



Unione  
Europea



Repubblica  
Italiana



Regione  
Puglia

## Calendario eventi

- **28/10/2023** – Mola di Bari (Ba) –  
Castello Angioino (Via Castello, 25)
- **03/11/2023** – Tricase Porto (Le) –  
CIHEAM sede di Tricase (Porto)
- **04/11/2023** - Porto Cesareo (Le) –  
Torre Lapillo (Via Torre Lapillo)
- **10/11/2023** – Taranto (Ta) –  
Castello Aragonese (P.za Castello, 4)
- **17/11/2023** – Manfredonia (Fg) –  
Lega Navale di Manfredonia (Banchina  
di Tramontana)



**FEAMP**

PO 2014-2020  
Fondo europeo per gli  
affari marittimi e la pesca



# PUGLIA FISHLIFESTYLE

**Comunicazione e informazione per  
migliorare lo stile di vita del consumatore  
pugliese, attraverso il maggiore consumo  
del pescato locale**

Realizzato da



STRUTTURA SPECIALE DI  
"COORDINAMENTO  
HEALTH MARKETPLACE"  
DELLA PRESIDENZA DELLA  
REGIONE PUGLIA

## Premessa

Il consumo di pesce, in Italia come nel resto del mondo, è andato progressivamente aumentando, soprattutto negli ultimi anni, anche grazie all'aspetto salutistico che viene attribuito ai prodotti ittici. Tali prodotti rappresentano nella dieta dell'uomo un'importante fonte di elementi minerali, di proteine di elevato valore biologico ma soprattutto di acidi grassi polinsaturi omega 3, per alcuni dei quali i prodotti ittici sono l'unica fonte alimentare significativa; per questi motivi, Medici e Nutrizionisti consigliano il consumo di pesce almeno 2 volte la settimana. Si comprende dunque quanto può essere importante il rapporto fra operatore ittico e il consumatore, nei termini della corretta gestione della filiera produttiva, nel rispetto delle caratteristiche qualitative del prodotto, della sostenibilità ambientale e delle potenzialità operative sia delle pratiche di pesca tradizionali che di quelle tecnologicamente avanzate. Valorizzare le produzioni e le risorse vuol dire innanzitutto comprendere la loro biologia, conoscere i loro aspetti nutrizionali, le loro caratteristiche organolettiche, la loro salubrità (sicurezza d'uso) ed essere informati circa la loro consistenza (in termini di abbondanza) nonché sull'ambiente in cui vivono. Inoltre, è di fondamentale importanza attivare un corretto percorso di valorizzazione delle produzioni spostando la domanda anche verso specie poco conosciute, o meglio, poco valorizzate; questo vuol dire, indirettamente, indurre gli operatori della pesca a limitare la cattura di specie di medio e elevato pregio (come merluzzi, sogliole, triglie etc.), il cui eccessivo sfruttamento determina attualmente una notevole riduzione degli stock, ma soprattutto ridurre gli sprechi rappresentati dallo "scarto", che comprende anche pesci di specie poco conosciute ma potenzialmente di buona qualità per il consumo umano, o incrementare la cattura di quelle specie che recentemente, anche a causa dei cambiamenti climatici, hanno aumentato la loro presenza e abbondanza nei mari pugliesi.

## Finalità del progetto

Il Progetto "PUGLIA FISHLIFESTYLE" nasce dunque sulla base di questi presupposti e ha come obiettivo generale quello di sostenere e valorizzare le caratteristiche del pesce locale, sia fresco che trasformato, anche in base alla qualità ambientale delle zone nelle quali è stato pescato, attivando una serie di iniziative di valutazione, presentazione e informazione che siano in grado di accrescere i consumi di pesce locale (in famiglia, nelle mense comprese quelle scolastiche, nella ristorazione, ecc.) soprattutto in riferimento a specie sottoutilizzate, introducendo nuovi concetti alimentari e nutrizionali.

## Attività svolte



## Risultati attesi

Il Progetto, oltre a fornire un inquadramento dei diversi argomenti trattati, tra i quali lo stato dell'arte sul consumo dei prodotti ittici in Puglia e la loro importanza nella dieta mediterranea, l'analisi dei mestieri di pesca delle principali marinere pugliesi, le caratteristiche biologiche e l'ecologia delle specie ittiche nonché la caratterizzazione ambientale delle zone sfruttate dalla pesca in Puglia, rende disponibili i dati sulle caratteristiche chimiche e nutrizionali di alcune specie da valorizzare o già valorizzate differenziandole per marineria e stagionalità, proponendo infine un piano d'azione per la generale valorizzazione del consumo di pesce locale pugliese.