PROGETTO: "PESCE D'A MARE 3

1. Premessa e Contesto Strategico

Promosso dal **Comune di Ragusa** nell'ambito dell'**OS 2.2 – Azione 4 – Operazione 16 "Sensibilizzazione del pubblico"** (Reg. UE 2021/1060 e 2021/1139), il progetto **"PESCE D'A MARE 3"** nasce per contrastare la concentrazione dei consumi su poche specie ad alto valore commerciale, riducendo così il sovrasfruttamento delle risorse marine e rilanciando la pesca costiera artigianale.

In coerenza con il **Green Deal europeo** e la strategia **Farm to Fork**, la presente proposta amplia l'impianto originario estendendo il coinvolgimento attivo a **una rete di Istituti Professionali per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (IPSEOA)** del territorio (area iblea e della Sicilia sud-orientale). L'obiettivo è formare i futuri professionisti della ristorazione affinché diventino i primi ambasciatori delle **specie ittiche cosiddette "povere" o neglette**, trasformando il pescato locale poco valorizzato in un asset gastronomico, culturale ed economico.

2. Obiettivi Generali e Specifici

- **Educazione al consumo consapevole:** Diffondere la conoscenza delle proprietà nutrizionali, organolettiche e della stagionalità delle specie ittiche locali.
- **Formazione dei futuri operatori Ho.Re.Ca.:** Dotare gli studenti degli istituti alberghieri delle competenze tecniche per trattare, conservare e reinterpretare in chiave contemporanea il pescato "povero".
- **Creazione di una rete scolastica e territoriale:** Costruire un'alleanza stabile tra Comune di Ragusa, istituti scolastici, mondo della ricerca, imprese della pesca e operatori della ristorazione.
- **Sensibilizzazione multicanale:** Utilizzare i linguaggi giovanili e i canali digitali per raggiungere le famiglie e il grande pubblico.

3. Articolazione delle Azioni Progettuali

Azione 1: Campagna di comunicazione e sensibilizzazione

Una strategia di comunicazione integrata (digitale e tradizionale) accompagnerà l'intero percorso progettuale:

- **Identità visiva e canali social:** Creazione di un hub digitale e campagne social dedicate alla stagionalità, alla tracciabilità e alla biodiversità marina.

- **Divulgazione territoriale:** Produzione di materiali editoriali (ricettari sostenibili, guide al pescato locale), spot audiovisivi e attività di ufficio stampa per sensibilizzare i cittadini e gli operatori locali.

Azione 2: Attività didattiche, laboratori e divulgazione scientifica

In collaborazione con istituzioni accademiche, enti di ricerca marina e associazioni di categoria, verranno attivati moduli formativi rivolti alle classi degli istituti alberghieri aderenti:

- **Moduli teorici:** Biologia marina, impatto del sovrasfruttamento, normative sulla tracciabilità, proprietà nutraceutiche delle specie neglette e riduzione degli sprechi alimentari in cucina.
- **Masterclass tecniche:** Laboratori pratici tenuti da chef ed esperti del settore ittico sulle tecniche di sfilettatura, frollatura, conservazione e valorizzazione integrale (zero-waste) delle specie meno conosciute.

Azione 3: Il Contest Inter-Istituto "Giovani Ambasciatori del Mare"

Cuore operativo del coinvolgimento studentesco è l'ampliamento del contest a **più istituti alberghieri**, strutturato su due binari complementari per valorizzare i diversi indirizzi di studio (Enogastronomia, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica):

1. **Sezione Storytelling & Audiovisivo ("Racconta il Pescato"):** Le squadre di studenti realizzeranno brevi video, reel divulgativi o reportage sul monitoraggio delle specie acquatiche, sul lavoro dei pescatori artigianali locali e sulla storia del piatto ideato.
2. **Sezione Laboratorio Gastronomico ("Dal Mare al Piatto Sostenibile"):** Ogni istituto selezionerà una brigata che dovrà ideare e realizzare una proposta gastronomica (antipasto o piatto principale) utilizzando esclusivamente specie ittiche "povere" e di stagione del comparto marittimo locale, accompagnata da una scheda tecnica (food cost, tracciabilità, valori nutrizionali e abbinamento di sala).

Fasi del Contest:

- *Fase 1 – Selezioni interne:* Ciascun istituto sviluppa i laboratori e individua il team e il progetto finalista.
- *Fase 2 – Valutazione tecnica e voto social:* Una giuria composta da chef, ricercatori, rappresentanti della filiera ittica e giornalisti valuterà l'aderenza ai criteri di sostenibilità e innovazione; i contenuti audiovisivi concorreranno inoltre a una menzione speciale tramite votazione online.
- *Fase 3 – Finale inter-istituto:* Sfida dal vivo e premiazione durante l'evento conclusivo a Ragusa.

Azione 4: Giornata di studi e confronto pubblico

Un convegno pubblico a Ragusa riunirà amministrazioni, mondo della ricerca, imprese della pesca e della trasformazione, ristoratori, docenti, studenti e giornalisti. I tavoli tematici affronteranno:

- Modelli produttivi innovativi e sostenibili per la pesca costiera artigianale.

- Sinergie tra filiera ittica locale, ristorazione e turismo enogastronomico per accrescere la competitività delle PMI.
- Il ruolo della formazione alberghiera nella transizione ecologica dell'agroalimentare.

Azione 5: Evento finale, Degustazioni e Premiazione del Contest

A chiusura dell'iniziativa si terrà un evento esperienziale aperto alla cittadinanza e agli operatori:

- **Showcooking e degustazioni:** Chef di alto profilo affiancheranno le brigate studentesche vincitrici dei vari istituti alberghieri nella preparazione e degustazione pubblica di piatti a base di specie ittiche "povere" reinterpretate in chiave contemporanea.
- **Cerimonia di premiazione:** Assegnazione di riconoscimenti alle scuole (forniture didattiche, borse di studio o stage formativi presso ristoranti e aziende partner della filiera) e presentazione del ricettario digitale ufficiale realizzato con i contributi di tutti gli istituti partecipanti.

4. Partenariato e Governance

Il **Comune di Ragusa** (soggetto promotore e capofila) coordinerà una rete composta da:

- **Istituti Alberghieri (IPSEOA)** del territorio ragusano e delle province limitrofe (es. Ragusa, Modica, Ispica, Scicli, Siracusa/Noto).
- **Enti di ricerca e Università** per la validazione scientifica e nutrizionale.
- **Organizzazioni di produttori (OP), cooperative di pescatori e PMI** della trasformazione ittica per la fornitura della materia prima tracciata e l'accoglienza degli studenti in visita didattica.
- **Associazioni professionali di cuochi e ristoratori** per il tutoraggio e la giuria del contest.

5. Risultati Attesi e Impatto

- **Coinvolgimento diretto** di centinaia di studenti e decine di docenti di più istituti alberghieri.
- **Creazione di un catalogo di ricette sostenibili** replicabili nei menu della ristorazione commerciale e scolastica.
- **Maggiore penetrazione commerciale** delle specie ittiche neglette nei mercati locali e nei circuiti Ho.Re.Ca.
- **Consolidamento di una rete educativa e produttiva permanente** a supporto della blue economy sostenibile del territorio.