

“À l’Ostendaise”

FLAG: Fiandra occidentale

Belgique

Sintesi del progetto

À l’Ostendaise è un progetto che mette insieme pescatori locali e ristoranti per creare e promuovere un nuovo mercato del pesce locale, destinato a realizzare piatti di qualità nei migliori ristoranti di Ostenda.



Obiettivo principale di questo progetto, promosso dall’Ufficio del turismo di Ostenda, era attirare in città visitatori e proprietari di seconde case per indurli a trascorrervi più tempo nei periodi fuori stagione. Ovvero l’idea di far rivivere la fama di Ostenda come centro peschereccio e farne un luogo dove i clienti dei ristoranti possono gustare prelibate specialità cucinate con ingredienti di qualità – e in particolare il pesce fresco di stagione catturato localmente.

Il progetto comprende una serie di attività e campagne promozionali destinate a celebrare e promuovere il pesce e i frutti di mare catturati dai pescherecci ostendes. Un evento di lan-

cio della durata di due giorni è stato organizzato sul lungomare cittadino rimesso a nuovo. Qui sono stati invitati a partecipare, con uno stand, 25 ristoranti selezionati, accettando così la sfida di proporre piatti a base di pesce locale di stagione. Nell’offerta tipica dei ristoranti partecipanti è stato quindi integrato il menu “À l’Ostendaise”, con l’impegno di proporre un menu basato sulle due specie di pesce locale designate per quel mese. I ristoranti si avvicendano nell’organizzare due cene al mese, dove le prime 10 persone che prenotano possono gustare il menu “À l’Ostendaise” in compagnia di un pescatore locale che condivide la sua conoscenza e le sue storie sulle diverse specie di pesce locale e le tecniche utilizzate per la pesca. La cena include inoltre una visita guidata della zona portuale e spesso anche la presentazione del menu da parte dello chef.

Il menu “À l’Ostendaise” è stato accompagnato da una vasta promozione nella stampa locale ed estera, nonché in televisione, su striscioni e pannelli pubblicitari. Il programma di cucina Njam, ad esempio, trasmette regolarmente la “sfida del pescatore”, dove gli chef dei ristoranti partecipanti devono provare a inventare nuove ricette utilizzando il pesce locale designato. Inoltre, ai telespettatori viene offerta la possibilità di vincere una cena per due persone con menu “À l’Ostendaise” in compagnia di un pescatore. È stato anche lanciato un sito web in quattro lingue, che fornisce informazioni sul progetto e sui ristoranti partecipanti, nonché sul pesce di stagione, le ricette appositamente create e la visita marittima guidata.

Lezioni apprese

- ▶ **Pertinenza rispetto alle tematiche FARNET:** turismo, valore aggiunto per i prodotti della pesca, cooperazione tra pescatori e ristoranti.
- ▶ **Efficacia/efficienza:** È possibile evidenziare già alcuni risultati, a partire dall'evento di lancio del giugno 2013 che ha richiamato 10 000 visitatori i quali hanno acquistato complessivamente 1 240 kg di pesce preparato (circa 3 700 kg di pesce intero). Questo evento, che ha contribuito a prolungare la breve stagione turistica di Ostenda, limitata ai soli mesi di luglio e agosto, ha riscosso un successo tale che l'ufficio del turismo lo riproporrà di nuovo nel giugno 2014. I pescatori locali erano talmente entusiasti che hanno deciso di offrire degustazioni anche durante l'evento invernale organizzato dalla città.

Al progetto prendono parte 25 importanti ristoranti e altri se ne aggiungeranno in seguito. I ristoranti hanno beneficiato di una promozione molto speciale, creando in cambio nuove ricette a base di pesce locale e cercando di sensibilizzare l'opinione pubblica sulle specie tipicamente sottovalutate, come il gattuccio e il rombo liscio, che i clienti possono degustare pagando circa 45 euro a testa per il menu "À l'Ostendaise". Nei primi tre mesi, 170 persone hanno prenotato la visita marittima guidata che ha portato a sviluppare un'app scaricabile che i visitatori possono seguire con facilità e a loro agio. La "sfida del pescatore" è stata prodotta e trasmessa per il gattuccio (95 433 spettatori), gli scampi (54 022 spettatori) e la platessa (55 591 spettatori).



- ▶ **Trasferibilità:** Un ottimo esempio di promozione delle attività e dei prodotti della pesca locale richiamando nel contempo residenti e turisti nei ristoranti che difendono la sostenibilità. Si potrebbero prevedere attività simili per molte comunità di pesca dove il pescato locale fatica a competere con specie di pesce più economiche o più note.
- ▶ **Osservazioni finali:** Prosegue il lavoro sulla tracciabilità lungo la catena ittica e sullo sviluppo delle capacità dei pescatori. Sono stati messi a punto sistemi di controllo dei ristoranti partecipanti al fine di determinare la conformità alle norme relative alle specie di pesce consigliate. Tuttavia, dato che tutto il pesce in Belgio deve essere venduto all'asta, sono in corso interventi volti a incoraggiare i grossisti a comunicare informazioni più dettagliate (come l'imbarcazione di origine del pescato) a clienti come i ristoranti. Su richiesta dei pescatori partecipanti, si prevedono corsi di formazione destinati a sviluppare le capacità di presentazione per aumentare la fiducia dei pescatori in sé stessi nel rivolgersi al pubblico per illustrare il loro lavoro e i prodotti.

Costo totale e contributo del FEP

Costo totale del progetto: €369 038

- › Asse 4 del FEI: €134 698,87 (36,5%)
- › Governo fiammingo: €36 903,80 (10%)
- › Amministrazione provinciale: €36 903,80 (10%)
- › Ufficio del turismo di Ostenda: €55 355,70 (15%)
- › SDVO – Pesca sostenibile: €105 175,83 (28,5%)

Informazioni

Titolo: *À l'Ostendaise*

Durata: da gennaio 2013 a settembre 2014

Data del caso di studio: dicembre 2013

Promotore del progetto

Ufficio del turismo di Ostenda

Els Goethals

e.goethals@toerisme-oostende.be

+32 59 25 53 11

www.alostendaise.be

Dettagli FLAG

FLAG Fiandra occidentale, Belgio

stephanie.maes@west-vlaanderen.be

+32 (0)59 34 01 87

www.west-vlaanderen.be/EVF

[West Flanders FLAG factsheet](#)

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.