.IVA 02202180440 - WWW.PISSRL.IT

Tel. .393.5659969 e-mail: info@pissrl.it Pec pissrls@pec.it

Sender notified by



Mailtrack

PARTNERS IN SERVICE SRL <cea.ambientemare@gmail.com>
A: info@hausfoodesign.com

28 ottobre 2021 16:37

[Testo tra virgolette nascosto]

--



Sender notified by
Mailtrack

PARTNERS IN SERVICE SRL <cea.ambientemare@gmail.com>
A: barbarazambuchini <barbarazambuchini@hotmail.com>, Francesca Perretta
<perretta_francesca@assam.marche.it>, info@hausfoodesign.com

29 ottobre 2021 09:43

In allegato locandine evento.



Sender notified by
Mailtrack

[Testo tra virgolette nascosto]

3 allegati



locandina B2B.JPG
151K



locandina SHOWCOOKING.JPG
158K

locandina SPERIMENTAZIONE.JPG
183K



PARTNERS IN SERVICE SRL <cea.ambientemare@gmail.com>
A: chiara poli <io.chiarapoli@gmail.com>

29 ottobre 2021 20:36

[Testo tra virgolette nascosto]



locandina B2B.JPG
151K



#fromhooktocoook

"PROMOZIONE DEL PESCATO PICCOLA PESCA"

INCONTRO TRA PESCATORI E
RISTORATORI LOCALI

VILLAGGIO PICCOLA PESCA
GROTTAMMARE

INCONTRO B2B

SABATO 30
OTTOBRE
ORE 09.30



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 **9.30** 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 DEL ZEMPO EMILIO Firma <i>[Signature]</i>	Nome NICOLA NERLI Firma <i>[Signature]</i>
Nome MARZIA GIUSEPPE Firma <i>[Signature]</i>	Nome MARY SPIRIO Firma <i>[Signature]</i>
Nome PATRIZI GIUSEPPE Firma <i>[Signature]</i>	Nome BARBARA ZAMBUCINI Firma <i>[Signature]</i>
Nome ANGELICI PAOLO Firma <i>[Signature]</i>	Nome CLAUDIA SILOTTI Firma <i>[Signature]</i>
Nome PASTI HSRL Firma <i>[Signature]</i>	Nome CHIARA POLI Firma <i>[Signature]</i>
Nome SIMONE MARCONI Firma <i>[Signature]</i>	Nome Firma
Nome GIOVANNI PACI Firma <i>[Signature]</i>	Nome Firma
Nome FLORIANA BIANCONI Firma <i>[Signature]</i>	Nome Firma

Interventi:

Incontro B2B tra pescatori e ristoratori locali nell’ottica di favorire iniziative “from hook to cook (dall’amo al piatto)” e promuovere il pescato locale di qualità della piccola pesca. Presenti i ristoratori locali tipici della zona del litorale Adriatico sud.

Il Verbalizzatore (nome e cognome) **BARBARA ZAMBUCINI** Firma *[Signature]*