



**GAL**  
Gargano  
agenzia di sviluppo

Buone pratiche, cultura e conoscenza:  
valori professionali sociali ed economici  
per sostenere e rafforzare  
le nostre comunità costiere

## IL GAL GARGANO AGENZIA DI SVILUPPO S.C.A.R.L.

Il Gruppo di Azione Locale (GAL) Gargano Agenzia di Sviluppo è una società consortile a r.l., costituita nel marzo 2017, nella quale è confluita l'esperienza ultradecennale del GAL Gargano s.c.a r.l. fondato nel 2003 a cui si è aggiunta l'esperienza del GAC Lagune del Gargano (Misura 4.1 FEP 2007-2013) con il primo approccio di pianificazione di tipo partecipativo denominato CLLD, arricchita ora dall'importante attività di Agenzia di Sviluppo. Seppure è un nuovo soggetto giuridico, il GAL Gargano opera in continuità dal 2005 ed è stato soggetto attuatore dell'IC Leader+ 2000/2006 e degli Assi III e IV del PSR Puglia 2007/2013.

La costituzione della nuova società permette al GAL di essere più competitivo nell'affrontare le continue sfide del mercato e realizzare la sua mission di promozione e sviluppo territoriale. La società ha due compiti importanti:

- 1) gestire il ruolo di soggetto responsabile dell'attuazione del PSR, con particolare riferimento alla Misura 19 e quindi all'attuazione di una Strategia di Sviluppo Locale (SSL) di tipo Partecipativo ed alla elaborazione ed implementazione del relativo Piano di Azione Locale (PAL).
- 2) gestire come Agenzia di sviluppo tutte quelle attività che possano permettere al territorio e ai suoi attori una crescita in senso globale.

La compagine societaria è composta dai rappresentanti degli interessi socio - economici locali



sia pubblici che privati, nei quali, a livello decisionale, né le autorità pubbliche né alcun singolo gruppo di interesse rappresenta più del 49% degli aventi diritti al voto. Tra i soci oltre alle Amministrazioni Comunali di Cagnano Varano, Carpino, Ischitella, Isole Tremiti, Lesina, Mattinata, Monte Sant'Angelo, Peschici, Rignano Garganico, Rodi Garganico, San Giovanni Rotondo, San Marco in Lamis, San Nicandro Garganico, Vico del Gargano e Vieste, sono presenti organizzazioni professionali e di categoria, Ente Parco Nazionale del Gargano, Consorzio di Bonifica Montana del Gargano, associazioni culturali e imprese del mondo agricolo, della pesca e turistiche tra le più rappresentative del territorio.

La società è amministrata da un Consiglio di amministrazione di 5 componenti, i cui membri sono nominati dai soci in rappresentanza di ciascuna categoria (Comuni, Altri Enti Pubblici, OOPP agricole, Associazioni di categoria CNEL, Privati).

La superficie territoriale totale interessata dalla Strategia di Sviluppo Locale del GAL Gargano è pari a 1.916,25 km<sup>2</sup>, pari al 35,47% del territorio della Provincia di Foggia e al 9,81% del territorio regionale. La popolazione totale è di 131.282 abitanti.

Il territorio del GAL Gargano è contraddistinto dall'elevata eccellenza ambientale, dotato di un patrimonio pressoché intatto, valorizzato e riconosciuto a livello internazionale, che vanta la presenza di un Parco Nazionale, un'Area Marina Protetta e numerose Zone Speciali di Conservazioni (ZSC) ai sensi della Direttiva Habitat e di Zone di Protezione Speciale (ZPS) ai sensi della Direttiva Uccelli.

## IL PIANO DI AZIONE LOCALE

**#FacciamoFuturo** è il documento nel quale è tracciata la **Strategia di Sviluppo Locale** dell'area GAL e con il **Piano di Azione Locale** (P.A.L.) individua obiettivi e interventi da attuare a sostegno del sistema socio-economico e lo sviluppo del territorio.

A partire dalla programmazione comunitaria 2014-2020, grazie alla scelta della Regione Puglia di finanziare lo Sviluppo Locale di Tipo Partecipativo (SLTP) attraverso la strategia plurifondo, il GAL ha definito una Strategia integrata basata sia sulle opportunità rinvenienti dal Fondo FEASR (Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale) sia da quelle del Fondo FEAMP (Fondo Europeo Attività Marittime per la Pesca).

La Strategia di Sviluppo Locale 2014-2020 del GAL GARGANO è stata approvata dalla Regione Puglia nel settembre del 2017 con una dotazione complessiva di 8 milioni e 275 mila euro.

La SSL è il risultato di un lungo processo partecipativo durato oltre 2 anni che ha visto il coinvolgimento attivo e fattivo di centinaia di stakeholder coinvolti nelle attività di progettazione attraverso, incontri informativi, focus group, sondaggi online ed interviste dirette.

Questa fase ha permesso di individuare i 2 tematismi prioritari della SSL (1°) Valorizzazione e gestione delle risorse ambientali e

naturali e (2°) Sviluppo e innovazione delle filiere e dei sistemi produttivi, oltre che i principali fabbisogni delle filiere produttive agricole e della pesca e gli interventi necessari per attuare la strategia finale attraverso un Piano di Azione Locale.

L'obiettivo della SSL è rendere il territorio del GARGANO maggiormente competitivo ed attrattivo attraverso il consolidamento del tessuto imprenditoriale del mondo agricolo, extra-agricolo e della pesca e la valorizzazione delle risorse naturali generando un modello economico teso alla sostenibilità economica, ambientale e sociale.

Il PAL è composto da 3 grandi azioni:  
Azione 1 - GARGANO MARE E MONTI  
Azione 2 - GARGANO IMPATTO ZERO  
Azione 3 - RAFFORZAMENTO DELLE FILIERE

Le 3 azioni sono a loro volta suddivise in 12 interventi, di cui 8 riferiti al fondo FEASR e 4 al fondo FEAMP.

Per conoscere tutte le opportunità offerte dalla Strategia di Sviluppo Locale della Programmazione 2014-2020 del GAL Gargano si può consultare il sito web: [www.galgargano.com](http://www.galgargano.com) oppure contattare lo Staff tecnico presso la sede del GAL in Monte Sant'Angelo alla Via Jean Annot snc dal lunedì al venerdì dalle ore 09.00 alle ore 14.00 e dalle 15.00 alle 18.00.



# Riepilogo degli interventi

| AMBITO<br>TEMATICO | Fondo SIE: | N° Azione | TITOLO Azione                  | N° intervento | TITOLO intervento                                                                                                                                                                     | Attuazione:<br>(B/RD) | Importo: (€)   |
|--------------------|------------|-----------|--------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------|
| AT1                | FEAMP      | 1         | GARGANO MARE<br>E MONTI        | 1.1           | Elaborazione di piani di gestione locali delle attività connesse alla pesca e all'acquacoltura in siti natura 2000 e in zone soggette a misure di protezione speciale                 | Bando                 | € 250.000,00   |
| AT1                | FEASR      | 1         | GARGANO MARE<br>E MONTI        | 1.2           | Intervento integrato di informazione management ambientale                                                                                                                            | Regia Diretta         | € 50.000,00    |
| AT1                | FEASR      | 1         | GARGANO MARE<br>E MONTI        | 1.3           | L'anello mancante: un piano d'azione garganico per l'economia circolare                                                                                                               | Bando                 | € 1.500.000,00 |
| AT2                | FEAMP      | 2         | GARGANO<br>IMPATTO ZERO        | 2.1           | S.O.S. Gargano – servizi organizzati specifici per le imprese, centro multifunzionale dei prodotti degli ambienti vallivi                                                             | Bando                 | € 750.000,00   |
| AT2                | FEAMP      | 2         | GARGANO<br>IMPATTO ZERO        | 2.2           | Promuovere la diversificazione e nuove forme di reddito nel settore della pesca e acquacoltura: Interventi per la vendita, la conservazione e commercializzazione dei prodotti ittici | Bando                 | € 450.000,00   |
| AT2                | FEAMP      | 2         | GARGANO<br>IMPATTO ZERO        | 2.3           | Interventi per una commercializzazione                                                                                                                                                | Regia Diretta         | € 200.000,00   |
| AT2                | FEASR      | 2         | GARGANO<br>IMPATTO ZERO        | 2.4           | Identità territoriale e internazionalizzazione                                                                                                                                        | Regia diretta         | € 50.000,00    |
| AT2                | FEASR      | 2         | GARGANO<br>IMPATTO ZERO        | 2.5           | Sviluppo Locale e Reti                                                                                                                                                                | Bando                 | € 200.000,00   |
| AT2                | FEASR      | 2         | GARGANO<br>IMPATTO ZERO        | 2.6           | Sentieri di incontro                                                                                                                                                                  | Bando                 | € 1.050.000,00 |
| AT2                | FEASR      | 3         | RAFFORZAMENTO<br>DELLE FILIERE | 3.1           | Incentivo alla cultura d'impresa                                                                                                                                                      | Regia Diretta         | € 150.000,00   |
| AT2                | FEASR      | 3         | RAFFORZAMENTO<br>DELLE FILIERE | 3.2           | Creazione di start-up extra agricole                                                                                                                                                  | Bando                 | € 1.600.000,00 |
| AT2                | FEASR      | 3         | RAFFORZAMENTO<br>DELLE FILIERE | 3.3           | Sostegno alla Commercializzazione                                                                                                                                                     | Bando                 | € 700.000,00   |

## COMUNI DEL GAL GARGANO DELL'AREA FEAMP

### Isole Tremiti



Anticamente erano chiamate Insulae Diomedee dal mitico eroe greco Diomede, compagno di Ulisse. L'arcipelago, situato a 12 miglia dalla costa nord del Gargano, è costituito da tre isole maggiori, San Domino, San Nicola e Capraia, dal piccolo e disabitato isolotto del Cretaccio e dalla sperduta e disabitata Pianosa, localizzata a circa 11 miglia dal resto dell'arcipelago. E' il più piccolo comune della Provincia di Foggia, ma nel periodo estivo viene preso d'assalto da migliaia di turisti che vogliono godere della natura selvaggia delle isole, del mare cristallino, dei fondali meravigliosi ricchi di una grande varietà di pesci e di una diversificata comunità animale e vegetale. Dal 1989 le Isole Tremiti sono Riserva Naturale Marina, come in tutti i luoghi dove la natura è tutelata sono state individuate zone a diverso regime di tutela ambientale. Presso le Isole è presente una comunità di pescatori locali dediti alla piccola pesca artigianale.

### Lesina



Sorge sulle sponde dell'omonimo lago, è un borgo marinaro per eccellenza e noto per la produzione di anguille, capitoni e cefali. Conosciuta già nell'epoca romana fu spesso meta di migrazioni grazie alla pescosità del lago, talmente importante che le più importanti abbazie del medioevo avevano diritti di pesca sullo specchio d'acqua. Il sito è di innegabile fascino: una sottile lingua di terra coperta di dune sabbiose e boschetti, divi-

de il lago dal mare che si insinua fra le sue acque attraverso due canali (Acquarotta e Schiapparo). La zona orientale del lago è riserva naturale per la presenza di una ricca avifauna tra cui anatre, folaghe, cavalieri d'Italia e numerose specie migratorie (fenicotteri, gru e cicogna bianca). Nella laguna di Lesina la pesca viene ancora praticata nella forma originale, i sistemi di pesca più importanti che i pescatori lesinesi adottavano già in tempi remoti sono quelli della paranza ed accancio. Il sandalo è la tipica imbarcazione utilizzata dai pescatori nella Laguna. La flotta a mare è composta oltre che dalle piccole imbarcazioni della pesca artigianale anche da draghe per la pesca delle vongole. Nelle acque marine di competenza di questo Comune sono presenti impianti per l'allevamento di mitili.

### San Nicandro Garganico



Antico borgo medioevale sito su piccole alture che si affacciano sulle lagune di Lesina e Varano, il suo territorio si estende sino al mare dove possiamo trovare una delle torri fortificate meglio conservate della zona costiera garganica, Torre Mileto. Deve il suo nome al San-

to Nicandro, soldato romano che pagò con il martirio la sua fede cristiana. Il centro storico è sovrastato dal Castello, voluto da Federico II, a forma di imponente quadrilatero con le torri angolari cilindriche o quadrate, e conserva ancora il suo aspetto molto suggestivo, in particolare il quartiere medievale di Terra Vecchia, con le sue case abbarbicate l'una all'altra e collegate da ripide scalinate. Fiorente è l'economia agricola e l'allevamento, ma la città è famosa per la produzione di fiori secchi, collegata alla coltivazione di varietà floreali tipiche delle aree umide. Nelle acque marine di sua competenza sono presenti impianti per l'allevamento di mitili.

## Cagnano Varano



Borgo di pescatori e di agricoltori, situato a pochi chilometri dal Lago di Varano, il più grande lago costiero italiano noto per l'allevamento di anguille e capitoni. Tanto tempo fa, il lago era una insenatura e in essa approdarono antiche popolazioni fondatrici dell'antica città di Uria, governata da Re Tauro e abitata da un popolo dai comportamenti violenti e scellerati che scatenarono l'ira di Dio che infastidito dalla loro cattiveria riversò sulla città un diluvio che la distrusse. Il nome della città deriverebbe, nell'etimo Ca-lani, casa di Giano, il più venerato fra gli dei pagani del promontorio. Durante la Seconda Guerra Mondiale, il Lago di Varano è stato impiegato come base d'appoggio per sommergibili e idrovolanti impegnati nell'Adriatico, come testimoniano i resti dell'Idroscalo di San Nicola Imbuti. E' il più importante centro peschereccio della provincia di Foggia, la marineria è formata da piccole imbarcazioni della pesca artigianale e da draghe per la pesca delle vongole. Nelle acque di questo Comune si è sviluppata un'importante produzione di mitili, sono presenti i più grandi impianti long line di tutta Europa.

## Carpino



Sorge sulla costa nord del Gargano, fra il lago di Varano e la Foresta Umbra, è un gioiello di architettura con il suo suggestivo centro storico dislocato su ripide stradine. Il suo nome appare per la prima volta in una Bolla Papale del 1158 emessa

dal pontefice Adriano IV, come "Castellume Capralis" forse per la presenza di caprioli nei dintorni o dai carpani, alberi di fusto alto diffusi in questa parte del territorio. Agricoltura, allevamento e pesca lagunare erano e rimangono le principali attività del paese. Carpino produce circa 20.000 quintali di olio, fra i più pregiati e rinomati d'Italia. Questo paese ha indissolubilmente legato il suo nome alla rinascita della musica popolare garganica come valore artistico da preservare e studiare. Il gruppo dei "Cantori di Carpino", reinterpretando antiche tarantelle, ha permesso lo sviluppo di un articolato progetto sulla valorizzazione della musica popolare del Mezzogiorno italiano.

## Ischitella



Localizzata su di una collina a circa 300 metri si presenta come un anfiteatro naturale che dolcemente degrada verso il mare da cui si gode un panorama mozzafiato che spazia sulla Laguna di Varano e oltre sino alle Isole Tremiti. Il suo nome molto probabilmente deriva dal latino aesculus, quercia, albero che appare anche nello stemma civico del Comune. E' certamente molto antica come è documentato dalle solide mura di cinta e si fa risalire la sua nascita, come per le confinanti cittadine di Carpino e Cagnano, ai profughi della scomparsa città di Uria. Nella frazione di Voce Varano sita sull'istmo è presente una consistente comunità di pescatori che oltre a praticare la pesca nella laguna hanno diversificato la loro attività con l'allevamento di mitili, vongole ed ostriche.

## Rodi Garganico

È un interessante borgo marino che insiste su un piccolo promontorio nel versante nord del Gargano tra due lunghi e piatti arenili, circondato da



agrumeti, testimoniati dal forte profumo delle zagare. Questo Comune ha il privilegio di vedere il sole nascere e morire sullo stesso mare. Gli abitanti sono molto devoti alla Madonna della Libera il cui Santuario in stile romanico-pugliese ha un'origine molto suggestiva: si narra che una delle navi provenienti dall'oriente con le immagini sacre strappate ai turchi, nel 1453, si immobilizzò al largo di Rodi. A dispetto del vento che soffiava, la nave non riprendeva il cammino. Solo dopo aver fatto dono ai rodiesi della sacra icona della Madonna, la nave poté riprendere il viaggio. Era rinomata per la marineria ed ebbe fiorenti traffici con la vicina Dalmazia, con il resto del Mediterraneo e perfino con l'Oriente, dove esportava vini, arance, limoni ed il rinomato olio. Oggi Rodi Garganico è sede di uno dei porti turistici più attrezzati della Puglia, nel 2019 è stato insignito Bandiera blu da parte della FEE Foundation for Environmental Education, l'associazione non governativa con sede in Danimarca che opera a livello globale per la diffusione delle buone pratiche ambientali.

### Vico del Gargano



Sorge su di un colle che domina la costa nord del Gargano. Il suo territorio spazia dalla verde e ombrosa Foresta Umbra sino alle azzurre e trasparenti acque del mare di San Menaio e Calenella, spiagge fra le più belle ed ammirate del Gargano.

Nell'alto medioevo questa cittadina vede ridursi il numero di abitanti fino a divenire un "vicus", cioè un villaggio, ed è con questo toponimo che verrà da allora in poi riconosciuta. La cittadina conserva un bel centro storico articolato nei quartieri Civita, Terra o Borgo vecchio e del Casale o Borgo nuovo, sono ancora visibili le mura medievali che circondano la Civita e quelle cinquecentesche sorte a proteggere la Terra e anche il Castello di origine normanna e poi ampliato in epoca sveva e angioina. Nel suo territorio si trovano importanti aree archeologiche come la necropoli di Monte Tabor, datata tra il VII e il V sec a.c. e quella di Monte Pucci con ipogei paleocristiani. Vico del Gargano è anche conosciuto come il paese degli agrumi, ricade nell'Oasi Agrumaria del Parco Nazionale del Gargano.

### Peschici



Si erge su di una rupe a picco sul mare e domina una baia fra le più belle di Italia. Il suo nome con molta probabilità deriva dallo slavo "Pesek" e "Cist", ovvero "sabbia pura". La città ha una morfologia intricatissima, fatta di vicoli, piccole piazzette nascoste, coorti, ripide scalinate, stretti passaggi, archi e bianchissime abitazioni. La costa è costellata di numerose grotte che si alternano a insenature sabbiose dagli incantevoli colori dove il verde dei pini d'Aleppo si specchia nell'azzurro cristallino del mare. A due chilometri da Peschici sorge il piccolo Santuario della Madonna di Loreto. Edificato tra il XVI e il XVII secolo, il piccolo santuario imbiancato a calce ricorda per dimensioni una grossa imbarcazione. A volerne la costruzione fu un gruppo di pescatori come atto di devozione per l'intervento miracoloso che aveva permesso loro di mettersi in salvo in una notte di tempesta. La costa di Peschici, come tutta quella nord garganica, è caratterizzata dalla presenza di

Torri di avvistamento che ci ricordano che questo territorio fu sempre terreno di razzie da parte di Turchi e Saraceni e dai trabucchi antichissimi strumenti di pesca in legno a picco sul mare. Nella marineria operano piccole imbarcazioni da pesca con attrezzi da posta.

## Vieste



Arroccata sull'estremità più orientale del Gargano, è sicuramente il più conosciuto centro turistico del promontorio garganico. Il borgo vecchio è tipicamente medievale e si sviluppa intorno al Castello, quest'ultimo voluto da Federico II nel 1240, l'abitato è estremamente pittoresco e affascinante con le sue viuzze strette, gli archi e le case imbiancate. Il porto di questo centro garganico riveste un'importanza fondamentale per gli scambi con l'altra sponda dell'Adriatico, da qui, poi, partono numerose imbarcazioni per visitare la costa con spiagge bianchissime ed accoglienti calette oltre alle numerose grotte di incomparabile bellezza. La spiaggia di Vieste è dominata dal Pizzomunno, un gigantesco e affascinante monolito naturale in pietra calcarea alto 25 metri. Ad esso sono legate alcune leggende come quella di Pizzomunno e Cristalda portata al festival di Sanremo nel 2018 da Max Gazzè. Nella marineria operano medie e piccole imbarcazioni da pesca che operano con reti a strascico e attrezzi da posta.

## Mattinata



Deriva dall'antica Matinum, che in epoca romana era un luogo molto frequentato ed era considerato un importante porto per il commercio del vino e dell'olio. La cittadina è stata edificata a strati sui gradoni ricavati nella roccia di due colline, Castelluccio e Coppa della Madonna in una distesa di uliveti, mandorli e fichi d'india degradanti verso il mare. La circondano il Monte Sacro, noto nell'antichità come Monte Dodoneo, dove rimangono i resti dell'abbazia della SS. Trinità ed il Monte Saraceno dove è possibile vedere i resti di una necropoli dell'età del bronzo. Sul porto turistico sono visibili i resti di una antica villa romana, ma da qui si può partire in barca per visitare le numerose grotte, cale e spiaggette accessibili solo dal mare, oltre ai Faraglioni di Baia delle Zagare, alla spiaggia di Vignanotica e a quella di Mattinatella vere meraviglie della natura. A Mattinata ha sede uno dei primi impianti di piscicoltura off-shore realizzati in Italia.

## Monte Sant'Angelo



Deve il suo nome all'Arcangelo Michele che qui vi apparve, intorno al V secolo, in una grotta sulla quale oggi è edificato il Santuario dell'Arcangelo, gioiello architettonico, meta di pellegrinaggi da tutto il mondo. Monte Sant'Angelo domina l'intero

Gargano con i suoi 800 metri dal livello del mare offrendo un panorama mozzafiato sull'intero golfo di Manfredonia spaziando sino alla costa barese. Oggi è nota come la Città dei due siti UNESCO: dal 25 giugno 2011 le tracce longobarde del Santuario di San Michele Arcangelo sono iscritte nella Lista dei Beni Patrimonio dell'Umanità tutelati dall'UNESCO nell'ambito del sito seriale "I LONGOBARDI IN ITALIA. I LUOGHI DEL POTERE (568-774 d.C.)" e dal 7 luglio 2017 le faggete vetuste della Foresta Umbra sono iscritte nella Lista UNESCO nell'ambito del bene transnazionale "ANTICHE FAGGETE PRIMORDIALI DEI CARPAZI E DI ALTRE REGIONI D'EUROPA".

## AZIONE DEL PAL PER IL SETTORE DELLA PESCA E ACQUACOLTURA

### **Intervento 1.1 Elaborazione di piani di gestione locali delle attività connesse alla pesca e all'acquacoltura in siti natura 2000 e in zone soggette a misure di protezione speciale**

Descrizione: Il presente intervento è volto ad accompagnare il settore della pesca e dell'acquacoltura in siti natura 2000 e in zone soggette a misure di protezione speciale (lagune di Lesina e Varano, AMP Isole Tremiti) e a supportare i Consorzi di imprese della pesca e dell'acquacoltura nella predisposizione e attuazione del piano di gestione locale.

Modalità di Attuazione: Bando

Dotazione finanziaria: € 250.000,00

Localizzazione: Comuni area GAL con requisiti FEAMP (tutti, esclusi Rignano Garganico, San Giovanni Rotondo, San Marco in Lamis).

Beneficiari: Consorzi di imprese di pesca/acquacoltura e/o Organizzazioni di Produttori (O.P.) riconosciute ai sensi del regolamento (CE) 104/2000. Tutti i soggetti partecipanti dovranno essere in possesso di licenza marittima o quella di tipo A per le acque interne.

Tipo di sostegno: L'aiuto è concesso sotto forma di contributo in conto capitale. Aliquota di sostegno: 100% dei costi ammissibili.

### **Intervento 2.1 S.O.S. Gargano – servizi organizzati specifici per le imprese, centro multifunzionale dei prodotti degli ambienti vallivi**

Descrizione: Con questo intervento si intende realizzare un Centro Servizi che offra prestazioni professionali alla pesca e all'acquacoltura con annesso dimostratore per la trasformazione dei prodotti locali e la realizzazione di alcune produzioni tipiche degli ambienti lagunari.

Modalità di Attuazione: Bando

Dotazione finanziaria: € 750.000,00

Localizzazione: Comuni area GAL con requisiti FEAMP (tutti, esclusi Rignano Garganico, San Giovanni Rotondo, San Marco in Lamis)

Beneficiari: Associazioni della pesca professionale maggiormente rappresentativi nell'area GAL, Enti di formazione, ONG del settore della pesca e dell'acquacoltura, Enti Pubblici, anche in forma associata.

Tipo di sostegno: L'aiuto è concesso sotto forma di contributo in conto capitale. Aliquota di sostegno: 100% dei costi ammissibili.

### **Intervento 2.2 Promuovere la diversificazione e nuove forme di reddito nel settore della pesca e acquacoltura: Interventi per la vendita, la conservazione e la commercializzazione dei prodotti ittici.**

Descrizione: Con questo intervento si persegue lo sviluppo di nuovi e innovativi canali di distribuzione dei prodotti ittici per rafforzare il sistema produttivo e il miglioramento delle condizioni del settore della trasformazione e della commercializzazione dei prodotti ittici.

Modalità di Attuazione: Bando

Dotazione finanziaria: € 450.000,00

Localizzazione: Comuni area GAL con requisiti FEAMP (tutti, esclusi Rignano Garganico, San Giovanni Rotondo, San Marco in Lamis).

Beneficiari: Imprenditori ittici che praticano l'attività di pesca professionale e che abbiano l'imbarcazione porto base nel territorio FEAMP.

Tipo di sostegno: L'aiuto è concesso sotto forma di contributo in conto capitale. Aliquota di sostegno: 50% (80% per gli operatori della piccola pesca costiera artigianale) dei costi ammissibili.

Investimento massimo ammissibile:  
€100.000,00

### **Intervento 2.3 – INTERVENTI PER UNA COMMERCIALIZZAZIONE 2.0**

Il progetto a titolarità attuato dal GAL "Gargano Mari e Monti: contesti sociali e ambientali per lo sviluppo e la commercializzazione dei prodotti dell'acquacoltura, della piccola pesca



**artigianale e lagunare**” intende valorizzare le attività di pesca e acquacoltura dell’area GAL e rafforzare le competenze e i rapporti tra operatori del settore e gli operatori della ristorazione e della gastronomia che operano sul Gargano oltre che dei singoli consumatori.



Il GAL GARGANO, vuole sostenere le aziende e gli operatori locali accompagnandoli nella conoscenza e nella diffusione di buone prassi di gestione delle risorse alieutiche, e nel potenziare le loro capacità di commercializzazione, anche attraverso processi innovativi come quelli della vendita diretta.

Nell’ambito di questo progetto il GAL GARGANO ha previsto, infatti, la realizzazione di una APP “PESCAMIA” che metta in contatto il pescatore direttamente con il consumatore, accorciando la filiera ittica e guidando i pescatori artigianali

verso l’innovazione tecnologica e nuove forme di vendita innovative.

In questo modo i pescatori potranno diversificare e migliorare il loro sistema di mercato e i consumatori avere certezze sulla tracciabilità del prodotto e sulla trasparenza dei canali commerciali. Attraverso l’app il consumatore si potrà fidelizzare con il pescatore e potrà acquistare il pescato freschissimo, d’altro canto il pescatore avrà la possibilità di pubblicizzare il



suo pescato e venderlo direttamente senza sottostare ai prezzi del mercato all’ingrosso.

Il progetto ha come scopo, anche, educare i consumatori al consumo del cosiddetto pesce





povero e di laguna e dei prodotti ittici allevati, nonché alla differenza tra pesce prodotto localmente e pesce importato, oltre che a valorizzare le caratteristiche qualitative e nutrizionali dei prodotti locali e la loro sostenibilità ambientale. A tal fine sono stati realizzati **“OPEN DAY del GAL”** nelle principali località costiere del Gargano. Intere giornate in cui sono stati realizzati

ne, percorsi del gusto dedicati alla promozione dei prodotti ittici locali con uno show cooking serale, ossia una dimostrazione di cucina guidata che mira al recupero di sapori antichi e alla valorizzazione di ricette tipiche e a volte “dimenticate” dell’area GAL, nonché a diffondere la conoscenza della eccellente qualità e salubrità del pesce locale.



momenti di vitalità sociale e culturale che hanno coinvolto le comunità locali e i turisti che ogni anno raggiungono le nostre coste, con la realizzazione di interventi informativi, nonché momenti dimostrativi della economia blu con la realizzazione di escursioni in barca lungo la costa/laguna per conoscere dal vivo il lavoro dei pescatori/acquacoltori e promuovere le opportunità derivanti dalla diversificazione delle attività della pesca, nonché visite guidate ai principali attrattori dei borghi marinari e, infi-

Per migliorare, invece, le conoscenze degli operatori della pesca/acquacoltura sulle opportunità derivanti da processi virtuosi di commercializzazione oltre che sulle opportunità derivanti dall’adesione a certificazioni di processi produttivi o di prodotti saranno realizzati un ciclo di eventi formativi e informativi con la presentazione delle migliori best practice del settore.



**Isole Tremiti 12 luglio 2019 ore 19.00**

## **LA PESCA SOSTENIBILE E I PERCORSI CONDIVISI NELLA DEFINIZIONE DI PIANI DI GESTIONE ALL'INTERNO DI UNA AMP**

Interventi:

**Dott. Alessandro Ciccolella** – Direttore AMP Torre Guaceto

**Dott.ssa Carmela Strizzi** – Direttore Ente Parco Nazionale del Gargano e AMP Isole Tremiti

**Dott. Gianfranco Ciola** – Direttore GAL Alto Salento

**Sig. Antonio Fentini** – Sindaco Comune di Isole Tremiti e pescatore

**Dott. Aldo di Mola** – Dirigente Servizio FEAMP Regione Puglia

Il territorio del GAL Gargano include numerosi ambienti marino costieri soggetti a differenti tipologie di tutela su cui incidono attività connesse alla pesca e all'acquacoltura, da qui l'esigenza di preservarli attraverso l'adozione di misure a maggiore sostenibilità biologica, economica, sociale e ambientale. Le Isole Tremiti dal 1989 sono una Riserva Naturale Marina in cui opera una comunità di pescatori locali dediti alla piccola pesca artigianale. Durante il convegno si vogliono definire i percorsi necessari per poter giungere alla definizione di un Piano di gestione della piccola pesca costiera all'interno dell'AMP e si illustreranno alcune esperienze di successo messe in atto nelle AMP per una condivisione delle pratiche di pesca sostenibili con gli operatori locali.



**Cagnano Varano 27 settembre 2019 ore 16.30**

## **MARINE LITTER E NUOVE TECNOLOGIE E PRATICHE PER RIDURRE LA PRODUZIONE DI RIFIUTI MARINI DERIVANTI DALLE ATTIVITA' DI PESCA E ACQUACOLTURA**

Interventi:

**Prof. Giuseppe Prioli** – Presidente A.M.A. - Associazione Mediterranea Acquacoltori – S.I.R.A.M. - Società Italiana di Ricerca Applicata alla Molluschicoltura

**Dott. Nicola Ungaro** – Direttore scientifico Arpa Basilicata già Direttore Scientifico del Servizio Ambienti Naturali dell'Arpa Puglia

**Dott. Domenico Campanile** – Dirigente Servizio Valorizzazione e Tutela delle Risorse Naturali e Biodiversità del Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale della Regione Puglia

**Dott. Aldo di Mola** – Dirigente Servizio FEAMP Regione Puglia

**Dott. Paolo D'Ambrosio** – Direttore AMP Porto Cesareo

**Dott. Emanuele Troli** – Responsabile scientifico Blu Marine Service Soc. Coop.

**Dott. Angelo Farinola** – Responsabile FEAMP GAL Ponte Lama

Con il termine Marine litter si definisce qualsiasi materiale solido persistente (durevole) prodotto dall'uomo e abbandonato nell'ambiente marino. Anche le attività di pesca commerciale, la mitilicoltura e la piscicoltura contribuiscono alla produzione di rifiuti marini solidi quando gli attrezzi da pesca (lenze, reti, nasse, ecc.) o di acquacoltura (reti, reste, corde etc) vengono accidentalmente persi o volontariamente smaltiti in mare. Durante il convegno si illustreranno le nuove tecnologie e le pratiche che si stanno promuovendo in Puglia e nel resto d'Italia per ridurre i rifiuti marini derivanti dalle attività di pesca e di acquacoltura e di come gli operatori del settore possono dare il loro contributo a questa problematica che attanaglia i nostri mari.

**Peschici 28 settembre 2019 ore 09.30**

## **TRACCIABILITÀ E VENDITA DIRETTA**

Interventi:

**Dott. Leonardo Carosielli** – Direttore f.f. Servizio Veterinario SIAV B Igiene degli Alimenti O.A dell'ASL Foggia

**M.Ilo Giovanni Grima** – Ufficio Locale Marittimo di Rodi Garganico

**Dott. Angelo Farinola** – Responsabile FEAMP GAL Ponte Lama, **Facchini Pesca** – Molfetta

**Sig. Leonardo Coccia** – Presidente **Cooperativa "Varano la Fenice"**

**Dott. Aldo Di Mola** – Dirigente Servizio FEAMP Regione Puglia

La vendita diretta del pescato è la cessione, da parte dell'imprenditore ittico, dei propri prodotti direttamente al consumatore, in ambito locale, senza nessuna intermediazione. La vendita diretta consente all'imprenditore ittico di valorizzare al meglio la propria produzione, però dal momento che si vendono prodotti alimentari, anche la vendita diretta deve rispettare tutti gli obblighi in materia igienico-sanitaria. Con il presente convegno si vogliono fornire agli operatori del settore tutte le informazioni per poter avviare questa tipologia di attività secondo i requisiti previsti dalla normativa vigente, nonché l'iter amministrativo necessario per l'avvio dell'attività, inoltre saranno riportate anche alcune best practice come Fish All Days, un'impresa ittica di Molfetta che ha sviluppato una rete di clienti fedeli permettendo ai clienti di acquistare pesce fresco direttamente dal peschereccio, oppure di farselo consegnare a domicilio.



**Mattinata 11 ottobre 2019 ore 16.30**

## **LA TRASFORMAZIONE: UN VALORE AGGIUNTO PER I PRODOTTI ITTICI**

Interventi:

**Dott. Aldo di Mola** – Dirigente Servizio FEAMP Regione Puglia

**Dott. Vincenzo Caputi** – Medico veterinario Servizio Veterinario SIAV B Igiene degli Alimenti O.A ASL di Foggia

**Dott. Emanuele Rossetti** – Biologo Consorzio Cooperative Pescatori del Polesine

**Prof. Giovanni Normanno** – Professore associato Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università di Foggia

**Dott. Armando Tandoi** – General Manager Oyster Oasis S.r.l

**Dott. Alessandro Ciccolella** - Direttore AMP Torre Guaceto accompagnato da Socio della **Cooperativa EMMA**

Il sistema produttivo della filiera ittica dell'area GAL è uno dei più importanti del territorio regionale. I pescatori e acquacoltori subiscono però fortemente il mercato e i meccanismi di formazione dei prezzi. In una società dove il tempo passato in cucina è sempre meno, i prodotti ittici lavorati, trasformati, conservati, assumono un ruolo preminente nella dieta familiare. Questa tendenza ha determinato l'aumento della domanda per prodotti caratterizzati da un maggiore livello di trasformazione e di preparazione preliminare, assicurando quindi a pescatori e acquacoltori un'autentica fonte di accrescimento del valore aggiunto. Questo è possibile grazie al passaggio dalla più tradizionale vendita di semplici materie prime (pesce fresco intero e non lavorato) alla vendita di prodotti preparati (tagliati, a filetti, in porzioni), spesso già imballati (affumicati, in salamoia, semiconservati o in scatola), o anche nella preparazione di prodotti più elaborati (prodotti per gastronomie, pasti pronti) e/o di pasti preconfezionati nell'intento di rispondere alle mutevoli aspettative dei consumatori e dei canali di distribuzione. Con questo convegno si vogliono approfondire modalità e tecnologie per lavorare e/o trasformare i prodotti ittici locali per facilitarne il consumo e diminuirne la deteriorabilità nonché riportare alcune best practice.

**Rodi Garganico 12 ottobre 2019 ore 09.30**

## **MARCHI PER I PRODOTTI DELLA PESCA E DELL'ACQUACOLTURA**

Interventi:

**Dott. Giuseppe Lembo** – Presidente COISPA Tecnologia & Ricerca

**Dott.ssa Maria Chiara Ferrarese** – Vicedirettore e responsabile Ricerca e Sviluppo CSQA - Ente certificatore del Marchio “Prodotti di Qualità Puglia”

**Dott. Paolo Bray** – Direttore Friend of the Sea – Marchio per i prodotti della Pesca e dell'Acquacoltura

**Dott.ssa Giuliana Giulini** – Consulente per servizi di assistenza e formazione professionale sulle certificazioni nel settore della pesca e acquacoltura

**Dott. Emanuele Rossetti** – Biologo del Consorzio Cooperativa Pescatori del Polesine

In Italia il consumo di prodotti ittici è in costante aumento, si predilige il pesce fresco, seguito da surgelato e scatolame, viene poi preferito il pescato rispetto all'allevato. Il consumatore pone sempre più attenzione alla scelta dei prodotti ittici, alla loro origine nonché agli aspetti ambientali con cui è stato pescato o allevato. Questa tendenza ha fatto sì che anche nel mondo dei prodotti ittici si stanno diffondendo certificazioni e marchi che garantiscono al consumatore una scelta secondo criteri di sostenibilità ambientale e sociale. In questo convegno si vogliono presentare alcuni marchi/certificazioni per i prodotti ittici nonché riportare alcune best practice.



**Cagnano Varano 18 ottobre 2019 ore 16.30**

## **PESCA E ACQUACOLTURA, ATTIVITA' SOSTENIBILI NELLA LAGUNA DI VARANO E IN AREE NATURA 2000**

Interventi:

**Dott. Aldo di Mola** – Dirigente Servizio FEAMP Regione Puglia

**Dott.ssa Caterina Dibitonto** – Dirigente Dipartimento Mobilità, Qualità urbana, Opere pubbliche, Ecologia e Paesaggio della Regione Puglia

**Dott. Francesco Bellino** – Funzionario responsabile della Tutela delle Risorse ittiche e Attività di Pesca e Acquacoltura - Regione Puglia

**Dott. Tommaso Scirocco** – Ricercatore Istituto per le Risorse Biologiche e le Biotecnologie Marine – IRBIM – CNR Lesina

**Tenente di Vascello (CP) Giuseppe Saverio Zaccaro** – Comandante Ufficio Circondariale Marittimo di Vieste.

**Dott. Angelo Petruzzella** – Rappresentante Legacoop-Alleanza delle Cooperative Italiane (ACI)-Federparchi

**Dott. Mauro Monaco** – Consulente GAC Sardegna Orientale

**Prof. Pasquale Pazienza** – Presidente Ente Parco Nazionale del Gargano

Approfondimento con i Sindaci dei Comuni della Laguna di Varano: **Prof. Claudio Costanzucci Paolino, Dott. Rocco Di Brina, Dott. Carlo Guerra**

La laguna di Varano è un ambiente costiero soggetto a differenti tipologie di tutela, è infatti incluso nella perimetrazione del Parco Nazionale del Gargano e per il suo interesse naturalistico è stato riconosciuto come Zona Speciale di Conservazione (ZSC) ai sensi della Direttiva Habitat e Zona di Protezione Speciale (ZPS) ai sensi della Direttiva Uccelli. Ma nella laguna di Varano da secoli si svolgono attività umane come la pesca e l'acquacoltura. C'è dunque l'esigenza di preservare queste attività umane attraverso l'adozione di misure a maggiore sostenibilità biologica, economica e sociale. Con questo convegno si vuole favorire la creazione di partenariati che facilitino la partecipazione attiva di istituzioni, soggetti scientifici, associazioni di categoria imprese della pesca e dell'acquacoltura, per individuare soluzioni concrete alle problematiche e criticità esistenti a livello locale.

**Lesina 19 Ottobre 2019 ore 09.30**

## **LA FILIERA CORTA E PRODOTTI ITTICI A KM 0: COME VALORIZZARE IL PESCATO LAGUNARE**

Interventi:

**Dott. Davide Cao** – Direttore GAC Sardegna Orientale

**Dott.ssa Lucrezia Cilenti** – Ricercatrice Istituto per le Risorse Biologiche e le Biotecnologie Marine – IRBIM – CNR Lesina

**Dott. Michele D'Amico** - Servizio veterinario SIAV B Igiene degli Alimenti O.A. ASL di Foggia

**Dott. Massimo Rampacci** – Presidente A.G.E.I. Agricoltura Gestione Ittica soc. coop.

**Prof. Giovanni Normanno** – Professore associato Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università di Foggia

**Dott. Rocky Malatesta** – Responsabile Sviluppo Prodotti Turistici – PugliaPromozione

I prodotti provenienti da filiera corta sono i prodotti provenienti da filiere produttive caratterizzate dall'assenza di intermediari commerciali tra l'impresa agricola/pesca e il consumatore finale mentre i prodotti ittici a miglio zero sono i prodotti freschi pescati in acque interne, in aree di pesca locali ovvero nei settori marittimi corrispondenti ai siti di sbarco e venduti dalle imprese ittiche o dalle cooperative di pescatori nei porti di residenza (L.R. 30 aprile 2018, n. 16). Con questo convegno i relatori illustreranno come pescare a miglio zero consente di far giungere sulla tavola prodotti ittici dei nostri mari/lagune freschi, perché appena pescati e anche di riscoprire



delle specie che il mercato globale ha messo in ombra. Inoltre, verranno forniti esempi su come valorizzare i prodotti ittici lagunari e come questi possano rientrare nel marketing del prodotto turistico enogastronomico.

**Ischitella - Foce Varano 25 Ottobre 2019 ore 16.30**

## **LA DIVERSIFICAZIONE DELLE PRODUZIONI (POLICOLTURA) PER ACCRESCERE IL REDDITO PER GLI OPERATORI DELLA FILIERA ITTICA**

Interventi:

**Prof. Giuseppe Prioli** – Presidente A.M.A. – Associazione Mediterranea Acquacoltori, S.I.R.A.M. – Società Italiana di Ricerca Applicata alla Molluschicoltura

**Dott.ssa Lucrezia Cilenti** – Ricercatrice Istituto per le Risorse Biologiche e le Biotecnologie Marine – IRBIM – CNR Lesina

**Sig. Vincenzo Falco** – Presidente Consorzio Pescatori Lagunari di Ischitella

**Dott.ssa Danila Chiapperini** – Project Manager Progetto Apulia Kundi

**Prof. Matteo Francavilla** – Ricercatore Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università di Foggia e responsabile Laboratorio STAR Facility Centre

**Dott. Aldo Di Mola** – Dirigente Servizio FEAMP Regione Puglia

La diversificazione costituisce una nuova strategia per il pescatore/acquacoltore che pratica attività diverse dalla pesca/acquacoltura ma in continuità con l'attività principale di produzione. La diversificazione può riguardare sia l'attività (turismo blu, pescaturismo, ittiturismo, vendita diretta, trasformazione dei prodotti, ecc.), che le produzioni. La diversificazione può essere un'opportunità per gli imprenditori ittici per sostenere la loro attività, in quanto può favorire la redditività e competitività dell'impresa, ma anche la sua innovazione economico-organizzativa. Durante il convegno si affronterà il tema della diversificazione delle attività e si riporteranno alcune esperienze di diversificazione delle produzioni nel settore dell'acquacoltura, come l'allevamento delle macroalghe per fini di economia circolare ed estrazione di sostanze bioattive o dell'allevamento delle ostriche.

# PROGRAMMA OPERATIVO FEAMP

2014 | 2020

Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca

**Programma Operativo FEAMP  
2014 -2020 PRIORITÀ IV - MISURA  
4.63 Strategia di Sviluppo Locale  
del GAL Gargano Agenzia  
di Sviluppo Piano di Azione  
Locale 2014/2020 Azione 2 -  
Intervento 2.3 - Interventi per una  
commercializzazione 2.0**



**FEASR**  
L'Europa investe  
nelle zone rurali

