

Relazione conclusiva

Interventi finalizzati alla realizzazione di campagne di comunicazione e di promozione dei prodotti della pesca del Lago di Bolsena e dell'acquacoltura sostenibili

Comunicare in modo efficace ed efficiente vuol dire valorizzare, sostenere ed incrementare il valore delle produzioni e dei territori di loro provenienza. E' proprio per questo motivo che una campagna di comunicazione deve essere trasversale e rivolta a diversi interlocutori, tutti potenziali stakeholders .

Proprio per queste ragioni nell'ambito della presente attività è stata condotta una campagna trasversale totalmente volta a trasmettere una corretta informazione relativamente ai prodotti della pesca del lago di Bolsena, sia in termini organolettici che nutrizionali che di servizi ecosistemici.



Certificato nr. 190MACO34

Str. Poggino 76,

01100 Viterbo (VT)

TEL: 0761/252115

E-mail: lhasitqsa@gmail.com

P.IVA/C.F.: 02088750563



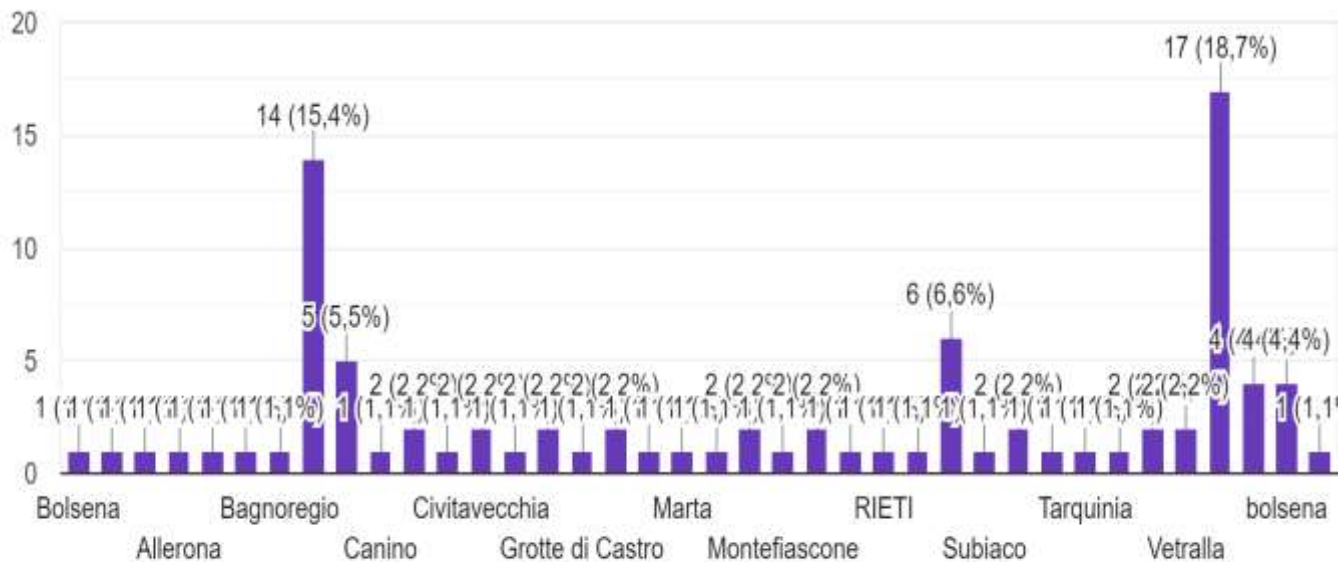
Certificato nr. IC - EM – 1910066
emesso da **Intercert**

La **prima fase** ha interessato un'indagine di mercato, volta al consumatore adulto, ed avente come obiettivo quello di comprendere la conoscenza del pescato nel lago di Bolsena.

A tal proposito è stato somministrato un questionario al quale hanno risposto 91 persone e che analizzato ha fatto emergere i seguenti dati:

Comune di Residenza

91 risposte



Certificato nr. 190MACO34

Str. Poggino 76,
01100 Viterbo (VT)
TEL: 0761/252115

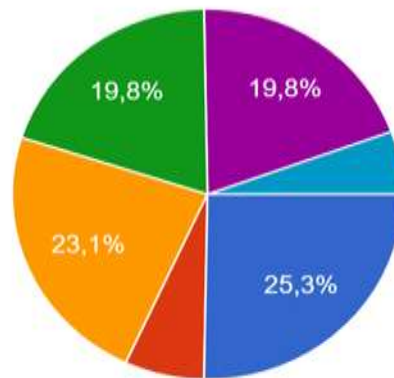
E-mail: lhasitqsa@gmail.com

P.IVA/C.F.: 02088750563



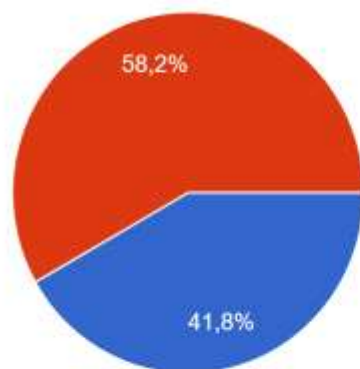
Certificato nr. IC - EM - 1910066
emesso da **Intercert**

Fascia di età
91 risposte



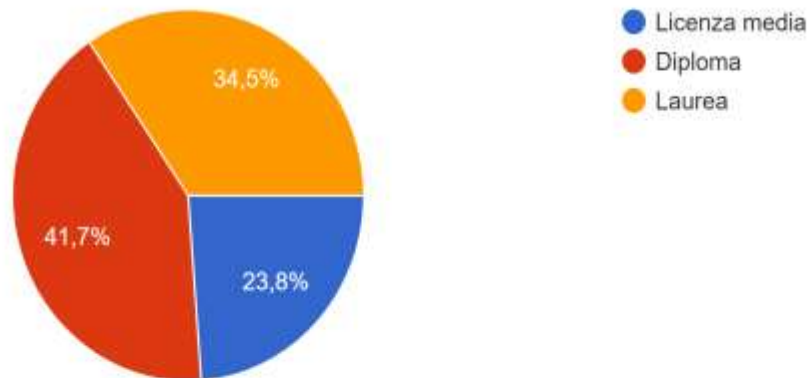
- 18 - 25 anni
- 26 - 35 anni
- 36 - 45 anni
- 46 - 55 anni
- 56 - 65 anni
- > 66 anni

Sesso
91 risposte

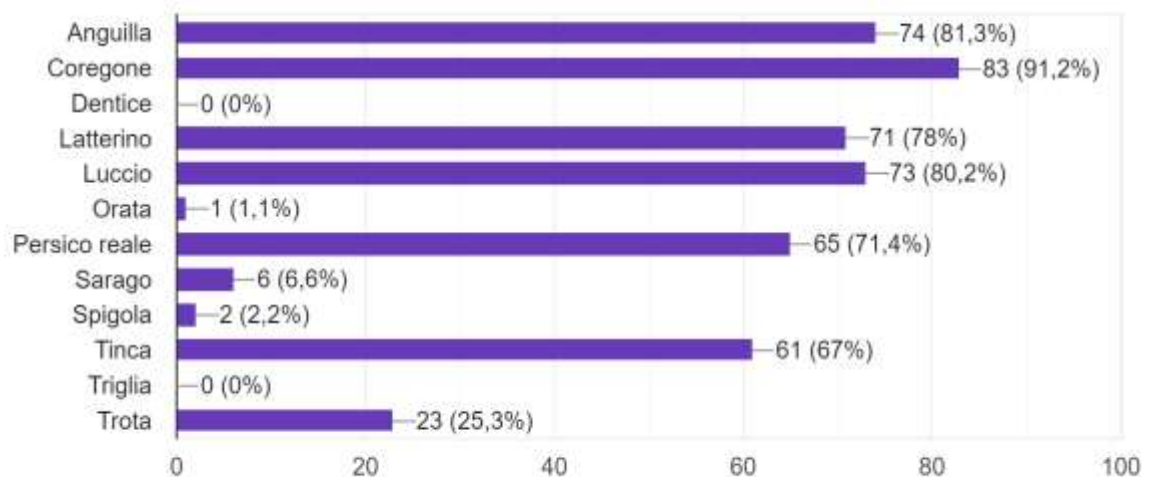


- F
- M

Titolo di studio
84 risposte

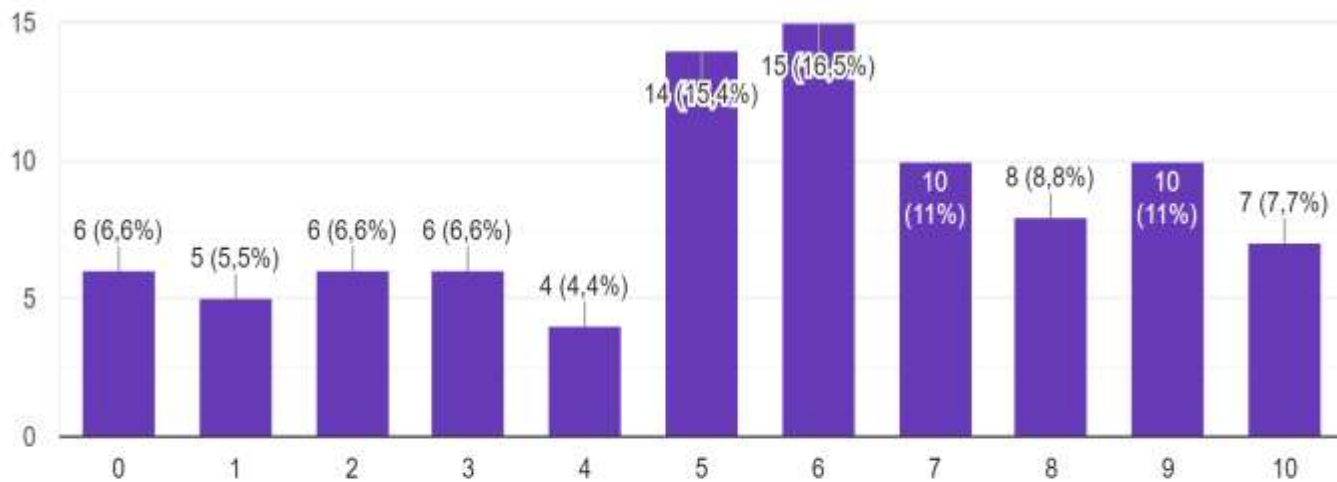


Quali tra questi pesci è presente nel lago di Bolsena?
91 risposte



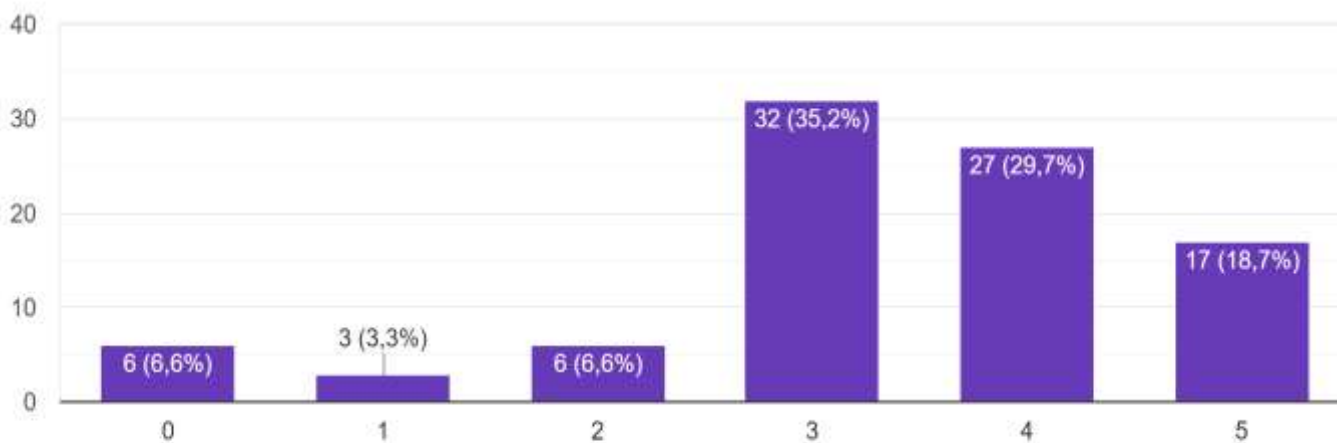
Quanto conosci i pesci di lago?

91 risposte



Quanto conosci il territorio di Bolsena?

91 risposte



Certificato nr. 190MACO34

Str. Poggino 76,
01100 Viterbo (VT)
TEL: 0761/252115

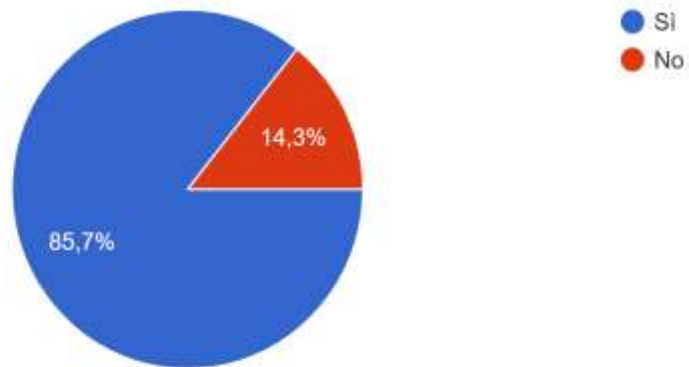
E-mail: lhasitqsa@gmail.com

P.IVA/C.F.: 02088750563

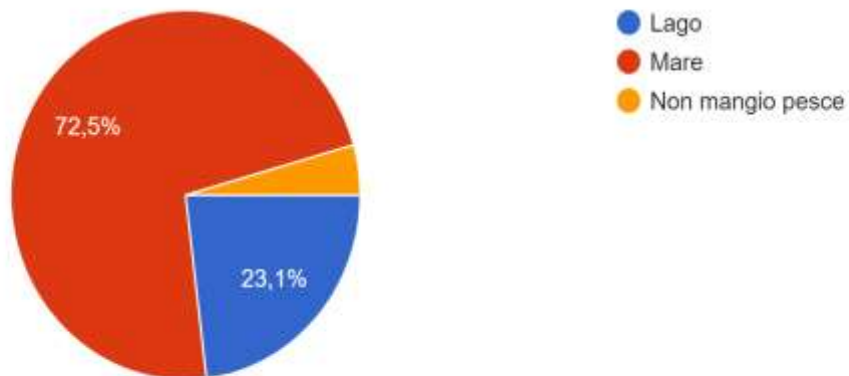


Certificato nr. IC - EM - 1910066
emesso da **Intercert**

Sei un consumatore di pesce?
91 risposte



Preferisci il pesce di lago o di mare?
91 risposte



Certificato nr. 190MACO34

Str. Poggino 76,
01100 Viterbo (VT)
TEL: 0761/252115

E-mail: lhasitqsa@gmail.com

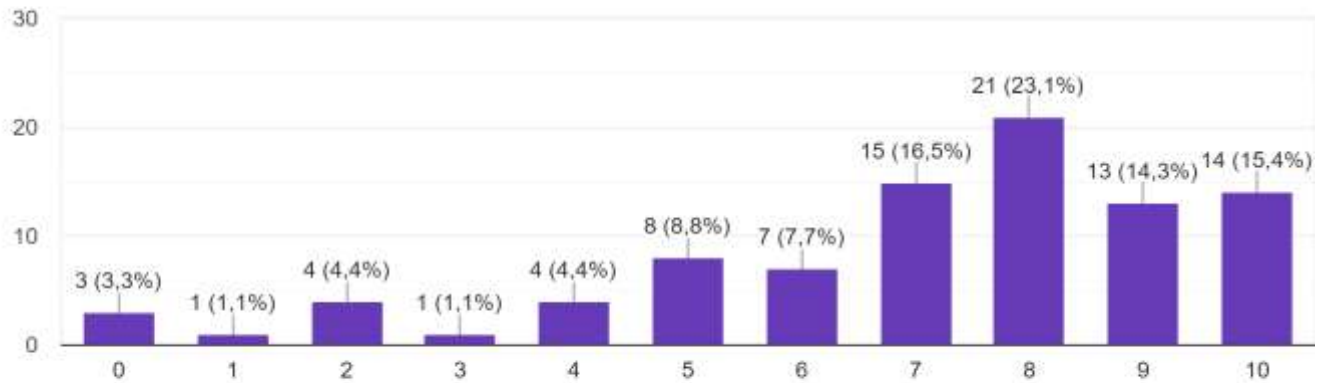
P.IVA/C.F.: 02088750563



Certificato nr. IC - EM - 1910066
emesso da **Intercert**

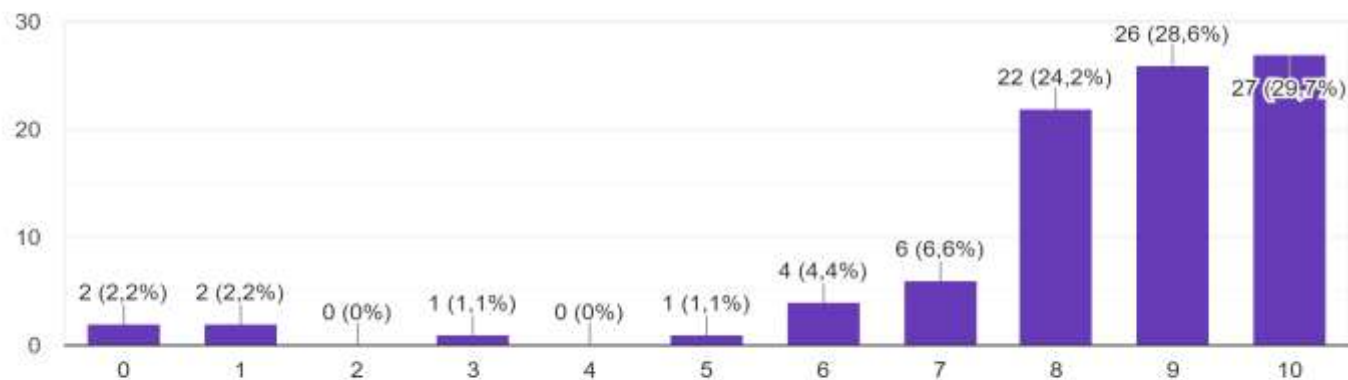
Dare un voto ad un piatto generico a base di pesce di LAGO che ti viene in mente

91 risposte



Dare un voto ad un piatto generico a base di pesce di MARE che ti viene in mente

91 risposte



Certificato nr. 190MACO34

Str. Poggino 76,
01100 Viterbo (VT)
TEL: 0761/252115

E-mail: lhasitqsa@gmail.com

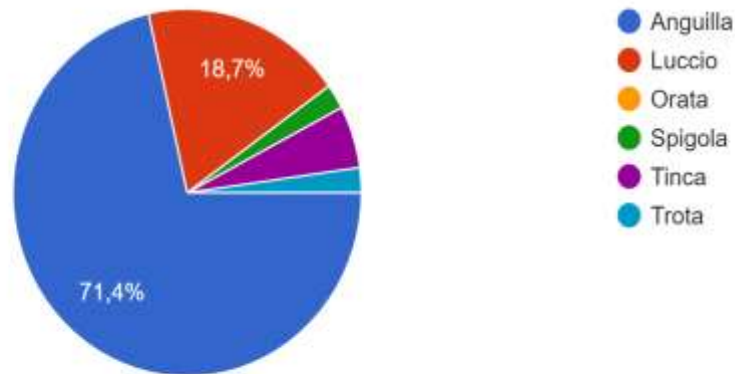
P.IVA/C.F.: 02088750563



Certificato nr. IC - EM - 1910066
emesso da **Intercert**

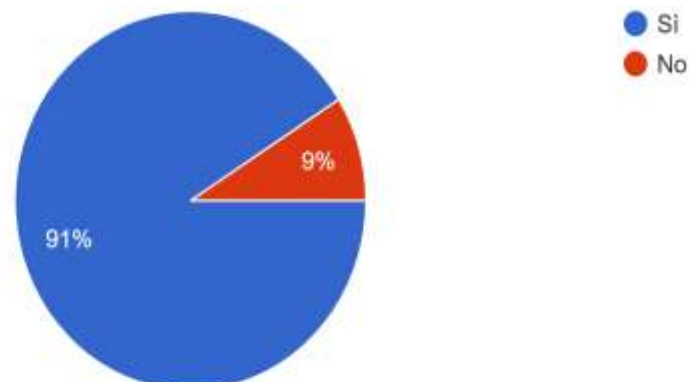
Quale tra questi pesci è citato nella Divina commedia relativamente al lago di Bolsena?

91 risposte



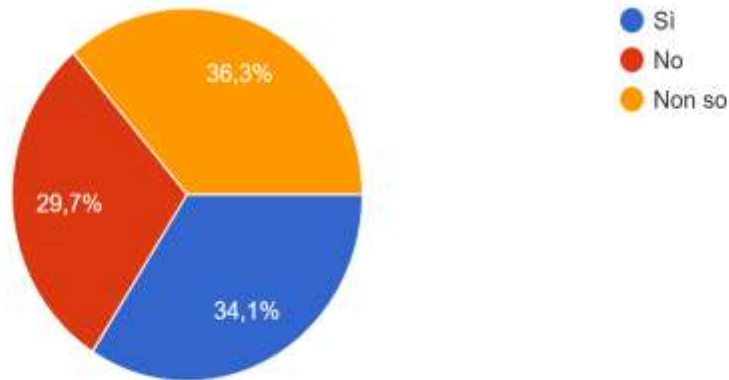
Nel lago di Bolsena vengono effettuate attività di ripopolamento?

89 risposte



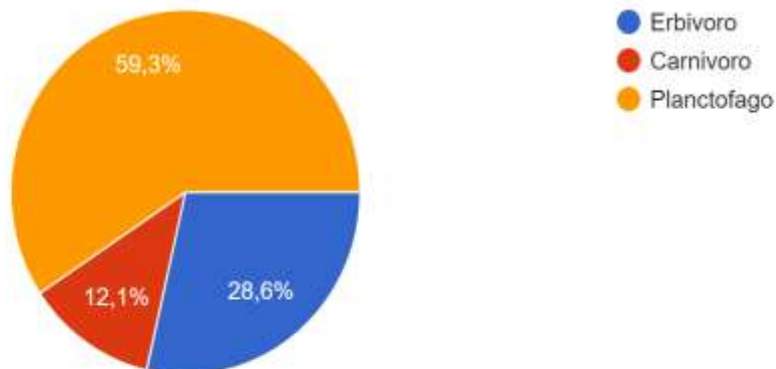
Il Coregone è un pesce che nel lago di Bolsena viene anche allevato prima di essere commercializzato?

91 risposte



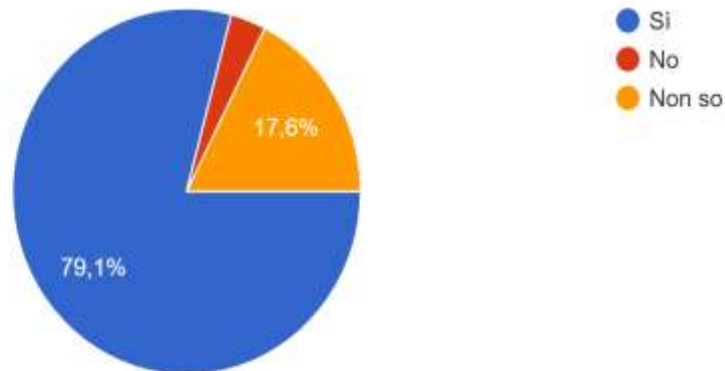
Qual è la dieta del Coregone?

91 risposte



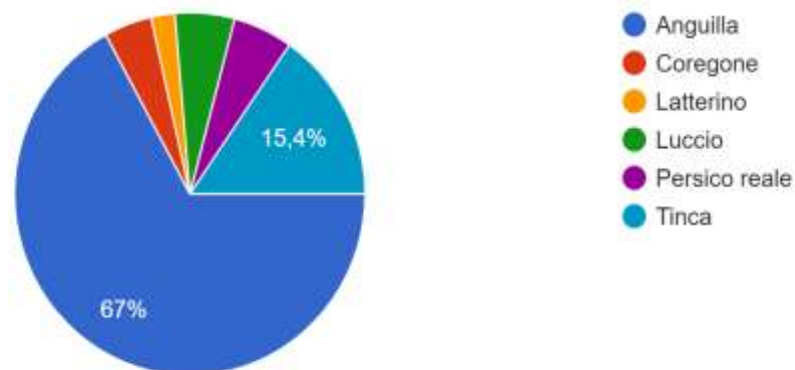
Esiste un regolamento per la pesca nel lago di Bolsena?

91 risposte



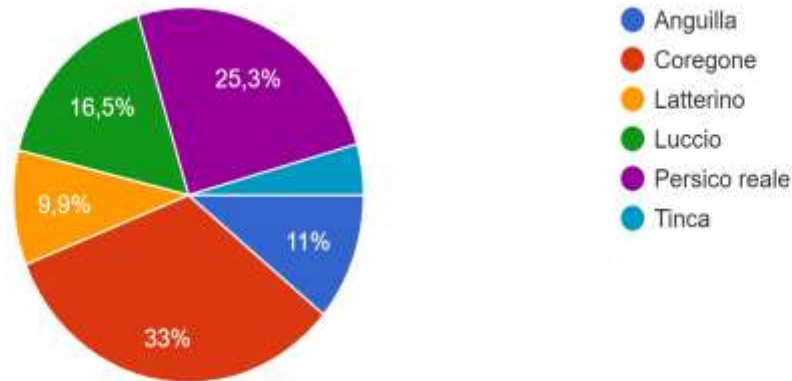
Quale tra queste specie di pesci risulta essere più CALORICO?

91 risposte



Quale tra queste specie di pesci risulta essere più PROTEICO?

91 risposte



Questa prima fase della nostra indagine ha messo a nudo, semmai fosse stato necessario la poca conoscenza e consapevolezza che sussiste nel consumatore rispetto al prodotto ittico delle acque interne e nello specifico anche la scarsa conoscenza delle peculiarità del prodotto del Lago di Bolsena.

La **seconda fase** supportata anche dai risultati della prima ha avuto come obiettivo l'Ideazione del **piano editoriale**, condivisa con i referenti della CCIAA:

Creazione di **# ufficiali**;

Creazione di **grafica personalizzata** con loghi dei partner in formato adeguato alle pubblicazioni;



Realizzazione di **post per Facebook** composti da immagine e copy;

Divulgazione questionario

Proposta di **newsletter** con comunicato stampa da inviare alla mailing listing delle testate giornalistiche locali.

Camera di Commercio Viterbo
20 novembre alle ore 14:47

Conosci a fondo i Pesci d'acqua dolce? 🐟
 Quante specie autoctone ci sono nel lago di Bolsena? 🌍
 Quali sono gli elementi per verificare la freschezza del Pesce? 🐟

👉 Aiutaci a verificare il livello delle tue conoscenze sul Prodotto Ittico delle acque dolci, il Questionario è anonimo e le risposte saranno rese disponibili al termine della raccolta! ▶

<https://bit.ly/QuestionarioLagoBolsena>

Se non conosci tutte le risposte, non preoccuparti. Continua a seguirci per scoprirne di più! 🐟💧 #Lashit #QualitàSicurezzaAmbiente #cciaavt #CamComViterbo



PROGETTO VALORIZZAZIONE PRODOTTI ITTICI DEL LAGO DI BOLSENA









POST 1

Camera di Commercio Viterbo
12 novembre alle ore 16:04

Il lago di Bolsena, il più grande lago di origine vulcanica di Europa, racchiude, con le sue due meravigliose isole, la storia della flora e della fauna della nostra provincia. 💧

Innumerevoli, infatti, sono i pesci d'acqua dolce autoctoni che possiamo trovare nelle sue acque:

👉 il luccio, la tinca, il piccolo latterino, la scardola, il cefalo, la lasca, il gambero di fiume, il granchio d'acqua dolce, il coregone o lavarello, che è il pesce più pescato, ed infine le anguille.

Ma non solo, negli anni sono state introdotte specie aliene come 👉 il persico sole, il pesce gatto, il persico trota, il persico reale, la carpa e l'agone, la nutria, la tartaruga palustre americana, l'oca canadese e il gambero rosso della Louisiana.

Lo scopo del nostro progetto è di valorizzare la pesca d'acqua dolce passando dall'intera filiera della pesca, dal pescatore al consumatore, per appianare il divario con quella marittima e rendere consapevole il nostro territorio della preziosa materia prima che abbiamo. 🐟👤

#Lashit #QualitàSicurezzaAmbiente #CciaaViterbo #CamComViterbo



PROGETTO VALORIZZAZIONE PRODOTTI ITTICI DEL LAGO DI BOLSENA











Certificato nr. 190MACO34

Str. Poggino 76,

01100 Viterbo (VT)

TEL: 0761/252115

E-mail: lhasitqsa@gmail.com

P.IVA/C.F.: 02088750563



Certificato nr. IC - EM - 1910066
emesso da **Intercert**

POST 2

POST 3



Camera di Commercio Viterbo
20 novembre alle ore 14:47 · 🌐

Conosci a fondo i Pesci d'acqua dolce? 🐟
Quante specie autoctone ci sono nel lago di Bolsena? 🌍
Quali sono gli elementi per verificare la freschezza del Pesce? 🐟

👉 Aiutaci a verificare il livello delle tue conoscenze sul Prodotto Ittico delle acque dolci, il Questionario è anonimo e le risposte saranno rese disponibili al termine della raccolta! 📄 ▶
<https://bit.ly/QuestionarioLagoBolsena>

Se non conosci tutte le risposte, non preoccuparti. Continua a seguirci per scoprirne di più! 🙄💧 #Lashit #QualitàSicurezzaAmbiente #cciaavt #CamComViterbo



**PROGETTO VALORIZZAZIONE
PRODOTTI ITTICI
DEL LAGO DI BOLSENA**



Certificato nr. 190MACO34

Str. Poggino 76,
01100 Viterbo (VT)
TEL: 0761/252115

E-mail: lhasitqsa@gmail.com

P.IVA/C.F.: 02088750563



Certificato nr. IC - EM – 1910066
emesso da **Intercert**

POST 4



Camera di Commercio Viterbo

23 novembre alle ore 14:08 · 🌐



COS'È LA QUALITÀ? ✓

La qualità standard di un alimento per poter essere immesso sul mercato deve rispettare i seguenti requisiti:

- 👉 Essere sicuro per la salute;
- 👉 Essere conforme alle norme vigenti in termini di: identità, processo, e comunicazione che a sua volta deve essere veritiera e leale.

Rispettato lo standard obbligatorio dell'alimento, qualsiasi requisito che si aggiunge, apporta di conseguenza pregio al prodotto. La qualità diventa quindi addizione di requisiti base fino a determinare una **RIVOLUZIONE NEL SISTEMA DEI CONSUMI** che spinge i processi di qualità verso un costante miglioramento. ✓

Nella visione del mercato, la qualità è intesa come grado di eccellenza o di superiorità del prodotto offerto da una data impresa e può riguardare sia attributi fisici che intangibili. È importante non confondere il concetto di conformità e quello di qualità.

👉 La conformità è rispondenza a uno standard, che può anche essere legato alle caratteristiche intrinseche del prodotto, processo o sistema. Quindi è anche "dovuta" in termini legislativi da parte del prodotto.

👉 La qualità è addizione di requisiti volontari a quanto previsto, per i quali entra in gioco la conformità al sistema di regole fissato. In sintesi la conformità è aderenza alla qualità, la **CERTIFICAZIONE** è dichiarazione della qualità. 🏆 #LashIt #QualitàSicurezzaAmbiente #cciaavt #camcomviterbo



**PROGETTO VALORIZZAZIONE
PRODOTTI ITTICI
DEL LAGO DI BOLSENA**



Certificato nr. 190MACO34

Str. Poggino 76,

01100 Viterbo (VT)

TEL: 0761/252115

E-mail: lhasitqsa@gmail.com

P.IVA/C.F.: 02088750563



Certificato nr. IC - EM – 1910066
emesso da **Intercert**

POST 5

 **Camera di Commercio Viterbo**
24 novembre alle ore 15:25 · 🌐

QUANTO È IMPORTANTE LA CERTIFICAZIONE? 😊

È sempre più importante, ai fini commerciali, poter disporre di adeguate documentazioni dei prodotti della pesca, ancor di più se questa certificazione è integrata con una pesca rispettosa dell'ambiente. 🐟

Oltre alle classiche ISO, è importante evidenziare lo sviluppo di una certificazione volontaria: 🇮🇹 la MSC (Marine Stewardship Council), nata dalla collaborazione tra scienziati e produttori. Questa si basa su 3 principi fondamentali:

- 👉 sostenibilità degli stock;
- 👉 riduzione degli impatti sull'ambiente;
- 👉 efficace gestione della pesca.

È stato inizialmente avviato un percorso per verificare e adattare l'attuazione dei principi dello MSC alla pesca delle acque dolci. L'operazione prevedeva una prima indagine per approfondire quanto veniva fatto nella pesca, sia a livello nazionale che internazionale. In contemporanea è stata condotta un'altra indagine per verificare quante e quali aziende disponessero di una certificazione e di quale tipo.

Terminata questa fase, è stato programmato un percorso informativo per le aziende circa le diverse possibilità di attestazione (di processo, ambientale, EMAS, di pesca). 🐟💧 #LashIt

#QualitàSicurezzaAmbiente #camcomViterbo #cciaavt



**PROGETTO VALORIZZAZIONE
PRODOTTI ITTICI
DEL LAGO DI BOLSENA**



Certificato nr. 190MACO34

Str. Poggino 76,
01100 Viterbo (VT)
TEL: 0761/252115

E-mail: lhasitqsa@gmail.com

P.IVA/C.F.: 02088750563



Certificato nr. IC - EM – 1910066
emesso da **Intercert**

POST 6



Camera di Commercio Viterbo

Ieri alle 16:15 · 🌐

...

LE NOSTRE RICERCHE SULLA TRACCIABILITÀ NELLA PESCA D'ACQUA DOLCE. 🦉

Andando oltre agli aspetti legislativi abbiamo evidenziato che la tracciabilità è un passaggio fondamentale nell'agricoltura, molto meno nel settore della pesca marittima, quasi nullo per quanto riguarda le acque dolci. ❌

Strettamente connessa all'attività della certificazione, ed essendo molto importante sia in termini di garanzia dei prodotti verso i consumatori, sia per quanto riguarda il valore delle produzioni, abbiamo provveduto ad acquisire tramite interviste rivolte a pescatori, trasformatori e commercianti, quale sia il livello di conoscenza e consapevolezza dell'importanza della tracciabilità dei prodotti. Questo ha consentito, indirettamente, di sensibilizzare la filiera della pesca sull'argomento. 🦉 🦉

In contemporanea abbiamo condotto una ricerca dettagliata per verificare la tracciabilità nella pesca marittima, e più in generale in agricoltura, per poter prendere spunti da suggerire al settore. Al termine è stato elaborato un percorso che ha visto il coinvolgimento diretto di alcuni soggetti per verificare la fattibilità e soprattutto la disponibilità da parte degli operatori ad avviare percorsi virtuosi, avviando così un'azione pilota. Quest'ultima è servita per scrivere un report con linee operative e suggerimenti per il settore della pesca delle acque interne, al fine di consentire percorsi di tracciabilità in grado di garantire consumatori e produttori e, al contempo, di favorire il mantenimento del valore del prodotto. 🌐 🦉 🦉 #Lashit #QualitàSicurezzaAmbiente #cciaavt #camcomviterbo



Certificato nr. 190MACO34

Str. Poggino 76,

01100 Viterbo (VT)

TEL: 0761/252115

E-mail: lhasitqsa@gmail.com

P.IVA/C.F.: 02088750563



Certificato nr. IC - EM – 1910066
emesso da **Intercert**

POST 7

 **Camera di Commercio Viterbo**
Ieri alle 16:15 · 🌐

LE NOSTRE RICERCHE SULLA TRACCIABILITÀ NELLA PESCA D'ACQUA DOLCE. 🐟

Andando oltre agli aspetti legislativi abbiamo evidenziato che la tracciabilità è un passaggio fondamentale nell'agricoltura, molto meno nel settore della pesca marittima, quasi nullo per quanto riguarda le acque dolci. ❌

Strettamente connessa all'attività della certificazione, ed essendo molto importante sia in termini di garanzia dei prodotti verso i consumatori, sia per quanto riguarda il valore delle produzioni, abbiamo provveduto ad acquisire tramite interviste rivolte a pescatori, trasformatori e commercianti, quale sia il livello di conoscenza e consapevolezza dell'importanza della tracciabilità dei prodotti. Questo ha consentito, indirettamente, di sensibilizzare la filiera della pesca sull'argomento. 🐟🌊

In contemporanea abbiamo condotto una ricerca dettagliata per verificare la tracciabilità nella pesca marittima, e più in generale in agricoltura, per poter prendere spunti da suggerire al settore. Al termine è stato elaborato un percorso che ha visto il coinvolgimento diretto di alcuni soggetti per verificare la fattibilità e soprattutto la disponibilità da parte degli operatori ad avviare percorsi virtuosi, avviando così un'azione pilota. Quest'ultima è servita per scrivere un report con linee operative e suggerimenti per il settore della pesca delle acque interne, al fine di consentire percorsi di tracciabilità in grado di garantire consumatori e produttori e, al contempo, di favorire il mantenimento del valore del prodotto. 🌐📱 #Lashit #QualitàSicurezzaAmbiente #cciaavt #camcomviterbo



POST 8

La comunicazione costituisce, oggi, uno dei mezzi più importanti per sostenere il valore delle produzioni e contribuire ad aumentarlo. 😊 Hai seguito i nostri post sul progetto del Lago di Bolsena? 🐟🌊

👉 Aiutaci a verificare il livello delle tue conoscenze sul Prodotto Ittico delle acque dolci, il Questionario è anonimo e le risposte saranno rese disponibili al termine della raccolta! ▶ <https://bit.ly/QuestionarioLagoBolsena>

Se non conosci tutte le risposte, non preoccuparti. Visita la pagina della Camera di Commercio Viterbo per saperne di più! 🐟🌊 #Lashit #QualitàSicurezzaAmbiente #cciaavt #CamComViterbo



Certificato nr. 190MACO34

Str. Poggino 76,

01100 Viterbo (VT)

TEL: 0761/252115

E-mail: lhasitqsa@gmail.com

P.IVA/C.F.: 02088750563



Certificato nr. IC - EM - 1910066
emesso da **Intercert**

POST 9

IL CONSUMATORE

Un'ottima Promozione dei Prodotti e una giusta Educazione Alimentare sono molto importanti per tutelare il consumatore finale e favorire un aumento dell'acquisto consapevole. Per ottenere ciò sono fondamentali interventi che: 👉 da un lato sostengano attività di educazione alimentare a favore dei consumatori e degli studenti (consumatori di domani);

👉 dall'altro, con un'adeguata campagna di comunicazione, supportino una corretta informazione riguardo il valore aggiunto dei prodotti della pesca, sia per gli aspetti organolettico-nutrizionali che in termini di sostenibilità ambientale.

#Lashit #QualitàSicurezzaAmbiente #cciaavt #CamComViterbo



POST 10

EDUCARE IL CONSUMATORE DI DOMANI

Altro pilastro importante per contribuire ad incrementare il valore aggiunto dei prodotti della pesca del Lago di Bolsena, oltre a tutti gli altri aspetti dell'ecosistema del lago stesso, è quello di far conoscere agli studenti dei comuni di Viterbo e provincia 👉 la qualità delle carni dei pesci del lago rispetto a molti di allevamento, dei quali spesso non è facilissimo stabilire l'esatta provenienza. 🐟🐟

All'interno di incontri di educazione alimentare, è stato evidenziato anche il concetto di prodotti 👉 a bassa emissione di CO2 e viene descritto il contesto ambientale di riferimento.

Il coinvolgimento delle scuole costituisce un elemento importante per raggiungere le famiglie e creare consapevolezza nei consumatori di domani. #Lashit #QualitàSicurezzaAmbiente #cciaavt #CamComViterbo



POST 11

ACQUISTA CONSAPEVOLMENTE

Il Consumo Critico o Consapevole è l'opposto del consumo compulsivo !

Con Consumo Critico si intende l'abitudine di acquistare e di consumare maggiormente i prodotti che hanno determinati requisiti di qualità, che sono differenti da quelli comunemente riconosciuti dal consumatore medio. ✓

In particolare il consumatore consapevole riconosce come componenti essenziali della qualità di un prodotto alcune caratteristiche delle sue modalità di produzione, per esempio:

- 👉 la sostenibilità ambientale del processo produttivo;
- 👉 l'eticità del trattamento della materia prima.

Prima di acquistare un prodotto ittico fresco ricordati di verificare i seguenti aspetti indicatori di freschezza del prodotto stesso:

- 👉 l'occhio deve essere convesso trasparente e la pupilla nero brillante;
- 👉 le branchie devono presentare un colore rosso vivo e devono essere prive di muco;
- 👉 l'odore non deve essere pungente;
- 👉 la pelle deve presentarsi di colore vivo, liscia e non raggrinzita;
- 👉 le squame devono aderire bene alla pelle;
- 👉 la carne non deve essere cadente ma compatta ed elastica.

#Lashit #QualitàSicurezzaAmbiente #cciaavt #CamComViterbo



Certificato nr. 190MACO34

Str. Poggino 76,

01100 Viterbo (VT)

TEL: 0761/252115

E-mail: lhasitqsa@gmail.com

P.IVA/C.F.: 02088750563



Certificato nr. IC - EM – 1910066
emesso da **Intercert**

POST 12

La proposta progettuale "IL VALORE AGGIUNTO DELLA PESCA IN ACQUE DOLCI!" aveva come scopo quello di accompagnare i produttori a valorizzare il pescato delle acque dolci portando avanti 4 iniziative che vedono direttamente ed indirettamente protagonisti i consumatori ed i pescatori:

- 👉 certificazione dei prodotti;
- 👉 tracciabilità;
- 👉 promozione;
- 👉 educazione alimentare.

Infatti attraverso un'attenta campagna di comunicazione ed informazione in termini di educazione alimentare, è stato possibile concentrare l'attenzione dei consumatori, già nelle scuole, su specie ittiche selvatiche che dal punto di vista organolettico sono sicuramente di maggior pregio rispetto alle specie allevate.

Particolare attenzione nella proposta viene data a due aspetti strettamente correlati, che sicuramente contribuiscono a garantire, se non ad aumentare, il valore delle produzioni:

- 👉 tracciabilità e
- 👉 certificazione.

Siamo consapevoli del forte ritardo che vi è nel settore ittico, maggiormente in quello delle acque dolci, per questo il nostro scopo è di porre l'attenzione sui giovani produttori, per far comprendere che un prodotto acquisisce valore anche in virtù dei servizi interni presenti.

Grazie per averci seguito in queste settimane. Scrivici la tua opinione!

👉
#Lashit #QualitàSicurezzaAmbiente #cciaavt #CamComViterbo



Certificato nr. 190MACO34

Str. Poggino 76,

01100 Viterbo (VT)

TEL: 0761/252115

E-mail: lhasitqsa@gmail.com

P.IVA/C.F.: 02088750563



Certificato nr. IC - EM – 1910066
emesso da **Intercert**

Nel contempo la comunicazione entrava anche nella **terza fase**, mirata a creare la giusta consapevolezza alla base e cioè nelle giovani generazioni . Innegabile che il momento storicamente difficile non ha certo favorito, ma la tenacia e la convinzione che i ragazzi debbano conoscere il contesto che abitano e vivono in termini di servizi ecosistemici, ha permesso una viva collaborazione con le scuole dell'alto viterbese. Un coinvolgimento importante e necessario sia per creare la cultura che per raggiungere le famiglie di provenienza, un moltiplicatore sano da utilizzare appieno.

Calendario incontri da due ore svolti nelle scuole che hanno partecipato:

Bolsena

- Scuola Secondaria 1° grado

9 nov ore 11,00-13,00 classe 3 D

10 nov ore 12,00-14,00 classe 1 D

11 nov ore 10,00-12,00 classe 2 D

17 nov ore 12,00-14,00 classe 2 E

San Lorenzo Nuovo

- Scuola Secondaria 1° grado

14 nov ore 8,00-10,00 classe 1 F

14 nov ore 10,20-12,20 classe 3 D

16 nov ore 11,00-13.00 classe 2 F



Certificato nr. 190MACO34

Str.Poggino 76,

01100 Viterbo (VT)

TEL: 0761/252115

E-mail: lhasitqsa@gmail.com

P.IVA/C.F.: 02088750563



Certificato nr. IC - EM – 1910066
emesso da **Intercert**

Gradoli

- Scuola Secondaria 1° grado

18 nov ore 11,10-13,10 classe 2 C

25 nov ore 11,10-13,10 classe 1 C

Grotte di Castro

- Scuola Secondaria 1° grado

21 nov ore 8,20-10,20 classe 1 A

21 nov ore 11,20-13,20 classe 2 A

23 nov ore 11,20-13,20 classe 3 A

Sono stati coinvolti tutti gli alunni delle scuole Secondarie di primo grado (12 classi -210 alunni). Inoltre, con una modalità ridotta, sono state coinvolte anche una parte delle scuole Primarie di Bolsena e Grotte di Castro (8 classi - 122 alunni).

Gli incontri di due ore si sono svolti con i seguenti contenuti e obiettivi:

Tema:

"Il pesce d'acqua dolce:

ecosistema, tradizione della pesca e qualità dell'alimentazione"

Contenuti:

Prima parte

- L'ambiente lacustre e i pesci principali

- La pesca: aspetti storici e normative

- I pescatori e l'attività della pesca (barca, attrezzi, tecniche)

Intervallo - Visione del documentario "Vite d'acqua" (20' circa)

Seconda parte

- Il pesce d'acqua dolce come alimento sano (qualità nutrizionali - ricerca dati)
- Alcuni piatti tradizionali (coregone arrosto, minestra di tinca, sbroschia, anguilla arrosto, filetti...)
- Discussione su curiosità personali

Obiettivi:

- incrementare la conoscenza della tradizione peschereccia del lago;
- conoscere i prodotti della pesca del Lago di Bolsena e le loro qualità ecologiche
- conoscere agli studenti la qualità delle carni dei pesci del lago
- acquisire informazioni sulle caratteristiche del pesce fresco e sulla filiera di trasformazione e sui rischi rispetto a di allevamento, dei quali spesso non è facilissimo stabilire l'esatta provenienza.
- conoscere l'importanza del pesce di acqua dolce per una corretta alimentazione (educazione alimentare e gastronomica)

Metodologia:

- Illustrazione di presentazioni in PowerPoint;
- Per lo svolgimento della parte sull'alimentazione sono stati effettuate attività di ricerca-azione con gli studenti impegnati nella raccolta (attraverso Internet) dei dati sulle caratteristiche nutrizionali dei vari tipi di pesce;



Certificato nr. 190MACO34

Str. Poggino 76,

01100 Viterbo (VT)

TEL: 0761/252115

E-mail: lhasitqsa@gmail.com

P.IVA/C.F.: 02088750563



Certificato nr. IC - EM – 1910066
emesso da **Intercert**

- Sulla base dei dati raccolti sono state elaborate delle tabelle riassuntive dei valori che hanno dato l'occasione per discuterne e valutarne vari aspetti anche con riferimento all'età della crescita e ciò ha particolarmente coinvolto gli alunni.

- Per una rappresentazione concreta delle opportunità alimentari offerte dai pesci di acqua dolce sono state predisposte alcune schede didattiche sulla gastronomia tipica con esemplificazione di alcune ricette, come l'esempio allegato (Filetti di persico reale).

Sono stati inoltre effettuati interventi di comunicazione nelle Scuole Primarie di Bolsena e Grotte di Castro con distribuzione di una brochure e attività esplicative dedicate alla conoscenza dei pesci, del loro habitat e delle qualità nutrizionali dei principali pesci di acqua dolce pescati nel lago di Bolsena: coregone, anguilla, tinca, luccio, persici e latterino.



Certificato nr. 190MACO34

Str. Poggino 76,

01100 Viterbo (VT)

TEL: 0761/252115

E-mail: lhasitqsa@gmail.com

P.IVA/C.F.: 02088750563



Certificato nr. IC - EM – 1910066
emesso da **Intercert**



Certificato nr. 190MACO34

Str. Poggino 76,

01100 Viterbo (VT)

TEL: 0761/252115

E-mail: lhasitqsa@gmail.com

P.IVA/C.F.: 02088750563



Certificato nr. IC - EM - 1910066
emesso da **Intercert**

Valori nutrizionali dei pesci

SP. PESCE	GOREGAN	TINCA	PETTSICO	ANGUILLA	LUCCIO	WATERINO	CARPA
Kcal/g	134 Kcal	73 Kcal	112 Kcal	194 Kcal	88 Kcal	408 Kcal	127 Kcal
PROTEINE	18/20 g	17,50 g	19,96 g	15,64 g	19,26 g	20,53 g	19,83 g
LIPIDI	0	0,5 g	0	0	0	0	0
GLUCIDI	0	0,50 g	0	0	0	0	0
CAVIO	5,86 g	0,50 g	3,69 g	11,66 g	0,69 g	6,73 g	5,6 g
SALE	26 mg	31 mg	90 mg	20 mg	57 mg	61 mg	41 mg
FOSFORO	0,37 mg	1 mg	1,63 mg	0,5 mg	0,50 mg	0,32 mg	1,24 mg
COLESTEROLO	33 mg		30 mg	10 mg	31 mg	30 mg	25 mg
PIRENE	270 mg	219 mg	200 mg	216 mg	320 mg	162 mg	415 mg



Al fine di facilitare gli interventi nelle scuole ed a scopo divulgativo è stata realizzata una brochure informativa (1000 copie) utilizzata negli incontri con i ragazzi



L'attività di comunicazione è stata svolta in considerazione delle finalità che si era proposta la CCIAA di Viterbo e cioè l'accompagnare i produttori a valorizzare il prodotto pescato attraverso l'acquisizione di consapevolezza dei consumatori finali. Particolare attenzione è stata rivolta a tracciabilità e certificazione, due aspetti che tra loro correlati che andranno a realizzare il bagaglio di esperienze che la CCIAA potrà mettere a disposizione dei produttori.

Viterbo 02.12.2020

Il Presidente

