



Istituto per la Promozione e Formazione
Professionale e per lo Sviluppo Siciliano

Pesce Azzurro un *M*are di bontà

Sede operativa: Piazza V. Veneto n. 15 - 90143 Palermo
Tel/fax: 0913819070 - info@integrarsi.eu
C.F. e P.I. n. 04412620827 - *Iscrizione* REA di PA n. 185024
Associazione no profit - www.integrarsi.eu



SINCERT

Certificato n° 15351



Istituto per la Promozione e Formazione
Professionale e per lo Sviluppo Siciliano

1. sintesi dell'evento

L'Istituto sta realizzando una serie di attività finalizzate al sostegno del settore ittico siciliano ed in particolare alla promozione dei consumi di prodotti ittici mediante iniziative di divulgazione e promozione nel contesto regionale e nazionale attraverso la valorizzazione del pescato di Sicilia ed in particolar modo delle specie ittiche eccedentarie o sottoutilizzate. Le principali specie *target* su cui sono indirizzate le attività di promozione e valorizzazione sono *l'alice o acciuga, la sardina e la lampuga o capone*, specie che vengono pescate in grandi quantità ma che non sono adeguatamente commercializzate, sia a causa della loro limitata disponibilità temporale, sia a causa della scarsa conoscenza delle possibili modalità d'uso e delle opportunità offerte dal mercato non trascurando, chiaramente, le altre varietà come il cicirello, l'alaccia, ecc.

L'iniziativa, in particolare, è finalizzata alla conoscenza, divulgazione e valorizzazione del settore ittico regionale attraverso l'informazione e la sensibilizzazione degli operatori del settore, dei consumatori e dell'opinione pubblica sulle tematiche relative al comparto della pesca e le sue interrelazioni con le proprietà nutrizionali, le tradizioni, la cultura ed il territorio.

Il programma prevede il 19 settembre 2010 presso la villa Alliata Cardillo a Palermo l'organizzazione e realizzazione di un evento culturale e promozionale incentrato sul mondo della pesca, le sue tradizioni e le specie tipiche del pescato di Sicilia denominato "*Pesce Azzurro un mare di bontà*", ed una campagna di comunicazione integrata finalizzata all'informazione e sensibilizzazione volta alla divulgazione delle tradizioni, della cultura dei mestieri legati al mare ed all'educazione alimentare sui valori nutrizionali, sui benefici ed i vantaggi del consumo del pescato tipico locale.

Sede operativa: Piazza V. Veneto n. 15 - 90143 Palermo
Tel/fax: 0913819070 - info@integrarsi.eu
C.F. e P.I. n. 04412620827 - Iscrizione REA di PA n. 185024
Associazione no profit - www.integrarsi.eu



SINCERT
Certificato n° 15351



Istituto per la Promozione e Formazione
Professionale e per lo Sviluppo Siciliano

Negli ultimi anni si è osservata una riduzione, anche consistente, della produzione e della produttività nel settore pesca siciliano. Nasce, quindi, l'esigenza di promuovere al meglio, non solo le risorse ittiche disponibili nell'area come il pesce azzurro, particolarmente abbondante nei nostri mari e presente nei mercati quasi tutto l'anno.

Le coste della Sicilia sono puntellate da città e piccoli centri che hanno da sempre uno strettissimo legame con il mare e le attività legate alla pesca. Dal rapporto di simbiosi delle comunità costiere ed il mare, si è sviluppato nel corso dei secoli un patrimonio di tradizioni, culture ed usanze legate al mondo della pesca ed al suo prodotto più tipico, il pesce azzurro. La piccola pesca che rappresenta, in Sicilia, una componente rilevante del settore ancora oggi è un'attività artigianale, profondamente tradizionale, a conduzione prevalentemente familiare, dedita alla cattura del pesce azzurro, varietà abbondantemente presente nei nostri mari per quasi tutto l'anno, e quindi in relazione armoniosa con l'ambiente marino, con le fluttuazioni delle risorse ittiche, la variabilità delle condizioni climatiche, la natura dei fondali e dell'ambiente costiero, frutto di un sapere antico sui segreti del mare e tramandato da generazione in generazione che rappresenta un patrimonio da preservare e valorizzare, come tratto distintivo di un prodotto ittico, profondamente caratterizzato dalla natura, storia, tradizione e cultura, colori e sapori di un luogo, la Sicilia, conosciuto in tutto il mondo.

Il "pesce azzurro" identifica le varietà caratterizzate dal colore blu del dorso e argento del ventre, di piccole e medie dimensioni. Molto abbondante nei nostri mari, il pesce azzurro ha un ottimo rapporto qualità/prezzo grazie non solo all'abbondanza ma anche al fatto che i consumatori si accostano meno a queste specie, considerate "povere" a favore di quelle più conosciute e commerciali. Le tre specie più pescate sono: *l'alice, la sardina e lo sgombro, l'aguglia, l'alaccia, il cicerello, la costardella, il lanzardo, il pesce sciabola, lo spratto, il suro*, cui si aggiungono di norma *l'alalunga, l'alletterato, il biso, la lampuga, la palamita, il pesce spada e il tonno*.

Sede operativa: Piazza V. Veneto n. 15 - 90143 Palermo
Tel/fax: 0913819070 - info@integrarsi.eu
C.F. e P.I. n. 04412620827 - Iscrizione REA di PA n. 185024
Associazione no profit - www.integrarsi.eu



SINCERT
Certificato n° 15351



Istituto per la Promozione e Formazione
Professionale e per lo Sviluppo Siciliano

Il pesce azzurro, ha origini molto antiche. L'uso del pesce azzurro ha infatti da secoli un ruolo di primo piano nell'alimentazione delle popolazioni costiere. Dal settecento, grazie alla diffusione della tecnica di conservazione sott'olio, entrò a pieno titolo anche sulle tavole dell'entroterra. Nel passato il pesce azzurro era il cibo quotidiano dei pescatori. Oggi, pescato quasi tutto l'anno, è considerato una grande risorsa alimentare e gastronomica. L'unica caratteristica che accomuna tutte le specie appartenenti alla categoria del pesce azzurro sono proprio le caratteristiche nutritive. Il pesce azzurro ha una quantità di grassi polinsaturi mediamente superiore al pesce bianco, soprattutto omega 3. Inoltre contiene una gran quantità di selenio, fosforo e iodio, e discrete quantità di vitamina E e B. Medici e nutrizionisti hanno evidenziato l'importanza del consumo di pesce quale alimento alternativo ad altri cibi proteici come formaggi, uova e carne, presentando un apporto di proteine di elevata qualità.

Purtroppo i consumatori indirizzano le proprie scelte verso specie medio-preziate, poco presenti nei mari di Sicilia e, quindi, in gran parte importate e di dubbia provenienza, a scapito del consumo di pesce azzurro, più abbondante ed economico. A causa dell'omologazione del gusto e dei consumi che prediligono pesce più noto e di facile preparazione, spinato e sfilettato, il mercato del pesce e la grande distribuzione propongono solo alcune tra le varietà più consumate di pesce azzurro come alici, sardine, sgombri, ed in alcuni casi palamiti, aguglie e lampughe, trascurando del tutto alacce, cicerelli, spratti e sciabole.

Da ciò ne scaturisce che più del 20% del pescato nostrano, in gran parte pesce azzurro, viene ributtato a mare dai pescherecci in quanto si tratta di varietà che non troverebbero mercato. Proprio per invertire questa tendenza è, dunque, necessario agire sull'informazione e sull'educazione alimentare in modo da promuovere, valorizzare e diffondere l'abitudine all'acquisto ed al consumo delle specie più abbondanti che, unitamente all'elevato contenuto nutrizionale, risultano tra l'altro economiche ed a basso impatto ambientale in quanto le catture non compromettono la sopravvivenza degli stock.

Sede operativa: Piazza V. Veneto n. 15 - 90143 Palermo
Tel/fax: 0913819070 - info@integrarsi.eu
C.F. e P.I. n. 04412620827 - Iscrizione REA di PA n. 185024
Associazione no profit - www.integrarsi.eu





Istituto per la Promozione e Formazione
Professionale e per lo Sviluppo Siciliano

Nell'ambito dell'intervento è previsto

- Animazione mirata all'educazione al consumo del pescato tipico locale per giovani ed adulti
- Percorsi di informazione ed educativi sul settore della pesca, sulle pratiche della pesca, sulle varietà, proprietà nutrizionali ed organolettiche, sull'acquisto e la conservazione del pesce azzurro, sulla cucina con particolare riferimento alle specie eccedentarie o sottoutilizzate
- Degustazione ed educazione al consumo di pesce azzurro siciliano

Obiettivo generale dell'intervento è la promozione delle risorse ittiche presenti nell'area marino-costiera siciliana e provenienti principalmente dall'esercizio di attività di pesca e dall'attività di lavorazione dei prodotti ittici.

Obiettivo specifico è quello di diffondere e promuovere i consumi di pesce azzurro siciliano, con particolare riguardo alle specie meno apprezzate sul mercato, come sardina, alice e lampuga, grazie ad un'attività di sensibilizzazione e corretta informazione sull'acquisto, la preparazione, il consumo, le caratteristiche e le proprietà nutrizionali, la tradizione e la cultura del mare e del mondo della pesca da svolgere attraverso un "evento" finalizzato, tra l'altro, alla degustazione e promozione del prodotto ittico, ivi compreso un incisivo ed adeguato piano di comunicazione.

Sede operativa: Piazza V. Veneto n. 15 - 90143 Palermo
Tel/fax: 0913819070 - info@integrarsi.eu
C.F. e P.I. n. 04412620827 - Iscrizione REA di PA n. 185024
Associazione no profit - www.integrarsi.eu



SINCERT
Certificato n° 15351



Istituto per la Promozione e Formazione
Professionale e per lo Sviluppo Siciliano

2. Analisi dell'offerta economica e produttiva della regione Siciliana in relazione alla domanda del mercato locale, nazionale ed internazionale potenzialmente interessata

In tutta Italia, il settore della pesca sta attraversando da alcuni anni un periodo di difficoltà dovuto, principalmente, alla progressiva diminuzione della consistenza degli stock ittici. La conseguenza più immediata di tale fenomeno è rappresentato dal progressivo impoverimento delle aziende di pesca.

La produzione ittica rappresenta ancora oggi in Sicilia uno dei comparti trainanti dell'economia. La Sicilia vanta, infatti, una vocazione naturale per le attività legate alla storia ed alla tradizione del mare come la pesca.

I dati regionali evidenziano una incidenza del valore aggiunto prodotto dalle attività economiche di pesca, acquacoltura e servizi annessi sul valore aggiunto totale particolarmente elevata rispetto a tutte le altre regioni, (0,58%).

In Sicilia è infatti iscritto il 24% della flotta da pesca nazionale con un numero di battelli superiore a 3.200 unità. La produzione della pesca negli ultimi anni è scesa a 60 mila tonnellate circa, con una perdita in sette anni di 40 mila tonnellate circa. Innanzi tutto è da sottolineare la costante riduzione dello sforzo di pesca, in atto ormai da diversi anni, che risulta determinata dalla diminuzione sia delle imbarcazioni attive sia dei giorni di pesca. A ridursi è stato anche il tonnellaggio di stazza lorda e della potenza motore. La fuoriuscita di battelli dalla flotta peschereccia italiana proseguirà anche nei prossimi anni, per effetto dei ritiri previsti nell'ambito del Programma Operativo del FEP 2007-2013.

Nel solo 2007 la pesca, nel suo complesso, ha fatto registrare cali produttivi del 16%. Dall'analisi del pescato emerge che il risultato negativo della pesca è dipeso, in particolare, dalle minori catture di pesci (13%), gruppo che da solo rappresenta oltre il 60% del prodotto nazionale. A tale flessione si è unito anche il calo della pesca di crostacei (-14%), la quale pesa un 9% sulle catture totali. È apparsa invece buona la pesca di molluschi, con un incremento del 21%

Sede operativa: Piazza V. Veneto n. 15 - 90143 Palermo
Tel/fax: 0913819070 - info@integrarsi.eu
C.F. e P.I. n. 04412620827 - Iscrizione REA di PA n. 185024
Associazione no profit - www.integrarsi.eu





Istituto per la Promozione e Formazione
Professionale e per lo Sviluppo Siciliano

circa rispetto al 2006. L'andamento negativo è dunque riconducibile prevalentemente o esclusivamente alla flessione delle catture su cui ha giocato un ruolo determinante anche la riduzione dello sforzo di pesca imposto dalla normativa comunitaria.

Nonostante il calo dell'offerta il fatturato non ha registrato importanti contrazioni grazie al rialzo dei prezzi che ha caratterizzato il settore fino al 2006. Tuttavia i ricavi regionali, che rappresentano il 28,5% del dato nazionale, hanno subito una flessione pari al 14,4%. La debolezza della domanda e la concorrenza del prodotto importato sono tra le principali motivazioni alla base della flessione o della stabilità dei prezzi alla produzione di molte specie pescate, nonostante la riduzione delle catture. A causa del marcato aumento del costo del carburante, gli utili del settore peschereccio sono aumentati ad un ritmo inferiore rispetto al fatturato.

Secondo gli ultimi dati disponibili, la composizione del pescato delle imprese ittiche siciliane è articolata nel seguente modo:

- pesci (*alici, sarde, sgombri, tonni, altro*): 45,88%
- molluschi: 28,82%
- crostacei: 25,29%

Nell'ultimo biennio, la produzione ittica complessiva è risultata in flessione non solo in Italia ma in molti altri paesi Ue dovuti, quasi sempre, al calo dei quantitativi catturati. La produzione dell'industria della lavorazione e conservazione di pesce e di prodotti a base di pesce ha registrato un'inversione di tendenza, dopo la lieve crescita del 2006. Anche il 2008 si è chiuso con un calo produttivo, lieve e in linea con quello dell'industria alimentare, la quale continua a mostrare le sue doti anticicliche in una fase di crisi economica.

Sede operativa: Piazza V. Veneto n. 15 - 90143 Palermo
Tel/fax: 0913819070 - info@integrarsi.eu
C.F. e P.I. n. 04412620827 - Iscrizione REA di PA n. 185024
Associazione no profit - www.integrarsi.eu



SINCERT
Certificato n° 15351



Istituto per la Promozione e Formazione
Professionale e per lo Sviluppo Siciliano

L'acquacoltura in Sicilia ed in Provincia di Palermo

Negli ultimi anni la crescente domanda di pesce e lo sfruttamento intensivo ed irrazionale delle risorse nell'attività di pesca hanno causato una progressiva diminuzione di numerose specie ittiche con il rischio di un progressivo deterioramento dell'intero ecosistema idrologico, che potrebbe avere effetti disastrosi per l'economia del settore.

Se praticata in modo responsabile, la pesca è un'attività caratterizzata da una continua ricerca di equilibrio tra la tutela delle risorse naturali e le esigenze di utilizzo da parte dell'uomo. Per salvaguardare e consegnare alle future generazioni le risorse del mare in maniera quanto più possibilmente integra, è dunque necessario un impegno dei pescatori verso una "pesca responsabile", che si concretizzi in una razionalizzazione delle produzioni ittiche e ad una gestione attenta delle risorse del mare. In questo scenario l'acquacoltura potrebbe rappresentare un'evoluzione del settore della pesca a favore dell'ambiente marino.

Qualitativamente, il pesce d'allevamento italiano, e in particolare quello siciliano, è considerato dagli esperti buono, sano, sicuro e assai richiesto dai consumatori, grazie anche al suo prezzo.

L'attività di acquacoltura, sia marina sia continentale, sta sostenendo, con la sua continua espansione, la crescita dei consumi di pesce e lo sviluppo del commercio internazionale di prodotti ittici.

Negli ultimi anni, in Italia, rispetto al totale dell'offerta di mercato, la percentuale di pesce proveniente dagli allevamenti si è confermata in continuo aumento, attestandosi al 40%, con una produzione nazionale che supera le 230 mila tonnellate (comprese le produzioni dei molluschi bivalvi che rappresentano oltre il 70% della produzione totale) e un fatturato aziendale lordo di oltre un miliardo di euro.

Sede operativa: Piazza V. Veneto n. 15 - 90143 Palermo
Tel/fax: 0913819070 - info@integrarsi.eu
C.F. e P.I. n. 04412620827 - Iscrizione REA di PA n. 185024
Associazione no profit - www.integrarsi.eu





Istituto per la Promozione e Formazione
Professionale e per lo Sviluppo Siciliano

La Sicilia, limitatamente alle specie eurialine, spigole e orate su tutte, contribuisce per il 35% al totale nazionale, per il 6% al totale di pesci di tutte le specie prodotte (marine e acquadulcicole) e per l'1,2% all'intero prodotto nazionale, che in numeri, equivale a 2.800 tonnellate di produzione siciliana, per un giro di affari di 12 milioni di euro.

La Sicilia continua quindi a caratterizzarsi come la più significativa realtà produttiva italiana, soprattutto per quanto riguarda l'allevamento ittico in mare aperto con una incidenza degli impianti intensivi a mare per tipologia di allevamento, di oltre il 70% rispetto al totale nazionale. Gli impianti attivi sono 17, di cui 11 dotati di gabbie a mare. Inoltre, la produzione di spigole ed orate è supportata dalla presenza di 3 avannotterie, su un totale di 15 a livello nazionale.

La produzione ittica siciliana è destinata essenzialmente al mercato regionale, tramite il canale distributivo rappresentato dai grossisti o anche dai mercati ittici regionali. In particolare la produzione viene suddivisa, a seconda delle taglie di vendita, in modo da ricercare canali distributivi rappresentati dalla grande distribuzione organizzata (GDO), alla quale afferiscono in genere i pesci di taglia non superiore ai 350 g, mentre ai mercati del nord, economicamente più remunerativi, vengono riservate le taglie più grandi, da 400 ad oltre 1.000 g.

La produzione di acquacoltura è inoltre caratterizzata da una elevata identificabilità in quanto per quasi tutte le realtà di allevamento siciliane da diversi anni ogni singolo pesce viene contrassegnato da un talloncino che ne individua il luogo di provenienza e l'impianto di allevamento. Sul territorio della provincia di Palermo è presente allo stato attuale un solo impianto intensivo di gabbie a mare nel comune di Trappeto.

Sede operativa: Piazza V. Veneto n. 15 - 90143 Palermo
Tel/fax: 0913819070 - info@integrarsi.eu
C.F. e P.I. n. 04412620827 - Iscrizione REA di PA n. 185024
Associazione no profit - www.integrarsi.eu



SINCERT
Certificato n° 15351



Istituto per la Promozione e Formazione
Professionale e per lo Sviluppo Siciliano

Analisi del contesto locale sede dell'evento promozionale

La *Provincia di Palermo* si sviluppa su di una superficie di quasi 5.000 chilometri quadrati e si affaccia interamente sul Mar Tirreno. Lo sviluppo costiero è di circa 165 km e ricade nel territorio di 21 comuni, cui si deve aggiungere l'isola di Ustica, che è comune a sua volta. La foce del torrente Calatubo a Ovest e la foce del fiume Pollina a Est costituiscono i confini costieri rispettivamente con le Province di Trapani e Messina.

La fascia costiera è suddivisa in diversi golfi e baie, i più importanti dei quali sono il Golfo di Castellammare, il Golfo di Palermo e il Golfo di Termini Imerese, separati fra loro da grandi promontori: Capo Rama, Capo Gallo e Capo Zafferano.

Gli insediamenti produttivi della zona, nonostante sia disponibile un'area di sviluppo industriale nei pressi di Palermo (Brancaccio) e attorno a Termini Imerese, sono tuttora modesti e limitati sia nel settore delle attività che in quello degli addetti, sebbene recentemente la zona di Termini Imerese ha visto incrementare le aree disponibili a nuove aziende, grazie all'utilizzo dell'area ex Chimica del Mediterraneo, per anni lasciata in uno stato di abbandono. Le attività che insistono nel Golfo di Palermo vanno dagli impianti di stoccaggio di prodotti petroliferi, alle aziende metalmeccaniche, cantieristiche, di trasformazione dei prodotti agricoli, alle aziende manifatturiere e di lavorazione dei prodotti ittici. I terreni adibiti ad uso agricolo sono ancora rilevanti, occupando circa il 40% della superficie totale. Le produzioni più importanti dell'area industriale di Termini Imerese sono invece indirizzate alla meccanica, alla produzione di olio, di mangimi, alla distillazione del vino e al settore manifatturiero.

Il Golfo di Palermo è delimitato a Ovest da Capo Gallo e a Est da Capo Zafferano. Lungo la linea di costa che si sviluppa per circa 40 km, insistono i territori dei comuni di Palermo, Ficarazzi e Bagheria, con una incidenza di

Sede operativa: Piazza V. Veneto n. 15 - 90143 Palermo
Tel/fax: 0913819070 - info@integrarsi.eu
C.F. e P.I. n. 04412620827 - Iscrizione REA di PA n. 185024
Associazione no profit - www.integrarsi.eu





Istituto per la Promozione e Formazione
Professionale e per lo Sviluppo Siciliano

popolazione che supera il milione di abitanti. Il flusso turistico verso i numerosi complessi residenziali per vacanze nonché le ville e casette private (specialmente nell'area di Mondello e Aspra), è notevole durante il periodo estivo. A parte il porto di Palermo, nella zona esistono alcuni porticcioli adibiti al ricovero di natanti da pesca e da diporto.

L'attività di pesca è generalmente condizionata dall'adattamento degli attrezzi utilizzati alle peculiarità morfologiche dei fondali, ed alle condizioni climatiche della zona. Tali caratteristiche sono mutevoli all'interno dell'area d'azione dei battelli da pesca della provincia di Palermo. Ciò, insieme alla notevole numerosità delle risorse disponibili nelle zone di pesca battute, favorisce un'elevata variabilità nelle caratteristiche strutturali e tecniche delle imbarcazioni, armate con numerosi sistemi di pesca, il cui impiego viene generalmente alternato durante l'anno. La maggioranza delle imbarcazioni, soprattutto quelle attrezzate per la pesca artigianale, sono dedite a più tipologie di pesca stagionale, con lo scopo di adeguarsi di volta in volta alla disponibilità delle risorse e ai prezzi di mercato per ogni specie. Il possesso di licenze multiple e la capacità di cambiare attività sono caratteristiche presenti con frequenza maggiore fra le imbarcazioni di stazza minore. Fra le imbarcazioni da pesca del Compartimento Marittimo di Palermo gli attrezzi da posta (tremaglio, monofilo, nasse, reti circuitanti, reti da posta fissa, reti da posta a circuizione) sono gli strumenti da pesca notevolmente più rappresentati insieme ai palangari ed alle lenze. Ciò si conforma alle caratteristiche dimensionali della maggior parte di tali natanti, di stazza generalmente modesta, conseguentemente dediti alla piccola pesca (o "pesca artigianale"), condotta con attrezzi di dimensioni moderate. Le attività di pesca artigianale, contraddistinta da scarsi investimenti di capitali e da un impiego limitato di personale, fisso o a tempo parziale, sono esercitate prevalentemente da pescatori anziani o da giovani che svolgono l'attività come secondo lavoro.

Una componente particolarmente importante della pesca artigianale della provincia di Palermo è rappresentata dalla piccola pesca costiera, generalmente

Sede operativa: Piazza V. Veneto n. 15 - 90143 Palermo
Tel/fax: 0913819070 - info@integrarsi.eu
C.F. e P.I. n. 04412620827 - Iscrizione REA di PA n. 185024
Associazione no profit - www.integrarsi.eu





Istituto per la Promozione e Formazione
Professionale e per lo Sviluppo Siciliano

esercitata a poca distanza dalla costa da imbarcazioni al di sotto delle 10 TSL.

Tale componente sembra essere ancora sufficientemente redditizia, se si fa riferimento ai dati relativi alle catture delle specie ittiche costiere di elevato valore commerciale (pesce bianco), prevalentemente catturate tramite gli attrezzi artigianali, soprattutto il tremaglio.

Un altro sistema di pesca ben rappresentato fra le imbarcazioni iscritte nel Compartimento Marittimo di Palermo è quello esercitato tramite le reti a circuizione, per la pesca del *pesce azzurro*, con particolare riferimento alle *acciughe ed alle sarde*, le specie ittiche di gran lunga più pescate.

Entrando nel dettaglio, secondo i dati ISTAT dal punto di vista quantitativo, oltre l'89 % del pescato è mediamente costituito dalla macro categoria "pesci". Le principali specie catturate in tutta la provincia di Palermo sono quelle pelagiche, soprattutto acciughe e sarde (55,3 %). La pesca dell'acciuga e della sarda avviene tutto l'anno. Il periodo migliore di pesca, nel quale è possibile catturare più individui, è però, per l'acciuga, la primavera mentre le sarde sono abbondanti anche durante l'estate. La pesca del tonno rosso e dello sgombrò assume invece valori quantitativamente rilevanti solo per la marineria di Isola delle Femmine, rappresentando per questa circa il 21 % e il 13 %, rispettivamente, del pescato.

La voce "altri pesci" include tutte le altre specie ittiche, le quali rappresentano in media il 13 % dell'intero pescato della provincia. Si tratta in generale di specie necton-bentoniche catturate con attrezzi da posta (tremaglio, imbrocco, etc.) e le specie pelagiche caratteristiche solo di alcune località italiane come la *lampuga*, specie pelagica rara in Adriatico, e molto comune nelle acque siciliane. La lampuga è pescata dalle marinerie locali in grande quantità, soprattutto nei mesi autunnali e invernali. Questa specie però, nonostante abbia carni gustose e molto nutrienti, ad oggi non è adeguatamente commercializzata e la pesca ha, per di più, carattere artigianale.

Sede operativa: Piazza V. Veneto n. 15 - 90143 Palermo
Tel/fax: 0913819070 - info@integrarsi.eu
C.F. e P.I. n. 04412620827 - Iscrizione REA di PA n. 185024
Associazione no profit - www.integrarsi.eu



SINCERT
Certificato n° 15351



Istituto per la Promozione e Formazione
Professionale e per lo Sviluppo Siciliano

La situazione dei *porti* siciliani risulta alquanto scoraggiante: ad un numero elevato di approdi o marinerie, si contrappone un modesto numero di porti pescherecci a causa di gravi problemi di spazio e di mancanza di infrastrutture che ne limitano la funzionalità. Lo scarso sviluppo delle strutture portuali rende lente le operazioni di sbarco del pescato causando ritardi nei tempi di commercializzazione del prodotto. Anche i servizi di supporto per le attività di pesca, come la disponibilità di celle frigorifere per lo stoccaggio dei prodotti ittici, la disponibilità di ghiaccio e la presenza di punti di distribuzione del carburante, risultano piuttosto carenti. In particolare, la maggior parte delle marinerie è sprovvista di mercati ittici comunali e quelli presenti risultano inadeguati, costringendo gli addetti del settore a commercializzare il prodotto pescato direttamente in banchina. Il miglioramento delle infrastrutture potrebbe ridurre al minimo l'evasione e consentirebbe ai pescatori di non svendere il pescato.

L'industria di trasformazione dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura occupa nel panorama dell'industria alimentare siciliana una posizione primaria. In Sicilia è infatti localizzato il maggior numero di imprese per la lavorazione e conservazione di pesce e prodotti a base di pesce rispetto al panorama nazionale. Il 66,28% delle imprese può contare su un numero di addetti inferiore a 10, il 22,09% da 11 a 20 addetti, percentuale che si riduce sempre più all'aumentare della numerosità del personale, infatti il 10,47% conta da 21 a 30 dipendenti e l'1,16% da 31 a 40.

Sia nel settore della conservazione, che in quello della lavorazione di prodotti a base di pesci, crostacei e molluschi, prevale l'impresa di tipo tradizionale o a conduzione familiare con un numero di operatori inferiore a dieci per azienda.

Le attività che vengono svolte dalle imprese ittiche in Sicilia sono molteplici: il 32% si occupa della vendita di prodotti surgelati, congelati, conservati, secchi, il 28% della vendita di prodotti freschi, il 22% della lavorazione e conservazione,

Sede operativa: Piazza V. Veneto n. 15 - 90143 Palermo
Tel/fax: 0913819070 - info@integrarsi.eu
C.F. e P.I. n. 04412620827 - Iscrizione REA di PA n. 185024
Associazione no profit - www.integrarsi.eu





Istituto per la Promozione e Formazione
Professionale e per lo Sviluppo Siciliano

l'8% della pesca, il 6% della conservazione e congelamento ed il 4% della surgelazione ed inscatolamento.

Sul territorio regionale le attività sono distribuite come segue: le province di Agrigento, Caltanissetta e Catania si occupano prevalentemente della vendita dei prodotti freschi; le province di Palermo, Messina e Trapani della vendita dei prodotti surgelati; le province di Ragusa e Siracusa si occupano in egual misura di entrambe le attività.

Dalla rilevazione effettuata si evince che in Sicilia, la produzione del pesce da parte delle imprese proviene per 62,50% dal Mediterraneo, per il 25% dalle acque oceaniche e per il 12,50% dall'Acquacoltura. L'attività di acquacoltura, quale strumento di sfruttamento economico del mare nonché della fascia costiera, rappresenta quell'importante fenomeno attraverso il quale si può contribuire ad una corretta tutela e gestione delle risorse biologiche marine.

Il sistema di pesca maggiormente praticato in Sicilia risulta quello a palangari e a circuizione (26,67%), seguito da quello a strascico pari al 20% e a quello di polivalenti passivi (6,67%).

La filiera ittica, dalla cattura al cliente finale, coinvolge una serie di operatori specializzati. In particolare, nel caso del pesce pescato, data la frammentazione dei punti di sbarco, la differenziazione in termini di qualità, e quantità, gli operatori coinvolti sono spesso così numerosi da rendere la commercializzazione notevolmente segmentata e spesso poco trasparente, con inevitabili conseguenze sui prezzi al consumo.

Sul territorio della provincia di Palermo risiedono e operano 37 aziende di lavorazione/trasformazione, conservazione e commercializzazione dei prodotti ittici. La maggior parte di queste aziende si occupa di lavorazione, conservazione, surgelazione, trasformazione, salagione e confezionamento dei prodotti ittici, soprattutto pesce azzurro.

Sede operativa: Piazza V. Veneto n. 15 - 90143 Palermo
Tel/fax: 0913819070 - info@integrarsi.eu
C.F. e P.I. n. 04412620827 - Iscrizione REA di PA n. 185024
Associazione no profit - www.integrarsi.eu



SINCERT
Certificato n° 15351



Istituto per la Promozione e Formazione
Professionale e per lo Sviluppo Siciliano

Dall'analisi dei dati ottenuti da panel di ditte di trasformazione, emerge che solo il 28% del pescato lavorato è proveniente dalla provincia di Palermo in quanto le specie vengono spesso importate, fresche o semilavorate, da altre marinerie italiane e dall'estero (Spagna, Marocco ed altri paesi Magrebini), dove il costo della materia prima è più basso.

I *mercati del pesce* all'ingrosso attivi nella provincia di Palermo sono il *mercato ittico* regionale (con utenze molto vaste e destinazioni extra regionali) di Porticello e il mercato ittico locale (mercati al consumo che si alimentano dalla produzione locale e dai mercati regionali) di Palermo.

I mercati ittici di Palermo e Porticello commercializzano sia prodotti locali che importati. Il mercato palermitano si trova all'interno del centro urbano lungo un'arteria di notevole traffico, ubicazione che crea problemi di espletamento alle operazioni di movimentazione del prodotto stesso; la struttura di Porticello è invece moderna ed efficiente. Ciò nonostante quest'ultimo mercato possiede scarsa rilevanza commerciale.

Per quanto riguarda la *commercializzazione* dei prodotti ittici, va evidenziata l'elevata presenza di intermediari e di grossisti, con le inevitabili conseguenze sui prezzi al consumo. Data la bassa concentrazione dell'offerta, sono rari i casi di accordi diretti tra distribuzione e commercianti finali. Per quanto riguarda la vendita al dettaglio di prodotti ittici freschi va notato come le unità risultino distribuite in maniera molto capillare su tutto il territorio nazionale e, in particolare, lungo le aree costiere in prossimità dei punti di produzione. Tale diffusione non può che rafforzare l'intero settore in quanto vengono stimolati in maniera diretta i consumi di prodotti ittici. Le strutture di vendita al dettaglio sono di piccole dimensioni e si assiste a una lenta penetrazione nel settore della Grande Distribuzione Organizzata (GDO). Tale canale di vendita offre al consumatore un elevato rapporto qualità/prezzo, servizi di vendita migliori,

Sede operativa: Piazza V. Veneto n. 15 - 90143 Palermo
Tel/fax: 0913819070 - info@integrarsi.eu
C.F. e P.I. n. 04412620827 - Iscrizione REA di PA n. 185024
Associazione no profit - www.integrarsi.eu



SINCERT
Certificato n° 15351



Istituto per la Promozione e Formazione
Professionale e per lo Sviluppo Siciliano

possibilità di accedere a promozioni, certezza sull'origine e conservazione del prodotto fresco consentendo la valorizzazione della produzione locale, e ampia scelta fra le varietà del prodotto confezionato.

Nel caso del pesce importato e destinato al consumo finale, l'offerta si presenta generalmente più concentrata, pochi sono i grossisti coinvolti, inferiore è quindi il numero di passaggi che il prodotto compie prima di giungere al consumatore finale.

Per quanto riguarda la vendita al dettaglio, la distribuzione moderna, leader da sempre nella commercializzazione dei prodotti ittici congelati, surgelati e conservati, ha conquistato negli ultimi anni ulteriori spazi nella vendita del pesce fresco.

Secondo le indagini condotte su panel di imprese del settore operanti in Sicilia la maggior parte delle imprese (circa l'80%) non realizzano attività di marketing volte al miglioramento dell'immagine, o alla promozione del prodotto sui mercati nazionali e/o internazionali. Le imprese che hanno intrapreso attività di marketing in generale orientano la propria attività alla promozione della tradizione gastronomica siciliana. Purtroppo una grossa percentuale (59%) non ha intenzione di avviare azioni che possano incentivare le vendite sui mercati internazionali, per motivi legati ad una scarsa fiducia nelle azioni di marketing e nella capacità dell'azienda di poter superare le difficoltà legate al mondo del mercato.

Sede operativa: Piazza V. Veneto n. 15 - 90143 Palermo
Tel/fax: 0913819070 - info@integrarsi.eu
C.F. e P.I. n. 04412620827 - Iscrizione REA di PA n. 185024
Associazione no profit - www.integrarsi.eu



SINCERT
Certificato n° 15351



Istituto per la Promozione e Formazione
Professionale e per lo Sviluppo Siciliano

3. Analisi delle tendenze della domanda di mercato locale, nazionale, internazionale potenzialmente interessato

In una congiuntura economica come quella che stiamo attraversando anche i consumi alimentari subiscono variazioni. La domanda interna ha mostrato un netto rallentamento della crescita a fronte di un lieve aumento dei prezzi al consumo dei prodotti ittici. Il 2008 si è chiuso, con una riduzione della domanda finale: il consumo pro capite dovrebbe essere sceso a 20,6 kg, il livello più basso degli ultimi dieci anni. La diminuzione dei consumi interni ha riguardato soprattutto la componente extradomestica, in quanto gli acquisti domestici di prodotti ittici hanno segnato, complessivamente, un calo dello 0,8% rispetto al 2007, in un contesto generale di tenuta dei consumi alimentari. In particolare, la domanda di pesce fresco ha accusato una netta riduzione (-3,1%); al contrario i consumi di prodotti trasformati sono cresciuti dell'1,7%: fra questi, i congelati sfusi, economicamente più convenienti dei freschi, hanno anche registrato una lieve flessione dei prezzi nel 2008. I prezzi al consumo dei prodotti ittici freschi, per effetto della debolezza della domanda, non si sono discostati dal livello medio del 2007. Il +1,3% registrato dal prezzo medio dall'intera categoria degli ittici è da legare al rincaro dei prodotti trasformati.

Da indagini condotte su panel di consumatori al fine di rilevare comportamenti d'acquisto, livello di conoscenza e abitudini di consumo è emerso che il 51,27% acquistano in prevalenza pesce azzurro, mentre solo il 4,78% acquista abitualmente crostacei. La freschezza del pescato influisce sui comportamenti d'acquisto nel 44,90% dei casi mentre il prezzo ha rilevanza solo per il 12,10% di chi ha risposto. Il 71% dichiara di non trovare difficoltà a reperire il pesce che consuma che nel 38,85 dei casi acquista in pescheria, mentre il 36,60 si rivolge di preferenza al banco del supermarket. Gli intervistati, nel 41,08% dei casi, dichiarano che la principale difficoltà che incontrano all'atto dell'acquisto è quella di individuare il rapporto qualità – prezzo così come pensano che la

Sede operativa: Piazza V. Veneto n. 15 - 90143 Palermo
Tel/fax: 0913819070 - info@integrarsi.eu
C.F. e P.I. n. 04412620827 - Iscrizione REA di PA n. 185024
Associazione no profit - www.integrarsi.eu



SINCERT
Certificato n° 15351



Istituto per la Promozione e Formazione
Professionale e per lo Sviluppo Siciliano

praticità di preparazione e consumo (23,30%) influisca più del prezzo (17,52%) sull'acquisto di pesce confezionato. Scopriamo anche che i crostacei sono il piatto più ordinato al ristorante (il 36,62%), seguito dai molluschi (18,47%). L'85,35% dichiara di fare attenzione all'etichetta al momento dell'acquisto così come si fa influenzare dalla stagionalità del pescato nel 37,85% dei casi.

Le aziende siciliane esportano infatti il proprio prodotto per lo più nelle altre Regioni d'Italia. Il sistema di trasporto più utilizzato, per esportare la merce nelle altre Regioni d'Italia, è quello su strada (66%) seguito dal trasporto multimodale (18%) che consiste nell'utilizzo di più mezzi per la spedizione. I trasporti via aereo, mare e treno presentano delle percentuali di utilizzo abbastanza basse.

Per quanto riguarda i mercati ittici regionali va registrata la situazione di parziale abbandono delle strutture pubbliche adibite alla commercializzazione del pescato comune al resto del Paese; molti mercati ittici non sono in grado di assicurare un servizio sufficientemente valido sotto il profilo dell'efficienza funzionale e della dotazione di attrezzature. La carenza più grave è costituita dall'insufficienza di attrezzature atte a garantire il controllo igienico-sanitario dei prodotti ittici.

Anche gli approvvigionamenti all'estero sembrano aver risentito della contrazione della domanda interna; il 2008 si è chiuso con una flessione dell'import, dopo la crescita in atto da numerosi anni. Contestualmente, le esportazioni, stabili nel 2007, hanno mostrato, a fine anno, una netta riduzione (superiore al 7%) dovuta anche alla diminuzione della produzione interna. Oltre l'80% del disavanzo della bilancia commerciale ittica è imputabile ai prodotti ittici trasformati.

A livello comunitario, l'Italia continua ad essere il paese con la maggiore dipendenza commerciale dall'estero: il livello del deficit è risultato nel 2007 il più elevato con riferimento agli scambi complessivi e a quelli intra-Ue. Nel 2007 il

Sede operativa: Piazza V. Veneto n. 15 - 90143 Palermo
Tel/fax: 0913819070 - info@integrarsi.eu
C.F. e P.I. n. 04412620827 - Iscrizione REA di PA n. 185024
Associazione no profit - www.integrarsi.eu



SINCERT
Certificato n° 15351



Istituto per la Promozione e Formazione
Professionale e per lo Sviluppo Siciliano

disavanzo verso i paesi Ue (quasi il 54% del deficit complessivo della bilancia ittica) è lievemente migliorato (-1,4%), per via della riduzione dell'import, nonostante la mancata crescita dell'export.

Sul fronte dell'export, il principale mercato di sbocco dei prodotti ittici italiani ha continuato ad essere l'Unione europea, coprendo nel 2007 il 78,6% dell'export in valore: i prodotti ittici trasformati hanno inciso per il 60%, i prodotti freschi per il restante 40%.

Il ruolo dell'Italia come paese esportatore è assolutamente marginale, con una quota dell'export comunitario scesa nel 2007 al 3,2%. Inoltre, una percentuale estremamente elevata delle esportazioni (78,6% nel 2007) è destinata all'Ue: Spagna, Germania, Francia e Grecia assorbono circa il 60% dell'export nazionale. Nei principali paesi dove si esporta, l'Italia occupa una posizione di fornitore secondario, in quanto i prodotti italiani freschi spesso non hanno un'identità specifica che li differenzi da quelli dei diretti concorrenti e, di conseguenza, possono competere soltanto sul prezzo. La flessione dell'export ha interessato prevalentemente i prodotti ittici freschi, complice la riduzione delle catture nazionali. Hanno segnato, invece, una forte crescita le esportazioni verso la Grecia, soprattutto di tonno in scatola (+6,5% rispetto al 2006). Il Giappone ha continuato ad essere il più rilevante mercato di sbocco tra i paesi extra-Ue, anche se nel 2007 ha registrato una diminuzione delle importazioni dall'Italia.

Anche sul fronte dell'import nazionale, i paesi comunitari hanno continuato a rivestire un ruolo importante: nel 2007 oltre il 57% degli acquisti complessivi sono stati effettuati nell'Ue ed hanno riguardato in prevalenza i prodotti trasformati (68,2%). Nel 2007, meno della metà delle importazioni sono giunte da Spagna, Danimarca, Paesi Bassi, Francia e Grecia. Negli ultimi anni sono stati soprattutto i paesi extra Ue a incrementare le vendite in Italia. Ecuador, Thailandia, Argentina, Perù, Marocco, Messico e India sono tra i principali fornitori di prodotti ittici

Sede operativa: Piazza V. Veneto n. 15 - 90143 Palermo
Tel/fax: 0913819070 - info@integrarsi.eu
C.F. e P.I. n. 04412620827 - Iscrizione REA di PA n. 185024
Associazione no profit - www.integrarsi.eu



SINCERT
Certificato n° 15351



Istituto per la Promozione e Formazione
Professionale e per lo Sviluppo Siciliano

trasformati e negli ultimi anni sono riusciti a conquistare crescenti quote di mercato grazie all'applicazione di prezzi più bassi.

Le uscite sono cresciute invece verso i paesi non comunitari (+2,6% rispetto al 2006); tra i più importanti, in termini di flussi, vanno citati l'Ecuador, la Thailandia, l'Argentina, il Vietnam e la Cina.

Sede operativa: Piazza V. Veneto n. 15 - 90143 Palermo
Tel/fax: 0913819070 - info@integrarsi.eu
C.F. e P.I. n. 04412620827 - *Iscrizione* REA di PA n. 185024
Associazione no profit - www.integrarsi.eu



SINCERT

Certificato n° 15351



4. L'analisi dei punti di forza e di debolezza del contesto territoriale

Punto di partenza, per il futuro del comparto della pesca locale, è il fattore imprenditoriale o meglio il fattore umano e la disponibilità dello stesso all'adeguamento dell'evoluzione dei mercati, sempre più globali ed internazionalizzati.

Sulla base dell'analisi di contesto realizzata è possibile identificare i punti di forza e di debolezza del contesto territoriale:

PUNTI DI FORZA	PUNTI DI DEBOLEZZA
<ul style="list-style-type: none">Localizzazione geografica centrale nell'ambito dei flussi di scambio mediterraneiRilevanza quali/quantitative del pescato e delle produzioni itticheCondizioni ambientali favorevoli anche alla produzione stagionalizzata e diversificataPatrimonio e tradizioni storico e culturale delle attività legate al mare come la pescaConcentrazione per alcuni comparti produttivi in determinate aree geografichePresenza di porti e approdi lungo le zone costierePresenza di risorse ittiche tipicheDisponibilità di stock di numerose specie di pesce azzurroPatrimonio storicoPatrimonio culturaleAmbientePotenzialità di sviluppo del peschaturismo ed ittiturismo	<ul style="list-style-type: none">Ridotte dimensioni aziendali (micro) a conduzione familiareAlti costi di produzione dovuti essenzialmente alle ridotte dimensioni ed alla frammentazione e diversa localizzazione dell'aziendaDislocazione dei punti di approdo diffusa e poco organicaPoca consapevolezza del valore della riconoscibilità e identificabilità del prodottoCarenze organizzativeScarso ricorso ad attività di marketing e di promozioneBassa redditivitàDifficoltà a creare sinergie con altri produttori/operatori di filieraLimitate risorse finanziarieAnonimato del produttorePoca esperienza comunicativaDipendenza finanziaria da grandi acquirenti (esposizioni non garantite)Difficoltà commerciali diretteLimitato/scarso uso dell'I.C.T., PC e del web marketingScarsa capacità di adeguamenti organizzativiScarsa propensione all'innovazioneBasso livello tecnico-professionale/aziendale degli operatori del settoreScarsa integrazione di filiera e forte presenza di imprese isolate con difficoltà di valorizzazione commerciale delle produzioniDebole internazionalizzazioneInadeguatezza delle strutture pubbliche adibite alla commercializzazione del pescato

Tra i punti di forza emergono quelli strettamente legati alla capacità tecnico operativa del comparto, nonché quelle relative alla qualità e varietà del prodotto, fra i punti di debolezza quelli che sicuramente hanno un maggior peso sono riconducibili alla riconoscibilità e rintracciabilità dei prodotti a livello comunitario,



Istituto per la Promozione e Formazione
Professionale e per lo Sviluppo Siciliano

all'inadeguatezza della dimensione aziendale incapace di affrontare da sola la domanda, lo scarso ricorso a forme di promozione e marketing necessarie per acquisire posizioni nei mercati internazionali. Altro rilevante elemento di debolezza è l'incapacità degli operatori di filiera di realizzare forme di collaborazione/associazione che permettano loro di creare reti e/o sistemi per concentrare l'offerta. Per lo sviluppo delle potenzialità del settore è di fondamentale importanza individuare ed analizzare le minacce e le opportunità, che potrebbero influire sulle azioni a sostegno del settore ittico, al fine di tenere sotto controllo i fattori esogeni negativi e/o avvantaggiarsi di quelli favorevoli.

OPPORTUNITÀ	MINACCE
<ul style="list-style-type: none">• Creare strutture associative innovative di operatori di filiera per la concentrazione dell'offerta e la riduzione dei costi di produzione, lavorazione, confezionamento, gestione e commercializzazione• Implementazione ed adozione di un sistema qualificato dei prodotti per standardizzarne i requisiti a livello territoriale• Crescente domanda di prodotto genuino certificato, tracciato e disciplinato (ed etico)• Buona immagine del "made in Sicily"• Richiesta di nuovi prodotti in relazione all'affermarsi di nuove modalità negli stili di consumo• Opportunità offerte dalle ICT nello scambio di informazioni e nelle transazioni.• Opportunità di incremento della produzione offerte dallo sviluppo dell'industria dell'acquacoltura• Innovazioni nei sistemi di tracciabilità della filiera produttiva• Integrazione delle imprese nel mercato attraverso la partecipazione alle filiere e la vendita diretta dei prodotti aziendali• Ampio numero di manifestazioni internazionali che possono valorizzare la produzione locale ed educare al consumo• Opportunità di penetrazione nel settore della GDO• Opportunità di sviluppo dell'acquacoltura	<ul style="list-style-type: none">• Incremento del deficit gestionale e manageriale nei confronti di altre aree in un mercato globalizzato• Crisi dei consumi e riallocazione tra voci di spesa• Forte concorrenza dei paesi e dei prodotti competitors• Importazione di prodotti fuori norma• Aumento delle avverse condizioni climatiche per effetto dei cambiamenti climatici• Dipendenza commerciale da pochi grandi acquirenti

Sede operativa: Piazza V. Veneto n. 15 - 90143 Palermo
Tel/fax: 0913819070 - info@integrarsi.eu
C.F. e P.I. n. 04412620827 - Iscrizione REA di PA n. 185024
Associazione no profit - www.integrarsi.eu



SINCERT
Certificato n° 15351



Istituto per la Promozione e Formazione
Professionale e per lo Sviluppo Siciliano

Tra le opportunità rilevate, meritano particolare attenzione la possibilità di creare reti e forme associative tra produttori ed altri operatori della filiera e del territorio per concentrare l'offerta con caratteristiche standardizzate di prodotto a livello territoriale e/o di raggruppamento dei produttori al fine di assicurare gli standard che permettano il raggiungimento del mercato nazionale ed estero. Quindi, creare forme organizzative e reti dei piccoli produttori per sfruttare le sinergie, le relazioni, per proporsi con un'offerta più concentrata ed adeguata a potere mirare ai mercati internazionali, l'opportunità di ricorrere ad attività di promozione delle specificità territoriali del contesto regionale e delle specie ittiche endogene al fine di sostenere ed incrementare i consumi dei prodotti ittici locali nel contesto regionale, nazionale ed internazionale, l'opportunità di ricorrere alla vendita diretta per garantire la freschezza e la tracciabilità del prodotto ed il controllo dei prezzi, garantendo la giusta remunerazione del prodotto ed il risparmio del consumatore.

Concludendo, dall'analisi di contesto elaborata, è emerso come primo elemento la necessità di sviluppare ed accrescere le capacità imprenditoriali delle aziende del settore ittico del territorio che, ancora oggi, sono orientate principalmente verso gli aspetti produttivi individuali, tradizionali e sono caratterizzate da un inadeguato livello di conoscenze e competenze specialistiche necessarie per la gestione ed organizzazione dell'impresa in un mercato globale.

Questa esigenza è ancora più pressante se si pensa che l'evoluzione e la specializzazione del settore ittico è uno scenario condizionato, oltre che da scelte produttive e commerciali (dell'azienda), anche da fattori esterni (all'azienda) quali mercati, contesto organizzativo di filiera e territoriale, istituzione..., che impongono il possesso di quelle dimensioni, conoscenze e competenze che permettano di assumere scelte "imprenditoriali" adeguate ed evolute.

Sicuramente occorre un passaggio sostanziale ad una mentalità imprenditoriale più orientata al mercato ed al consumatore, attraverso anche l'acquisizione e lo sviluppo di competenze manageriali, tecniche strategiche ed organizzative, adeguate alle esigenze di una nuova imprenditoria dinamica,

Sede operativa: Piazza V. Veneto n. 15 - 90143 Palermo
Tel/fax: 0913819070 - info@integrarsi.eu
C.F. e P.I. n. 04412620827 - Iscrizione REA di PA n. 185024
Associazione no profit - www.integrarsi.eu



SINCERT
Certificato n° 15351



Istituto per la Promozione e Formazione
Professionale e per lo Sviluppo Siciliano

curando soprattutto gli aspetti inerenti la commercializzazione, la promozione ed il marketing, la logistica e l'introduzione di innovazioni, compresa l'adozione delle ICT, l'adozione di logiche di filiera e di partnership. Un aspetto fondamentale che il sistema imprenditoriale dell'area di riferimento è caratterizzato da piccole/medie imprese che non riescono a raggrupparsi in forme organizzate ed a fare sistema (all'interno dei processi produttivi e fra vari segmenti della filiera), né a trarre vantaggio dalle innovazioni di processo che possono essere introdotte.

Partendo dalla considerazione che è ormai urgente fare sistema tra i vari comparti della filiera e adeguarsi ai nuovi scenari nazionali ed internazionali in rapido mutamento occorre, quindi, promuovere e realizzare forme di associazionismo che superino gli attuali limiti dimensionali favorendo la messa a punto di nuove modalità di consumo, processi e tecnologie, il trasferimento e la replicabilità di quelli già sperimentati in altre realtà aziendali, lo sviluppo di attività di "acquisto", di "promozione", tali da realizzare economie di scala, produrre in maniera ecosostenibile e collocare i prodotti sui mercati più adatti e vicini, facendo leva anche sulle suggestioni dei paesaggi e le peculiarità delle tradizioni del territorio da cui provengono. La concentrazione dell'offerta consentirebbe sinergie e strategie comuni, basate sulla reciproca convenienza e finalizzate al miglioramento dell'efficienza del settore in generale attraverso l'equilibrio nelle relazioni che intercorrono tra settore pesca, quello della trasformazione ed il settore commerciale. E' necessario, altresì, accorciare la filiera riducendo il numero di intermediari e delle spese di trasporto (miglio zero) e di imballaggio, al fine di garantire prezzi concorrenziali e, allo stesso tempo, valorizzare i prodotti tipici e le specie ittiche endogene del territorio. La vendita diretta soddisfa infatti sia esigenze etiche che economiche in quanto risponde in maniera adeguata alle richieste del consumatore moderno che vanno dalla sicurezza alimentare alla tracciabilità intesa come possibilità di conoscere l'esatta provenienza di ogni prodotto acquistato.

Sede operativa: Piazza V. Veneto n. 15 - 90143 Palermo
Tel/fax: 0913819070 - info@integrarsi.eu
C.F. e P.I. n. 04412620827 - Iscrizione REA di PA n. 185024
Associazione no profit - www.integrarsi.eu



SINCERT
Certificato n° 15351