



Azione 1.A.1

Botteghe del mare. Investimenti per il miglioramento delle attività di filiera breve e vendita diretta

Fish Bar Costa dei Trabocchi

Progetto esecutivo

Quadro di riferimento

Il Piano d'Azione 2014/2020

Il **FLAG Costa dei Trabocchi** persegue l'obiettivo prioritario del "miglioramento della **sostenibilità economica ed ambientale** delle imprese del settore ittico con particolare attenzione alla pesca artigianale". In questo ambito opera per il **miglioramento dell'immagine e della richiesta di mercato del prodotto ittico** e per la **promozione della filiera breve** della Costa dei Trabocchi.

Infatti l'offerta attuale del pescato locale è ancora poco conosciuta dalla popolazione e le informazioni sono spesso inesatte e non favorevoli agli operatori del settore. Per questo è necessario realizzare una vera e propria campagna per promuovere una **forte sensibilizzazione in tema di alimentazione sana**, anche coinvolgendo le istituzioni scolastiche e le famiglie. Ma il riposizionamento dell'immagine del settore deve passare anche attraverso azioni concrete di **difesa degli ecosistemi** in cui pescatori e itticoltori svolgano un ruolo attivo e virtuoso.

Per altro verso si tratta di favorire la **conoscenza della biodiversità, dell'identità enogastronomica** che associ le diverse forme di filiera breve agricola e della pesca per proporre l'immagine di un territorio integro e ricco di offerte a Miglio (e Km) 0.

A queste finalità sono orientati diversi interventi del Piano di Azione FEAMP 2014/2020, e in particolare l'Azione 1.A.1: Botteghe del mare - Investimenti per il miglioramento delle attività di filiera breve e vendita diretta. L'azione prevede il sostegno all'attivazione e/o miglioramento di spazi da adibire alla vendita diretta del pescato locale e alla sua trasformazione, nell'ottica di creare valore aggiunto da tali lavorazioni.

Azione 1.B.1: Botteghe del mare. Investimenti per il miglioramento delle attività di filiera breve e vendita diretta

L'Azione 1.A.1 Botteghe del mare. Investimenti per il miglioramento delle attività di filiera breve e vendita diretta si inquadra nell'ambito dell'Obiettivo 1 "Miglioramento della sostenibilità economica ed ambientale delle imprese del settore ittico con particolare attenzione alla pesca artigianale" e, in particolare, dell'Obiettivo specifico 1.A "Miglioramento dell'efficienza dei circuiti commerciali brevi".

In linea generale l'Azione prevede il sostegno all'attivazione e/o miglioramento di spazi da adibire alla vendita diretta del pescato locale e alla sua trasformazione, nell'ottica di creare valore aggiunto da tali lavorazioni.



A seguito della recente rimodulazione del Piano di Azione l'intervento concentra la sua attenzione su due aspetti:

- Sostenere la creazione di luoghi interni e esterni e l'acquisto di attrezzature, per la vendita del pescato fresco, di semi lavorati da cuocere e di prodotti cucinati;
- Sostenere la creazione di piattaforme e l'acquisto di attrezzature per la vendita online dei prodotti della pesca.

Nel Piano d'Azione la Scheda relativa all'Azione 1.A.1 ritiene ammissibili tutti gli investimenti che valorizzano i prodotti della pesca, in particolare consentendo ai pescatori di provvedere alla trasformazione, alla commercializzazione e alla vendita diretta delle proprie catture.

L'Azione 1.A.1, a seguito della rimodulazione del Piano di Azione, prevede interventi ad **attuazione diretta** del FLAG. La struttura, realizzata direttamente dal FLAG Costa dei Trabocchi, sarà affidata in gestione mediante procedura di evidenza pubblica, a **pescatori locali** - preferibilmente con esperienza nella ristorazione - oppure a **strutture associative rappresentative del mondo della pesca**.

L'**intensità del sostegno** è pari al 100% della spesa ammissibile.

Progetto Fish Bar Costa dei Trabocchi

Appare utile, preliminarmente, chiarire cosa si intenda per **Fish Bar**. Non esiste una definizione univoca e i modi di intendere questa tipologia di locale sono numerosi. L'unico comune denominatore è il **pesce fresco, proposto in maniera originale e gustosa**.

Le interpretazioni attuali sono le più disparate: **piccoli locali per ristorazione veloce o da asporto**, angoli di gastronomia in affermate pescherie, vere e proprie pescherie-ristoranti, locali moderni simili a hamburgerie, osterie di pesce e via dicendo.

Anche i **piatti proposti sono molto diversi** tra loro, dai classici panini con tonno, spada o polpo ai cartocci di pesce fritto, dagli stuzzichini di pesce che accompagnano l'aperitivo - sia esso vino di qualità o classici cocktail - a piatti ricercati e innovativi, dalle zuppe al pesce cotto alla brace.

Provando a sintetizzare le molteplici possibilità potremmo sostenere che un Fish Bar è un locale in grado di proporre **sia aperitivi accompagnati da stuzzicherie di pesce sia una ristorazione innovativa** - diversa dal tradizionale ristorante di pesce - con piatti veloci, innovativi, a volte con richiami alla tradizione a volte legati a contaminazioni con cucine etniche, in grado di offrire un efficace servizio da asporto, il tutto a un prezzo contenuto.

Il FLAG intende realizzare il **Fish Bar Costa dei Trabocchi** per sperimentare un modello di intervento innovativo nell'ottica della diversificazione delle attività di pesca tradizionali.

L'obiettivo prioritario consiste nel valorizzare il prodotto ittico locale, fresco e di stagione, anche attraverso un'attività ristorativa che coinvolga direttamente gli operatori ittici.

Il Fish Bar Costa dei Trabocchi sarà una sorta di "Truck Fish Bar", in quanto verrà realizzato in un container completamente attrezzato e facilmente trasportabile in *location* diverse.



In primo luogo si pensa ad un suo utilizzo posizionandolo in **aree predisposte lungo la Via Verde Costa dei Trabocchi**, la pista ciclopedonale che collega Francavilla al Mare a San Salvo, definendo specifici accordi con la Provincia di Chieti e con i Comuni dell'area sia per l'uso di suolo pubblico sia per l'accesso alle utenze necessarie (acqua e energia elettrica).

In secondo luogo si ritiene di poter utilizzare il Fish Bar anche in occasione di eventi di particolare rilievo per impatto comunicativo degli stessi e per la loro capacità di attrazione del pubblico (Fiere, Convention, ecc.).

Dal punto di vista della **stagionalità** si prevede l'utilizzo della struttura **all'aperto da maggio a ottobre**, in punti di richiamo turistico, con permanenze più o meno lunghe in ciascuna località sulla base di un calendario prestabilito, nonché nei luoghi di realizzazione di eventi di particolare richiamo. Nel **periodo invernale** è possibile ipotizzare il suo utilizzo in luoghi coperti (ad es. supermercati, mercati coperti, piccoli capannoni) adeguati a ospitare pubblico. È da considerare destagionalizzato l'uso della struttura in occasione di Fiere e grandi eventi nazionali e regionali.

Caratteristiche tecniche

La struttura avrà le seguenti caratteristiche tecniche.

Dimensioni: larghezza mt. 2,50, lunghezza mt. 6,00, altezza mt. 3,00.

Struttura portante in profili di acciaio con pannelli perimetrali modulari in lamiera esterna verniciata e isolamento in poliuretano. 2 aperture frontali ad anta. Allaccio idrico esterno, impianto elettrico da collegare a rete esterna o alimentato da generatore autonomo. Attrezzatura da cucina (lavello, tavolo refrigerato, cuocipasta, cucina elettrica a piastra, friggitorici, forno, abbattitore, ecc.).

La struttura potrà essere movimentata mediante l'uso di carrelli elevatori a forche e potrà essere sollevata con gru.

La struttura sarà dotata di arredi esterni (gazebo, sedie, tavoli, ecc.)

Procedura per la selezione dei fornitori

Il FLAG procederà all'acquisto della struttura fisica, come sopra descritta, in prima battuta ricorrendo al Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione. In caso di assenza o di inadeguata offerta si provvederà ad attivare una procedura di evidenza pubblica ai sensi del vigente Codice degli Appalti.

Per i servizi di comunicazione si ricorrerà all'Albo dei fornitori o a specifica Manifestazione di interesse.

Per altre forniture di limitato importo saranno richiesti tre preventivi per ciascuna tipologia di bene o servizio.

Modello di gestione

La struttura sarà affidata in gestione dal FLAG, mediante **procedura di evidenza pubblica**, a uno dei seguenti soggetti: pescatori e armatori di imbarcazioni da pesca, cooperative e consorzi di pescatori e armatori,



imprese acquicole, organizzazioni di produttori, anche raggruppati in ATI/ATS, che siano residenti o aventi sede legale/operativa nel territorio del FLAG Costa dei Trabocchi.

L'intervento si inserisce nel quadro dei processi di diversificazione delle attività di pesca e di valorizzazione del pescato fresco locale di stagione.

Il Bando definirà gli **obblighi del gestore** per il corretto utilizzo e la manutenzione della struttura fisica, per la sua messa in funzione per periodi, in luoghi e con modalità prestabiliti ma, soprattutto, l'utilizzo esclusivo del pescato fresco locale di stagione conferito dal gestore medesimo o comunque acquistato dai pescatori dell'area di riferimento. La durata dell'affidamento sarà di 12 mesi.

I **criteri di valutazione** delle offerte prenderanno in considerazione i requisiti soggettivi del proponente, anche con riferimento a eventuali esperienze nel campo della ristorazione (o ad accordi di collaborazione con operatori del settore), e la validità del progetto di gestione (periodi e localizzazioni delle aperture, servizi offerti, qualità e varietà del menù, campagna di comunicazione, azioni di educazione alimentare, ecc.)

Specifica attenzione verrà posta all'**utilizzo continuativo e differenziato** della struttura (posizionamento stabile in un luogo, trasferimento della struttura in più località secondo un calendario predeterminato, partecipazione a fiere e grandi eventi anche a carattere nazionale per conto di Enti e Organizzazioni con finalità coerenti, partecipazione a manifestazioni locali con finalità promozionali e dimostrative, ecc.). In proposito il FLAG si riserverà la facoltà di concordare con il gestore la partecipazione ad alcune eventi di particolare rilevanza stabilendo le modalità operative e i relativi oneri finanziari.

In caso di permanenza delle limitazioni per l'epidemia da **COVID 19** al momento dell'effettuazione della procedura di affidamento, saranno valorizzate le offerte che prevedono anche la **ristorazione da asporto e la consegna a domicilio**.

Inoltre, sarà favorita l'attivazione di specifici accordi con **l'Istituto Alberghiero G. Marchitelli di Villa Santa Maria (CH)** - unica scuola alberghiera nella Provincia di Chieti - per la gestione della struttura in occasione di **particolari eventi** e per ospitare gli studenti della scuola per periodi di **alternanza scuola-lavoro**.

All'esito della procedura di selezione del gestore si provvederà alla stipula di una **Convenzione** nella quale regolare tutti gli aspetti del rapporto e gli interventi da attuare.