

Azione n.3

euro 60.000,00

Titolo dell'azione.

Attività finalizzate alla formazione di contratti di rete per la valorizzazione del pescato minore, idoneo alla preparazione di piatti economici e validi dal punto di vista gastronomico e nutrizionale.

Misura 4.1 – Competitività e valorizzazione

Misura 4 FEP – (art.44 lett.d) reg.to (CE) 1198/06

Finalità e obiettivi.

Il progetto intende attuare azioni commerciali e promozionali per collocare tutto il pescato che proviene dall'attività delle barche da pesca. Indipendentemente dal valore organolettico e nutrizionale il pescato si articola in specie che hanno diversi valori sul mercato. Ciò dipende da svariate ragioni tra le quali si registra sicuramente il pregio intrinseco, ma anche valutazioni marginali, come la presenza estetica del preparato alimentare, la facilità di lavorazione in cucina, le richieste della ristorazione, ecc...

Ciò comporta una articolazione del fatturato delle barche nella quale le voci a minore prezzo incidono anche pesantemente sull'incasso medio.

Risollevare tali prezzi attraverso l'individuazione di nuove categorie di consumatori, meno influenzati dall'immagine del prodotto e tuttavia destinatari di una alimentazione sana e dieteticamente controllata, quali le mense scolastiche e le strutture per anziani, può costituire l'avvio di un processo di valorizzazione complessiva che influenzerà positivamente anche i consumatori in generale.

Descrizione degli interventi.

Gli interventi sono quattro:

- 1) Studio di fattibilità per l'individuazione di una rete idonea a commercializzare i prodotti minori della pesca (mense scolastiche, strutture per anziani ecc.) Lo studio ha l'obiettivo di individuare in termini quantitativi la portata effettiva del target individuato e di formulare le ipotesi per una rete gestionale e distributiva.
euro 14.400
- 2) Formulazione di preparati gastronomici che utilizzano il pescato minore, secondo principi nutrizionali idonei per le categorie sociali sensibili (bambini, anziani, ecc)
euro 10.600
- 3) Azioni di educazione alimentare presso le mense scolastiche. Sono previste n.5 azioni per due anni per un totale di 10 giornate sia in ambito regionale che extraregionale. Le azioni coinvolgeranno gli educatori, i gestori delle mense, i genitori e i destinatari finali (bambini e anziani).
euro 15.000
- 4) Azioni di accompagnamento promozionali e pubblicitarie (stampa, web, eventi).
euro 20.000

Tipologia delle spese previste

Attività 1.

Studio di fattibilità per l'individuazione di una rete idonea alla valorizzazione dei prodotti minori della pesca (mense scolastiche, strutture per anziani).

Si premette che i **prodotti minori** della pesca, nella zona in questione, sono individuabili ad esempio nelle seguenti specie:

serrani, bughe, sugarelli, menole, , pesci lama, palamite, cavalle e zeri.

Al fine di valorizzare tali tipologie di pescato occorre avviare uno studio di fattibilità con l'obiettivo di determinare in termini quantitativi il pescato di queste specie.

Lo studio di fattibilità è motivato non tanto dalla necessità di raccogliere dati grezzi (tipologie, quantitativi, stagionalità, sistemi di vendita, ecc...) quanto dalla opportunità di effettuare una "interpretazione" di tali dati, andando a verificare i punti deboli della vendita e i possibili correttivi, come potrebbero essere le forniture del pescato minore alle mense scolastiche o alle strutture per anziani. Tale obiettivo, più che di una valutazione quantitativa (= quanto pesce c'è da destinare a questi scopi) necessita di un posizionamento comune dal punto di vista commerciale e culturale.

L'indagine pertanto, mentre andrà a verificare la disponibilità e la costanza del prodotto, ha l'obiettivo di costituire una prima piattaforma di intesa tra pescatori e, ovviamente, tra pescatori e strutture destinatarie.

A tali scopi l'indagine sarà strutturata con metodologie di ricerca quantitativa (schede) integrata con incontri di opinione (indagine qualitativa).

Lo studio fornirà, in tale senso, i dati indispensabili per proseguire nella ricerca di nuovi canali di vendita, soprattutto per il pescato scarsamente valorizzato dalla ristorazione e dalle pescherie. I dati di dettaglio serviranno inoltre per meglio organizzare la logistica ed eventualmente fissare un valore medio costante di prodotto da destinare alla trasformazione.

Nelle Tabelle che seguono sono riportati i dati statistici relativi al settore pesca per la zona ricadente nel GAC.

Tab 1 – IMPRESE INDIVIDUALI compartimento marittimo IM

Imprese individuali	Imperia
N. Imprese individuali	40
N. imbarcazioni in esercizio delle imprese individuali	40
N. impianti di acquacoltura	
N. impianti di trasformazione	

Tab 2 COOPERATIVE compartimento marittimo IM

Cooperative	Imperia
N. Imprese cooperative	9
N. imbarcazioni in armamento alle cooperative a	53
N. impianti di acquacoltura	
N. impianti di trasformazione	

Tab 3 SOCIETA' compartimento marittimo IM

Società	Imperia
N. Società	16
N. imbarcazioni in armamento alle società	21
N. impianti di acquacoltura	
N. impianti di trasformazione	

Tab 4– QUADRO RIEPILOGATIVO

Imprese individuali, cooperative e società	Imperia
N. Imprese individuali, cooperative e società	65
N. proprietari di imbarcazioni delle Imprese individuali, cooperative e società	
N. imbarcazioni in armamento alle imprese individuali, alle cooperative ed alle Società	114
N. impianti di acquacoltura	
N. impianti di trasformazione	

Dalla Tab. n. 4 emerge che lo studio di fattibilità riguarda un universo di n.65 imprese di pesca che gestiscono n.**114 imbarcazioni**.

Dai contatti con le 65 imprese di pesca, dalla compilazione dei questionari specifici e dagli incontri di sintesi verrà rilevato il quantitativo annuo dei prodotti minori della pesca che possono essere valorizzati.

A tale scopo sono disponibili tutti i dati delle imbarcazioni, relativamente agli armatori, ai nominativi delle imbarcazioni, alla matricola, al n. UE, alla stazza, alla potenza del motore, alle licenze di pesca, agli attrezzi autorizzati.

Al fine di formulare le ipotesi per una rete gestionale e distributiva che coinvolga mense scolastiche, strutture per anziani, altre strutture sociali, si rende necessario individuare un elenco di mense e strutture presenti nel territorio del GAC. Si stima che un campione rappresentativo possa riguardare 400 somministrazioni tra bambini ed anziani.

Analisi dei costi dello studio di fattibilità:

1.1 Indagine presso le imprese di pesca

L'indagine sarà di tipo quantitativo realizzata attraverso la somministrazione di questionari e mediante incontri informativi con i pescatori al fine di determinare le quantità mediamente disponibili per specie, la stagionalità e i ritmi di fornitura compresa la valutazione delle ore intercorse dalla pesca all'avvio della lavorazione, i prezzi medi sul mercato generale, la logistica attuale e tutti quegli elementi che non potevano essere valutati nell'analisi swot riportata nel PSL.

- a) Elaborazione questionari e consegna ai pescatori:
giornate lavorative 3x250€ = 750€ (operatore tecnico)
- b) Incontro con i pescatori presso i porti di Oneglia e Sanremo:
giornate lavorative 2x250€ = 500€ (operatore tecnico)

- c) Raccolta questionari e tabulazione dati:
giornate lavorative 5x300€ = 1.500€ (collaboratore tecnico)
 - d) Analisi dei dati e stesura report :
giornate lavorative 12x300€ = 3.600€ (collaboratore tecnico)
- Costo dell'attività 1.1: 6.350€**

1.2 Indagine presso le strutture destinatarie interessate.

L'indagine sarà di tipo misto qualitativo/quantitativo in quanto si rende necessario comprendere sia le effettive esigenze dei destinatari del prodotto dal punto di vista dell'organizzazione dietetica dei pasti, sia i quantitativi di prodotto che potenzialmente può essere indirizzato verso queste destinazioni (mense scolastiche, strutture per anziani). Il campione è valutato in 400 somministrazioni tra bambini ed anziani.

- e) Individuazione del campione ed elaborazione dei questionari quantitativi.
giornate lavorative 3x250= 750€ (operatore tecnico)
 - f) Realizzazione n.10 interviste per l'individuazione delle specifiche diversità presenti nelle strutture interessate:
giornate lavorative 3x300 = 900€ (collaboratore tecnico)
 - g) Trascrizione, tabulazione dati:
giornate lavorative 4x300 = 1.200€ (collaboratore tecnico)
 - h) Stesura report:
giornate lavorative 10x350€ = 3.500€ (collaboratore tecnico)
- Costo dell'attività 1.2: 6.350€**

1.3 Incontri di concertazione finale tra pescatori e loro associazioni con i gestori delle strutture interessate, formulazione ipotesi e stesura linee guida.

- i) Numero 3 incontri:
giornate lavorative 3 x 300 € = 900€ (collaboratore tecnico)
 - j) Stesura report riassuntivo:
giornate lavorative 2 x 400 = 800€ (collaboratore tecnico)
- Costo dell'attività 1.3: 1.700 €**

Costo totale dell'attività 1 –Ricerca di mercato: 14.400€

Attività 2.

Formulazione di preparati gastronomici che utilizzano il pescato minore secondo principi nutrizionali idonei per le categorie sociali sensibili (bambini, anziani, ecc...)

L'attività 2 prevede la collaborazione di esperti nutrizionisti e di esperti gastronomi. L'obiettivo è proporre alle strutture interessate una serie di piatti che abbiano sia un interesse gastronomico che validità nutrizionale. A tale fine è opportuno proporre le modalità di inserimento dei nuovi piatti nei menù delle strutture interessate.

Al fine di verificare l'accoglienza dei piatti formulati si prevede un'azione, per quanto limitata, di prova dal vivo, attraverso la somministrazione dei preparati a un campione rappresentativo di mense scolastiche e strutture per anziani.

- a) Acquisizione di consulenze da parte di esperti nutrizionisti e gastronomi al fine di predisporre un programma alimentare che comprenda l'utilizzo del pesce locale. La consulenza avrà altresì il fine elaborare un numero congruo di ricette da proporre alle strutture campione, attraverso la stesura di schede prodotto supportate da *shelf life* appositamente effettuate :
giornate lavorative $20 \times 350€ = 7.000€$ (esperti e professionisti)
- b) Somministrazione di n.400 piatti di assaggio preparati con il pescato oggetto dello studio e rappresentativi delle ricette elaborate dagli esperti. In tali costi sono comprese le spese relative all'organizzazione, al monitoraggio del gradimento, alla stesura di una relazione finale. A ognuna delle strutture individuate sarà sottoposto un test di gradimento il quale verrà ulteriormente valutato dagli esperti alimentaristi:
 $400 \text{ piatti/porzionix}9€ = 3.600€$

Costo totale dell'attività 2. 10.600€

Attività 3

Azioni di educazione alimentare presso le mense scolastiche.

L'attività 3 ha l'obiettivo di fare conoscere il mondo della pesca e di promuovere il consumo del pesce in quanto elemento fondamentale per una corretta e variata alimentazione.

I destinatari dell'azione sono il pubblico scolastico, ivi compresi gli insegnanti e i genitori. Sono previste 5 giornate di educazione alimentare per 2 anni per un totale di 10 giornate. Il costo standard di una giornata è valutato in 1.500€, comprensivo del reperimento campioni, della organizzazione, della preparazione del materiale didattico, dello svolgimento dell'attività con momenti riservati ai bambini e momenti informativi per insegnanti e genitori. Si ipotizza anche la preparazione di piccoli assaggi.

Costo standard di una giornata di educazione alimentare:

- a) Reperimento delle strutture dotate di mensa scolastica, contatti, organizzazione con insegnanti e genitori:
Giornate lavorative $1 \times 150 = 150€$ (operatore tecnico)
- b) Svolgimento dell'attività didattica con la presenza di 2 esperti (un alimentarista e un esperto del settore):
 $2 \text{ unità lavorative} \times 350€ = 700€$ (esperti e professionisti)
- c) Materiale di consumo (depliant, schede didattiche, eventuale preparazione piccoli assaggi).
A corpo: **500€**

- d) Monitoraggio dei risultati e stesura report: grado di partecipazione, interesse didattico da parte degli educatori, interesse alimentare da parte dei genitori, gradimento da parte dei bambini

a corpo: **150€**

I risultati attesi riguardano sia l'incremento dell'informazione alimentare in generale che una specifica raccolta di dati, di opinioni e di suggerimenti in merito all'utilizzo del pescato per una sana dieta alimentare nei pasti dei bambini.

Costo di una giornata didattica: 1.500€

Il numero minimo di partecipanti è di 40 per ciascuna giornata

Costo totale dell'attività 3 (10 giornate didattiche): 15.000€

Attività 4.

Azioni di accompagnamento promozionali e pubblicitarie.

L'attività 4 ha lo scopo di capitalizzare le singole esperienze presso le scuole attraverso l'ideazione e la redazione di strumenti culturali con caratteristiche di larga comunicazione. Tali strumenti, oltre che costituire una comunicazione durevole, hanno lo scopo di ampliare il raggio di azione degli eventi didattici in quanto avranno come cassa di risonanza le famiglie stesse dei bambini.

L'attività 4 prevede l'attivazione dei seguenti strumenti:

- a) Campagna stampa per ognuno degli eventi didattici attraverso un mix di piccola pubblicità e interventi gratuiti redazionali:

a corpo: 2.000€

- b) Realizzazione di un video didattico per bambini della scuola primaria, scaricabile dal sito. Si riconosce un particolare interesse per un videogioco sul cibo (la sua provenienza, il paesaggio dei prodotti, il cibo dalla terra, il cibo dal mare, ecc...)

Il videogioco prevede una spesa di 5.000€ per gli aspetti ideativi e didattici e di 10.000€ per la realizzazione su supporti informatici.

Totale video: 15.000€;

- c) Organizzazione di un convegno conclusivo dell'esperienza didattica con la partecipazione di una rappresentanza degli alunni delle scuole, degli insegnanti, delle famiglie e degli esperti.

A corpo. 3.000 €

Costo dell'attività 4: 20.000€

Spese generali.

Le spese generali, nel limite del 5%, sono comprese all'interno della dotazione finanziaria prevista per la presente azione.

Costo totale dell'azione 3: 60.000€

Cronoprogramma delle attività.

Azioni	Anno 2013				Anno 2014			
	I trim	II	III	IV	I trim	II	III	IV
Programmazione								
1) Studio di fattibilità per l'individuazione di una rete idonea alla valorizzazione dei prodotti minori della pesca (mense scolastiche, strutture per anziani).								
2) Formulazione di preparati gastronomici che utilizzano il pescato minore secondo principi nutrizionali idonei per le categorie sociali sensibili (bambini, anziani, ecc...)								
3) Azioni di educazione alimentare presso le mense scolastiche.								
4) Azioni di accompagnamento promozionali e pubblicitarie.								
Attività di animazione								

Quadro finanziario

Spesa prevista	Euro
1) Studio di fattibilità per l'individuazione di una rete idonea alla valorizzazione dei prodotti minori della pesca (mense scolastiche, strutture per anziani).	14.400,00
2) Formulazione di preparati gastronomici che utilizzano il pescato minore secondo principi nutrizionali idonei per le categorie sociali sensibili (bambini, anziani, ecc...)	10.600,00
3) Azioni di educazione alimentare presso le mense scolastiche.	15.000,00
4) Azioni di accompagnamento promozionali e pubblicitarie	20.000,00
Totale	60.000,00
Intensità dell'aiuto pubblico a valere sul FEP (%)	100%
Intensità del contributo pubblico proveniente da altre fonti di finanziamento (%)	-
Intensità del contributo privato (%)	-

Risultati attesi.

- a) Valorizzazione del pescato di minor pregio commerciale introducendo fattori positivi di equilibrio nel fatturato dei pescatori;
- b) Promozione dei contratti di rete e patti di filiera con i consumatori finali;
- c) Rilancio del pescato minore a un ragionevole "buon mercato" intercettando le esigenze delle famiglie;

d) Azioni coordinate di promozione presso i consumatori e presso le scuole avviando un processo culturale per le generazioni future.

Indicatori di realizzazione	
1) Formulazione di preparati gastronomici che utilizzano il pescato minore secondo principi nutrizionali idonei per le categorie sociali sensibili (bambini, anziani, ecc...)	N. ricette N. manuali/schede di accompagnamento
2) Azioni di educazione alimentare presso le mense scolastiche.	N. giornate
3) Azioni di accompagnamento promozionali e pubblicitarie	N. comunicati stampa N. video N. convegni

Indicatori di risultato	
1) Formulazione di preparati gastronomici che utilizzano il pescato minore secondo principi nutrizionali idonei per le categorie sociali sensibili (bambini, anziani, ecc...)	N. mense scolastiche coinvolte/strutture per anziani coinvolte
2) Azioni di educazione alimentare presso le mense scolastiche.	N. classi/alunni coinvolti
3) Azioni di accompagnamento promozionali e pubblicitarie	N. nuovi soggetti consumatori raggiunti

Modalità di gestione.

L'azione 3 sarà gestita tramite affidamento delle quattro attività di progetto a soggetti individuali o a strutture societarie competenti nelle singole discipline (ricerca di mercato, preparazioni gastronomiche, valori nutrizionali, comunicazione, pubblicità, implementazione sito, ecc...) attraverso invito a presentare preventivi. Saranno rispettate le normative generali che regolano gli affidamenti e quanto previsto nel regolamento interno. Il gruppo di lavoro responsabile dell'azione si attiverà per la messa in opera del piano di lavoro previsto.

Monitoraggio e controllo.

La struttura operativa GAC avrà il compito di supportare i diversi momenti decisionali mettendo in esecutività le diverse azioni e gli steps realizzativi. Sarà compito della struttura operativa riferire sullo stato delle realizzazioni e sull'osservanza del cronoprogramma.

Componenti il gruppo di lavoro

Gruppo di lavoro azione 3	
Augusto Comes - Referente	Federcoopescas - Confcooperative
Enrico Lupi	CCIAA Imperia
Barbara Esposito	Legacoop - Legapesca
Igor Varnero	Consorzio Turistico Riviera dei Fiori

Personale coinvolto

Nel calcolo del costo del personale, in analogia a quanto previsto dal PSR per le attività del GAL, si è tenuto conto dei parametri massimi previsti dalla circolare PG/2012/47843 del 29 marzo 2010 indicati di seguito:

Figure professionali coinvolte	Tariffa oraria massima (*)
- docenti universitari di ruolo, ricercatori, esperti e professionisti	Euro 80,00
- altri docenti	Euro 70,00
- coordinatore	Euro 70,00
- tutor	Euro 50,00
- collaboratore tecnico	Euro 50,00
- operatore tecnico	Euro 30,00
(*) tariffa massima al netto dell'IVA e al lordo di ritenuta d'acconto e ogni altro onere	