Andar per Mare

Marche-Croazia

Premessa

Il progetto denominato "Andar per Mare" vuole essere il momento promozionale dell'attività della pesca nella Regione Marche , che è una delle più importanti realtà nazionali del settore, in collaborazione con la Croazia con l'obiettivo di creare – sulla base di un piano di iniziative a carattere pluriennale – una vera e propria politica del mare, che abbia come principali referenti della Regione le marinerie di **Ancona, Fano, Senigallia, Civitanova Marche e San Bendetto del Tronto** in collaborazione con le marinerie Croate

LegaPesca Marche intende - attraverso una serie di iniziative organizzate in ciascuna delle città indicate, coordinate in un unico calendario – avviare una politica di sostegno forte a tutte le attività collegate al mondo della pesca, sottolineando ad un tempo il forte carattere regionale dell'iniziativa, e rilanciando la stessa a livello nazionale proprio grazie al coordinamento della comunicazione pubblicitaria ed istituzione.

Le iniziative di **Ancona, Fano, Senigallia, Civitanova Marche e San Bendetto del Tronto** e quelle da tenersi nelle marinerie croate, da individuarsi, serviranno da volano per coinvolgere, con la collaborazione di più entità regionali e nazionali, l'intera filiera ittica, dal pescatore al consumatore finale. Il progetto quindi mira alla creazione di un circuito degli operatori, tutti contestualizzati all'interno del progetto, con l'aiuto dei quali animare la Regione Marche, con iniziative dedicate al pesce di mare, favorendone la riconoscibilità e la vocazione marinara e collocandola in una vetrina di primo piano rispetto ad altre entità territoriali.

Il progetto "Andar per Mare" dovrà essere portatore ed ispiratore di una politica di promozione del pesce di mare fortemente collegato al territorio regionale e per questo sinonimo di tipicità.

I contenuti del progetto

LegaPesca Marche intende promuovere, con la fattiva partecipazione dei pescatori e delle loro cooperative presenti sul territorio, la creazione di una serie di eventi a fruizione pubblica che coinvolgano la ristorazione, i dettaglianti, i pescatori di entrambe le sponde dell'Adriatico.

Tali iniziative potranno essere di promozione di una particolare prodotto (es. pesce azzurro), o suggerire abbinamenti particolari con altri prodotti dell'agroalimentare tipico marchigiano, od ancora promuovere iniziative con le scuole alberghiere marchigiane, o valorizzare particolari piatti tipici marchigiani della cucina di mare.

Si potranno trovare, in accordo con la ristorazione e gli altri interlocutori coinvolti, percorsi tematici da proporre al pubblico per un periodo di tempo abbastanza lungo ed a partire dalla realizzazione di un evento/vetrina. Per ciascuna città sarà progettato un evento specifico, mentre comune e centralizzata sarà l'attività di promozione e comunicazione di ciascun appuntamento.

Obiettivo centrale dell'intera operazione sarà avviare, presso la generalità dei consumatori, un'opera di educazione alimentare e di conoscenza del settore ittico (inteso nel suo senso più vasto)

Gli sviluppi progettuali

Gli sviluppi progettuali negli anni successivi appaiono molteplici, così da evitare un investimento di risorse fine a se stesso e non finalizzato ad una reale politica di promozione, con possibilità di misurare in concreto gli effetti di ciascuna azione.

Qui di seguito è possibile individuare alcuni di questi:

- concorsi di cucina povera marchigiana e locale Croata
- produzione di ricettari da distribuire al pubblico recuperati dalla tradizione della cucina di mare
- iniziative nei centri commerciali e della grande distribuzione
- attività di animazione nei porti
- creazione, nel periodo di fermo pesca di un piccolo museo vivente del mare in collaborazione con i pescatori, magari nei luoghi di villeggiatura o nei porti (pensiamo per esempio al porto turistico di Ancona)
- iniziative con le scuole marchigiane e croate (i bambini ed il mare, ricerche scolastiche su temi specifici, concorsi fotografici, e filmati amatoriali, rappresentazioni teatrali curate dai bambini sulla civiltà del mare)
- iniziative di sostegno a produzioni minori del mare, con periodi di promozione specifica di tali produzioni
- collaborazione con trasmissioni nazionali come Linea Blu e Vivere il Mare su determinati progetti
- allargamento della iniziative in ambito internazionale, invitando altri paesi del mediterraneo su eventi culturali specifici. In tale contesto si potrebbe addirittura costituire un gruppo di lavoro con il contributo di personalità dell'arte, della cultura, della scienza per dare "spessore" alla manifestazione e riconoscibilità pubblica agli eventi
- corsi di cultura del mare indirizzati ad un pubblico più vasto, specie ittiche autoctone, corsi di cucina del mare, riconoscibilità ed identificabili del prodotto fresco, trattamento del prodotto ecc.
- realizzazione di una fiera del libro in collaborazione con le case editrici nazionali (letteratura del mare)

Molte di queste attività potrebbero far parte del calendario delle iniziative annuali e molte altre ne potrebbero essere ricomprese. L'obiettivo dei quattro anni è quello di trattare gran parte dei temi e dei loro possibili sviluppi all'interno di questo contenitore, raccogliendo spunti anche localistici in una visione il più possibile aggregata di tutti gli elementi di filiera allo scopo di darne una chiave di lettura unica ed omogenea.

Il programma

Ferma restando l'autonomia di ciascuna città partecipante a scegliere la data di svolgimento della propria manifestazione, **LegaPesca Marche** propone che il periodo prescelto siano due/tre fine settimana consecutivi, con una articolazione basata su:

- Un appuntamento politico di inaugurazione e presentazione - **Ancona**
- Il circuito regionale dei ristoranti di Andar per Mare
- Un appuntamento curato dalla ristorazione di qualità -
- Un appuntamento di carattere gastronomico –
- Un appuntamento curato direttamente dai pescatori (corsi di cucina e preparazione del pesce di mare spettacoli di folclore, concerti, letture) con un importante appuntamento convegnistico di chiusura della manifestazione – **Croazia**

Momento iniziale del contenitore "Andar per Mare" sarà un convegno di carattere politico (che si terrà nella città di Ancona o Spalato), in cui sarà ufficialmente presentato il calendario degli appuntamenti e saranno illustrate e dibattute le finalità politiche ed economiche che esso si prefigge.

Da quel momento – e per l'intera durata della manifestazione – sarà attivato il circuito regionale dei ristoranti di "Andar per Mare", per i quali si prevede di proporre al pubblico, per l'intera durata della manifestazione, uno speciale menu e di programmare, articolate sul territorio, alcune serate dedicate al pesce azzurro e alle specie ittiche meno conosciute. Ad ogni persona del pubblico sarà affidata una scheda di valutazione per ogni piatto elaborato, dove non venga previsto tanto un voto o un giudizio, ma piuttosto considerazioni e consigli, che instaurino un rapporto "interattivo" con gli chef.

Tutte le attività sopra elencate dovranno saranno naturalmente realizzate in accordo con le Associazioni degli albergatori e dei commercianti della costa.

Quanto agli appuntamenti previsti in ogni singola città, **LegaPesca Marche** propone che elementi fissi di ciascun appuntamento siano:

- un incontro o seminario a tema sulle questioni specifiche di ciascuna marineria, così da coinvolgere realmente i pescatori;
- uno speciale programma riservato ai bambini delle scuole elementari e medie.

L'educazione alimentare

Uno specifico intervento sarà quello dedicato alla educazione alimentare dei consumatori, attraverso la stampa e la distribuzione di uno specifico depliant, che sappia informare – in maniera tanto efficace, quanto rigorosa – non solo sulle caratteristiche nutrizionali e dietetiche del pesce (elencando sia le specie ittiche più conosciute, sia quelle meno note), ma anche essenziali informazioni sulle tecniche di conservazione, pulizia, preparazione e cucina del pesce. Non un classico ricettario, insomma, ma un piacevole opuscolo che permetta di conoscere veramente il pesce e di trattarlo quotidianamente nel modo migliore.