

Tracina affumicata

FLAG: FLAG Læsø, Samsø, Ærø
Isola di Læsø, stretto di Kattegat, Danimarca

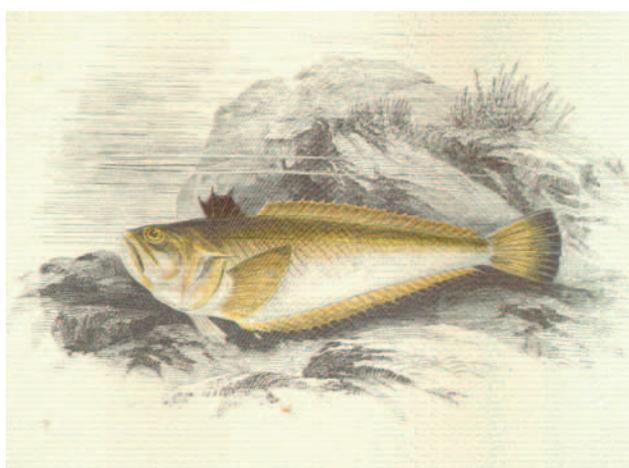
Panoramica del progetto

Sull'isola di Læsø, un pescatore del posto ha utilizzato l'Asse 4 per investire nello sviluppo di una nuova gamma di prodotti basati su una specie sottovalutata, la tracina (o pesce ragno). Con l'aumento del valore aggiunto di questa risorsa locale e la creazione di un prodotto "icona", l'intento è di incoraggiare più persone a scoprire questo pesce e con esso l'isola.



La tracina fa parte di una specie di pesci diffusa nei bassi fondali del Mare del Nord e dell'Atlantico orientale. Nonostante l'aumento della popolazione, già notevole, e il fatto di essere idonea per il consumo umano, questa specie è rinomata più per la spina velenosa della sua pinna dorsale che per il gusto delle sue carni. Questa cattiva reputazione può quindi tenere a distanza molti appassionati di prodotti del mare. Un pescatore dell'isola di Laeso, Bent Rulle, ha deciso di ribaltare la situazione e, con un po' di aiuto da parte del FLAG, ha sviluppato nuovi prodotti trasformando questo pesce in una prelibatezza locale.

L'idea era di creare una nuova forma di preparazione, promuoverla e permettere ai clienti di scoprirla nelle condizioni migliori. Bent ha quindi pensato a come trattare il pesce, fresco o affumicato sul posto, e venderlo in un modo attraente. Il sostegno dell'asse 4 gli ha consentito di trasformare un vecchio edificio in un ristorante con punto vendita, ma anche di investire in attrezzature di vendita, cottura, imballaggio e consegna. In tal modo, è riuscito ad aumentare la visibilità e l'attrattiva di questa specie scarsamente utilizzato, che ora è il piatto forte del suo nuovo ristorante.



Insegnamenti principali

- › **Rilevanza con le tematiche FARNET:** incremento del valore aggiunto dei prodotti della pesca locale
- › **Risultati:** lo sviluppo della 'tracina affumicata' ha aggiunto un nuovo prodotto alla gamma di specialità locali proposte a residenti e visitatori nel porto di pesca di Østerby. Dato che il pesce viene affumicato nel vicino laboratorio, di proprietà di un commerciante di pesce locale, tutto il valore aggiunto del prodotto rimane sull'isola. Quanto al ristorante, ha riscosso un enorme successo: il secondo anno, le sue entrate erano già raddoppiate, e nell'anno successivo vi è stato un ulteriore aumento del 20%; i clienti hanno risposto positivamente e molti vi ritornano diverse volte ogni estate (dall'inaugurazione nel 2009, il numero di clienti del ristorante è raddoppiato); un'analisi comparativa dei piatti venduti ogni giorno mostra che la tracina, con 50 portate giornaliere, è diventato uno dei piatti più apprezzati del ristorante (accanto ai pasticci di pesce e ben prima degli scampi, che si fermano a circa 30 portate giornaliere).
- › **Trasferibilità:** questo tipo di progetto può essere applicato in altre zone di pesca nelle quali determinate specie sono sconosciute alla clientela ma presentano peraltro le potenzialità per diventare risorse produttive dal punto di vista commerciale.
- › **Commenti finali:** questo progetto illustra in che modo le attività su piccola scala possono utilizzare l'Asse 4 per adattare la propria offerta alle risorse locali. È inoltre un esempio di investimento molto ben mirato nel processo di produzione che, con un sostegno finanziario relativamente contenuto, è in grado di trasformare l'immagine di un prodotto per generare la domanda e ottenere così un rapido utile sul capitale investito.

Costo complessivo e contributo del FEP

Costo complessivo: 145 526 euro

Contributo dell'Asse 4: 18 150 euro

Cofinanziamento nazionale/regionale: 18 150 euro

Contributo dei finanziamenti privati (investimenti personali): 109 226 euro

Informazioni sul progetto

Titolo: Tracina affumicata dall'isola di Læsø

Durata: 2009 – ad oggi

Data del caso di studio: gennaio 2012

Promotore del progetto

Bent Rulle

hbrulle@mail.tele.dk

+45 4045 0322

www.roeget-laesoe-fjaesing.dk

Dati del FLAG

FLAG Læsø, Samsø, Ærø, Danimarca

karl.morten@svendborg.dk

+45 2288 7640

<http://www.oe-lag.dk/>

[Scheda del FLAG](#)

Editore responsabile: Commissione europea, direzione generale degli Affari marittimi e della pesca, il direttore generale.

Clausola di esclusione della responsabilità: la Direzione Generale degli Affari Marittimi e della Pesca è responsabile della realizzazione del presente documento nel suo complesso, ma non ha alcuna responsabilità in merito al suo contenuto e non garantisce l'esattezza dei dati.