

### Pesce dall'asta

**FLAG: Delta dell'Ebro**

Catalogna, Spagna

#### Sintesi del progetto

**Il progetto "Peix de llotja", letteralmente "Pesce dall'asta", ha riunito alcune organizzazioni di pesca locali per la promozione della loro produzione presso i ristoranti della zona mediante un marchio che attribuisce delle stelle ai ristoranti che si impegnano ad acquistare il pesce direttamente all'asta locale.**



In Spagna, l'asta è il primo punto di vendita del pesce. Nel delta dell'Ebro gran parte degli acquirenti sono grossisti che fanno acquisti in massa per poi rivendere a clienti quali supermercati e peschierie. Anche i ristoranti tendono a dipendere dai grossisti, dando la priorità al prezzo piuttosto che alle catture locali. Nell'intento di migliorare il prezzo di vendita e rendere nel contempo redditizia e sostenibile la pesca locale, l'Associazione delle corporazioni di pesca del delta dell'Ebro ha coordinato un'iniziativa volta a promuovere il consumo di pesce fresco locale nei ristoranti

della zona. L'idea era di incoraggiare i ristoranti ad acquistare direttamente presso l'asta locale di ciascuna corporazione e di creare un sistema di certificazione per garantire la provenienza locale del pesce. L'associazione delle corporazioni ha lavorato a stretto contatto con i ristoranti, gli operatori turistici e il FLAG per diversificare la base di acquirenti e approfittare dell'aumento dei flussi turistici per promuovere i prodotti delle zone di pesca locali.

Il progetto prevedeva un lavoro di sensibilizzazione volto a promuovere il concetto di un marchio che certifichi e qualifichi il pesce fresco proveniente dall'asta locale e l'identificazione dei ristoranti interessati ad avvalersi di questa opportunità di branding. È stato quindi creato materiale promozionale, tra cui il logo del marchio, dei volantini e un'insegna, e diversi ristoranti hanno sottoscritto un accordo in base al quale si impegnano ad acquistare una certa quantità annua di pesce locale. Secondo la quantità di pesce acquistata, i ristoranti ottengono una, due o tre stelle, richiamando la classificazione dei ristoranti della guida Michelin. È stato creato anche un sito web per promuovere il programma e le specie ittiche locali, ed è in preparazione un libro di ricette di pesce tradizionali, ciascuna proposta da uno dei ristoranti partecipanti, che verrà distribuito nei ristoranti e online attraverso il sito. Il promotore del progetto ha anche partecipato attivamente a fiere gastronomiche per promuovere il marchio "pesce dall'asta".



Ultima fase del progetto: l'attivazione di un sistema di controllo per accertare che i ristoranti rispettino l'impegno di acquistare il pescato locale. Tale controllo si effettua mediante visite anonime in veste di clienti per verificare la qualità del pesce servito, controlli delle ricevute delle aste, e può comportare il ritiro dell'insegna con il marchio in caso di mancato rispetto della convenzione.

## Lezioni apprese

- ▶ **Pertinenza rispetto alle tematiche FARNET:** Apporto di valore aggiunto ai prodotti della pesca locale, circuiti brevi, marketing delle catture locali.
- ▶ **Efficacia/efficienza:** Il progetto è ancora in una fase iniziale, tuttavia è già riuscito a promuovere la cooperazione tra le quattro cooperative di pesca del delta dell'Ebro e a instaurare legami tra il settore della pesca e i settori del turismo e della ristorazione. Finora i ristoranti partecipanti al programma sono 8 e, dopo il primo anno, l'Associazione delle cooperative di pesca stima che i prezzi "battuti" per le specie ittiche tipicamente ricercate dai ristoranti (orata, polpo, coda di rospo...) sono aumentati del 10-15% nelle aste locali.

I ristoranti partecipanti, da parte loro, beneficiano della promozione e della credibilità derivanti da un marchio sviluppato dai pescatori stessi. Grazie a questo progetto, l'offerta di pesce locale e certificato nei ristoranti della zona sta aumentando, e contribuisce a sua volta ad ampliare l'offerta di turismo di qualità nel territorio e valorizzare una gastronomia locale basata su risorse prodotte in modo sostenibile.

- ▶ **Trasferibilità:** I programmi volti a incoraggiare i ristoranti a offrire più prodotti ittici locali sono pertinenti a molte zone di pesca europee in cui il settore fatica a mantenersi competitivo in un mercato globalizzato. Diversi FLAG mediterranei stanno studiando la possibilità di adottare la stessa metodologia e identità di "Pesce dall'asta" nel quadro di un progetto di cooperazione che svilupperebbe il concetto per arrivare a un marchio pan-mediterraneo. I FLAG interessati a iniziative analoghe sono invitati a seguire da vicino lo svolgimento e i risultati di questo progetto.
- ▶ **Osservazioni finali:** Questo tipo di progetto presenta una doppia sfida: convincere i ristoranti ad acquistare pesce direttamente all'asta, quindi assicurarsi che rispettino le regole. In Spagna, per partecipare al programma, i ristoranti devono versare un deposito iniziale consistente senza il quale non possono divenire "buyer" all'asta locale; inoltre il processo richiede più tempo che farsi consegnare il pesce da un grossista. In termini di controlli, il progetto ricollega la certificazione all'importo speso da un ristorante presso le aste locali di pesce. Questo sistema tende a svantaggiare i piccoli ristoranti, tuttavia è assai più praticabile dell'alternativa che consiste in un sistema basato sulla percentuale di prodotti ittici acquistati localmente da un ristorante.

## Costo totale e contributo del FEP

Costo totale del progetto: €23 925

- › Asse 4 del FEP: €8 155
- › Cofinanziamento regionale: €8 155
- › Associazione delle cooperative di pesca del delta dell'Ebro: €7 615

### Informazioni

**Titolo:** Pesce dall'asta

**Durata:** a partire da gennaio 2013 –

**Data del caso di studio:** gennaio 2014

#### Promotore del progetto

Association of Fishing Guilds of the Ebro Delta

Pascual Chacón Sánchez

[condelt.pascual@dsi.es](mailto:condelt.pascual@dsi.es)

+34 977 48 10 26

[www.peixdellotja.com](http://www.peixdellotja.com)

#### Informazioni sul FLAG

Delta dell'Ebro, Spagna

[grupacciolocalitoralebre@gmail.com](mailto:grupacciolocalitoralebre@gmail.com)

+34 620 11 83 93

[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.