



fishing tourism  
for blue economy



# Studio comparativo sul pescaturismo



## Informazioni riguardanti il documento

**Data di finalizzazione** 15/09/2020

**Livello di disseminazione** Pubblico

**Progetto** [FIT4BLUE: Fishing Tourism for Blue Economy](#)

**Output di riferimento** 3: Open access web platform & Benchmarking study

**Output Leader** [Cooperativa M.A.R.E.](#)

**Attività**  
IO3/A0: Definizione comune  
IO3/A1&A4: Comitati delle parti interessate / Gruppi di pensiero  
IO3/A2: Linee Guida  
IO3/A3: Background study  
IO3/A6: Global report-benchmarking  
IO3/A5: Buone pratiche

**Sviluppato da** [Cooperativa M.A.R.E.](#)

[Petra Patrimonia Corsica \(PPC\)](#)

[Fundación para la Pesca y el Marisqueo \(FUNDAMAR\)](#)

[SGS Tecnos](#)

[IDEC](#)

[Haliéus](#)



Questo lavoro è concesso in licenza con una Licenza Internazionale Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 ([CC BY-SA 4.0](#))

## Indice

<b>Introduzione</b>	5
<b>Capitolo 1: Definizione di cosa è il pescaturismo per il progetto FIT4BLUE</b>	7
Che cosa è il pescaturismo	7
Perché fare pescaturismo	7
Attività di pescaturismo	7
<b>Capitolo 2: Chi può praticare la pescaturismo e quali sono i gruppi target</b>	9
<b>Capitolo 3: Regolamenti della pescaturismo in ogni paese</b>	11
Riferimenti normativi in ogni paese	11
Normativa sulla sicurezza in ogni paese	12
Normativa sull'igiene in ogni paese	13
Italia	16
Francia	16
Spagna	16
Grecia	16
<b>Capitolo 4: Vincoli organizzativi, legislativi e burocratici</b>	17
<b>Capitolo 5: Patrimonio culturale della pesca e dell'acquacoltura</b>	19
<b>Capitolo 6: Mancanza di programmi di formazione ufficiali, fabbisogno di competenze e lacune formative dei gruppi target</b>	20
Mancanza di programmi di formazione ufficiali	20
Fabbisogno di competenze e lacune formative dei gruppi target	21
<b>Capitolo 7: Esempi di buone pratiche</b>	23
Italia	24
Buona pratica n. 1: Pescaturismo ligure	24
Buona pratica n. 2: Pescaturismo di Paolo Fanciulli	29
Buona pratica n. 3: Regione Puglia	30
Buona pratica n. 4: Cooperativa di pesca Casa del Pescatore Cesenatico	31
Buona pratica n. 5: Pescaturismo "Nonno Remo"	33
Buona pratica n. 6: Pescaturismo "Asia" e Ittiturismo "Al Fritulin"	34
Spagna	35
Buona pratica n. 1: Vigo Pesqueiro	35
Buona pratica n. 2: Amarturmar	36
Buona pratica n. 3: Amarcarril	37

Buona pratica n. 4: Foredunes, Formazione sul patrimonio costiero	38
Buona pratica n. 5: Turismo marinerò Costa del Sol	38
Buona pratica n. 6: Trip & Feel e Pescaturismo Mallorca	40
Francia	41
Buona pratica n. 1: Pescaturismo in Francia, alla scoperta delle attività di pesca professionale	41
Buona pratica n. 2: Pescaturismo a Carry le Rouet	42
Buona pratica n. 3: Pescaturismo in Corsica	43
Grecia	44
Buona pratica n. 1: Pescaturismo Michalis a Kefalonia	44
Buona pratica n. 2: "Aqua action", laguna Mesolonghi-Aetoliko	45
Buona pratica n. 3: Battute di pesca dell'Armenistis	47
Buona pratica n. 4: Pescaturismo Giorgaros	48
Buona pratica n. 5: Fishing Trips "Sargos"	49
<b>Conclusioni</b>	50
<b>Allegato 1: Pescaturismo in Italia</b>	53
<b>Allegato 2: Pescaturismo in Francia</b>	63
<b>Allegato 3: Pescaturismo in Spagna</b>	67
<b>Allegato 4: Pescaturismo in Grecia</b>	69
<b>Bibliografia</b>	72
Europea/Internazionale	72
Italia	72
Francia	72
Spagna	72
Grecia	73

## Introduzione

Lo Studio Comparativo sul Pescaturismo è stato sviluppato nell'ambito della produzione dell'Output n° 3 del progetto FIT4BLUE.

FIT4BLUE - Fishing Tourism for Blue Economy - è un progetto finanziato da ERASMUS + che mira a promuovere l'imprenditorialità nel campo della pesca e dell'acquacoltura, nonché a rafforzare la partecipazione dei giovani all'economia blu. Il progetto conta su una partnership composta da Petra Patrimonia Corsica (Francia), Fundación para la Pesca y el Marisqueo (Spagna), SGS Tecnos (Spagna), Cooperativa M.A.R.E. (Italia), Haliéus (Italia) e IDEC (Grecia).

Lo Studio Comparativo sul Pescaturismo ha lo scopo di valutare lo stato dell'arte delle attività di diversificazione nei settori della pesca e dell'acquacoltura in 4 paesi europei (Francia, Spagna, Italia e Grecia), prendendo in considerazione i vincoli legali, le difficoltà organizzative e le lacune formative.

Lo Studio Comparativo quindi permetterà ai partner di progetto di avere un quadro di riferimento sulle abilità e le competenze necessarie all'avvio di attività di pescaturismo in modo tale da consentire un miglior sviluppo dei programmi di formazione previsti dal progetto FIT4BLUE: uno per formatori (Output intellettuale n. 1) e uno per pescatori/acquacoltori e giovani lavoratori (Output intellettuale n. 2).

A livello metodologico, per implementare lo Studio Comparativo, è stato utilizzato un modello integrato.

Come prima cosa, è stata realizzata una definizione comune di cosa significhi "pescaturismo" all'interno del progetto FIT4BLUE per armonizzare la situazione che vede, ad oggi, contesti diversi e possibilità diverse nei paesi coinvolti. In secondo luogo, è stata effettuata una selezione di tematiche e materie da includere nello Studio Comparativo. In terzo luogo, i partner hanno svolto un'analisi documentale e di ricerca sul campo. In quarto luogo, in ogni paese sono stati creati comitati/gruppi di riflessione composti da stakeholder fra i quali: cooperative di pesca, responsabili politici, centri di formazione privati del settore marittimo e turistico ecc... Questi comitati/gruppi di riflessione sono stati coinvolti attivamente dai

partner, principalmente attraverso riunioni online e telefonate (per via dell'emergenza COVID-19) e le loro opinioni sono state raccolte in 4 rapporti nazionali sviluppati uno per ogni paese. Per raccogliere le informazioni e i dati in modo uniforme è stato utilizzato un questionario comune precedentemente definito dal partenariato del progetto. Infine, sotto il coordinamento del leader dell'IO, tutti i partner hanno contribuito a sviluppare lo Studio Comparativo sulla Pescaturismo e a tradurlo in francese, italiano, spagnolo e greco. Per facilitare il lettore, abbiamo inserito in questo documento solo la visione d'insieme del pescaturismo, cercando di sottolineare gli elementi comuni e le principali differenze nei 4 paesi coinvolti (Francia, Spagna, Italia e Grecia). Allo stesso tempo sono state incluse informazioni specifiche molto più dettagliate per ognuno dei paesi nei 4 Allegati a questo documento. Questi allegati hanno una struttura simile al presente Studio per facilitare il lettore nella ricerca di informazioni più dettagliate, ma anche per consentire a questi documenti di essere letti come rapporti nazionali indipendenti.

## Capitolo 1: Definizione di cosa è il pescaturismo per il progetto FIT4BLUE

### Che cosa è il pescaturismo

Per il solo scopo del progetto FIT4BLUE includiamo nel termine "pescaturismo" tutte le attività volte a diffondere il valore delle conoscenze, del patrimonio culturale e dei prodotti relativi al lavoro e alle tradizioni della pesca e dell'acquacoltura professionali, nonché a valorizzare i luoghi in cui queste attività si svolgono.

### Perché fare pescaturismo

Il pescaturismo è nato come attività di diversificazione dei settori della pesca e dell'acquacoltura, con diversi obiettivi:

1. Dare ai pescatori e acquacoltori la possibilità di ricevere una fonte di reddito differente dalla vendita dei prodotti ittici;
2. Ridurre l'impatto della pesca tradizionale sugli stock ittici, promuovendo nuove attività che assicurino una riduzione dello sforzo di pesca e garantiscano per il prossimo futuro sia la conservazione delle risorse marine sia il reddito dei pescatori;
3. Trasmettere al pubblico (cittadini/turisti) nuove competenze e conoscenze su temi come: la corretta fruizione dell'ecosistema marino, una maggiore conoscenza dello stato delle risorse marine, la valorizzazione socio-culturale ed economica del settore della pesca e la trasmissione delle relative conoscenze e tradizioni.

### Attività di pescaturismo

Il pescaturismo include quindi un set di attività ricreative, educative, culturali, gastronomiche e ricettive che perseguono gli obiettivi sopra citati.

Tali attività possono includere l'organizzazione di escursioni lungo coste, lagune, porti e strutture del settore ittico, mirati all'osservazione delle tecniche di pesca e di acquacoltura

professionale e dei metodi di trattamento, confezionamento, vendita del prodotto – oltre alla sua degustazione - delle aree portuali e della loro eredità culturale.

Il pescaturismo deve essere realizzato da imprese professionali di pesca e acquacoltura attraverso vari metodi:

- 1.** Imbarco di turisti a bordo delle imbarcazioni nella disponibilità delle stesse imprese ittiche. L'imbarco può includere o meno la visione di attività di pesca e acquacoltura o il consumo di prodotti ittici locali. L'imbarco può anche essere mirato alla realizzazione di attività ricreative o informative, attività di pesca ricreativa o attività subacquee, in mare aperto o entro le aree in concessione utilizzate per l'acquacoltura. L'attività in mare può prevedere anche l'utilizzo di una nave passeggeri dalla quale osservare le attività dimostrative di pesca svolte da altri pescherecci.
- 2.** L'uso delle case o delle strutture a terra nella disponibilità dei pescatori e delle relative imprese o cooperative di pesca per l'ospitalità dei turisti o per attività di ristoro utilizzando prodotti della pesca locale.
- 3.** Il coinvolgimento dei pescatori/acquacoltori nelle attività ricreative, educative e culturali realizzate nei porti, presso le scuole o in spiaggia. Queste attività dovrebbero concentrarsi su temi come la biologia dell'ambiente marino, le tradizioni e le strutture legate alla pesca e all'acquacoltura (mercato del pesce, sala aste, cantiere navale, ecc ...), strumenti, tecniche, costumi e ricette della pesca/acquacoltura.



## Capitolo 2: Chi può praticare la pescaturismo e quali sono i gruppi target

Come accennato nella definizione del Capitolo 1, per il solo scopo del progetto FIT4BLUE il termine "pescaturismo" è utilizzato nel suo senso più ampio: sono incluse sia le attività "a bordo" che quelle "a terra", nonché tutte le attività che coinvolgono l'artigianato e piccoli pescatori e acquacoltori come attori principali.

Per iniziare, possiamo dire che il pescaturismo, praticato a bordo o a terra, è un'attività che può essere svolta solo da imprenditori provenienti dai settori della pesca e dell'acquacoltura. È un'attività che nasce dagli stessi pescatori, che hanno pensato a come utilizzare il loro patrimonio di saperi e tradizioni, legato ad un ambiente naturale affascinante come il mare, per fare turismo.

I requisiti principali per avviare un'attività di pescaturismo "**a bordo**" nei 4 paesi coinvolti nel progetto FIT4BLUE (Francia, Spagna, Italia e Grecia) sono:

- essere un imprenditore nel settore pesca/acquacoltura
- possedere una licenza di pesca o acquacoltura
- avere una nave da pesca/acquacoltura
- avere un'assicurazione
- ottenere un'autorizzazione per pescaturismo (che normalmente indica gli attrezzi da pesca ammessi a bordo durante la pratica del pescaturismo)

L'ottenimento dell'autorizzazione alla pescaturismo è normalmente subordinato alla verifica delle condizioni di sicurezza della nave.

In **Italia** l'autorizzazione viene rilasciata dalle autorità portuali (in particolare la Capitaneria di Porto) a seguito dei test di stabilità della nave effettuati da un ente di certificazione (come RINA o BureauVeritas).

In **Italia** la normativa prevede inoltre che il pescaturismo possa essere svolto anche direttamente da cooperative di pescatori che hanno la loro barca dedicata o da allevatori con

licenza di acquacoltura che hanno un'imbarcazione immatricolata nella categoria V<sup>1</sup>. In quest'ultimo caso, l'allevatore può svolgere attività di pescaturismo anche nell'area in concessione per l'acquacoltura. In entrambi i casi è richiesta una specifica autorizzazione di pescaturismo con validità di un anno.

In **Spagna**, il peschereccio deve ottenere un “rapporto favorevole” dall'Amministrazione Nazionale in merito alle condizioni di sicurezza marittima, navigazione, vita umana in mare e prevenzione dell'inquinamento, mentre non è richiesta specifica autorizzazione per i turisti a bordo per attività turistiche in impianti di acquacoltura.

In **Francia**, i proprietari di pescherecci professionali da pesca o di acquacoltura devono prima di tutto essere in possesso di un'autorizzazione rilasciata dalla Direzione Dipartimentale dei Territori e del Mare (DDTM)<sup>2</sup>.

In **Grecia** i pescatori devono richiedere una licenza specifica (Licenza Speciale di Pescaturismo) al Servizio Regionale per la Pesca presso il quale è registrato il pescatore professionista.

Per quanto riguarda il turismo della pesca “**a terra**” ci sono alcune differenze tra i 4 paesi considerati.

Anche per le attività a terra, l'**Italia** ha aperto la strada introducendo il concetto di “Ittiturismo”<sup>3</sup> che può essere svolto solo da pescatori professionisti e acquacoltori.

In **Grecia**, le attività di turismo a terra da parte di pescatori e acquacoltori sono consentite ma non sono molto sviluppate, perché i pescatori forniscono turismo di pesca a bordo e, tranne in alcuni casi, preferiscono utilizzare taverne o agenzie turistiche per il resto delle disposizioni di Attività “a terra”.

In **Spagna**, le attività “a terra” non sono regolamentate nel settore della pesca ma nel settore del turismo, ma sono spesso soggette alla normativa regionale.

In **Francia** solo i produttori di molluschi e crostacei di alcune regioni (Aquitania, Bretagna,

---

<sup>1</sup> Imbarcazioni asservite ad impianti di mitilicoltura

<sup>2</sup> Direction Départementale des Territoires et de la Mer

<sup>3</sup> Attività turistiche legate alla pesca o all'acquacoltura realizzate “a terra” dai pescatori/allevatori avvalendosi di locali di loro proprietà.

Normandia e Occitania) possono offrire degustazioni dei loro prodotti a terra (cozze, ostriche) serviti esclusivamente crudi, talvolta con la possibilità di aggiungere prodotti complementari secondo quanto previsto da un decreto prefettizio.

L'attività di pescaturismo è aperta a tutte le persone che desiderano vivere una giornata con gli stivali dei pescatori: turisti locali, turisti internazionali, giovani, anziani, famiglie, coppie<sup>4</sup>. A fishing tourism trip could be benefitted alone or in little groups<sup>5</sup>.

In tutti i paesi considerati il numero di passeggeri che possono essere presenti sull'imbarcazione varia in base alle caratteristiche dell'imbarcazione stessa e non può mai superare le 12 persone. Il numero massimo di persone a bordo è normalmente definito nella licenza di pescaturismo (rilasciata dall'autorità portuale) sulla base delle verifiche di stabilità o di criteri standard quali la lunghezza e la stazza della nave, con alcuni parametri differenti tra i 4 Paesi.

I minori di 14 anni (12 per la Francia) devono essere accompagnati e saranno sotto la responsabilità dell'accompagnatore.

Per tutte le altre attività che non si svolgono "a bordo" (visite guidate, ospitalità, gastronomia, ecc...) non sono previste limitazioni specifiche in merito alla normativa del pescaturismo, né sul numero delle persone né sull'età.

## Capitolo 3: Normative della pescaturismo in ogni paese

### Riferimenti normativi in ogni paese

In primo luogo, dobbiamo notare che non esiste un quadro giuridico europeo comune sul pescaturismo. Tuttavia, nel 2017 una risoluzione del Parlamento europeo<sup>6</sup> ha approvato la

---

<sup>4</sup> L'età minima consentita per l'imbarco è 14 anni in Italia, Spagna e Grecia e 12 anni in Francia.

<sup>5</sup> In tutti i paesi coinvolti, il numero di passeggeri ammessi a bordo è proporzionale alle dimensioni della barca, fino ad un massimo di 12 persone.

relazione sul ruolo chiave del pescaturismo nelle attività di diversificazione della pesca<sup>7</sup> fornendo alcune indicazioni generali in materia. Questo ha rappresentato un atto guida molto importante, che potrebbe favorire l'emanazione di un'auspicabile direttiva europea in materia, riconoscendo il "potenziale inutilizzato del turismo legato alla pesca, che può portare benefici significativi alle comunità delle zone costiere diversificando le fonti di reddito locali; ritiene a questo proposito che il pescaturismo in mare e il pescaturismo a terra possano integrare la pesca commerciale e fornire entrate aggiuntive alle comunità di pescatori".

Per quanto riguarda l'attuale quadro legislativo nazionale, è da notare che una legislazione specifica esiste in tutti e quattro i paesi coinvolti nel progetto FIT4BLUE (Francia, Spagna, Italia e Grecia). Quella italiana risale al 1999, seguita da quelle degli altri paesi (Francia 2011-2012, Grecia 2012-2013, Spagna 2014)<sup>8</sup>. Probabilmente la normativa italiana, essendo la più datata ed essendo stata già più volte aggiornata, è la più specifica e dettagliata, e già considera le attività "a terra". Gli altri paesi coinvolti, in particolare Francia e Spagna, hanno normative più giovani che ancora non consentono ai pescatori/acquacoltori di svolgere molte attività (ristorazione a bordo e pescaturismo "a terra").

Questa mancanza di uniformità tra i paesi non garantisce le stesse possibilità per i pescatori di paesi anche vicini, fino al paradosso che le barche francesi della Corsica non possono svolgere le stesse attività di quelle della Sardegna. Sarebbe quindi auspicabile una regolamentazione europea comune.

È importante sottolineare che in Italia e in Spagna la legislazione nazionale è integrata da leggi e regolamenti regionali, in virtù della competenza condivisa dei due livelli di governo in materia. Questo non accade in Francia e in Grecia.

## **Normativa sulla sicurezza in ogni paese**

Per portare turisti inesperti su una barca da pesca, il pescatore dovrà attenersi rigorosamente alle norme di sicurezza per non correre rischi per se stesso e per gli altri.

---

<sup>6</sup> Relazione sul ruolo del pescaturismo nella diversificazione della pesca (2016/2035 (INI)), disponibile [qui](#)

<sup>7</sup> Il ruolo del pescaturismo nella diversificazione della pesca, risoluzione del Parlamento europeo, 4 luglio 2017, disponibile [qui](#)

<sup>8</sup> Si possono trovare i riferimenti normativi a livello nazionale negli allegati

Le norme di sicurezza sono simili in tutti e 4 i paesi analizzati. Ogni barca deve ottenere un certificato di stabilità per il numero massimo di persone ammesse a bordo. A bordo devono essere presenti dispositivi di protezione individuale disponibili per ogni passeggero (giubbotti di salvataggio e salvagenti anulari) e dispositivi di protezione collettiva (zattere).

Per quanto riguarda i giubbotti di salvataggio, in Francia e Spagna, una volta in coperta, i turisti dovrebbero indossare obbligatoriamente un giubbotto di salvataggio o un dispositivo autogonfiabile, diverso dal giubbotto di abbandono della nave, che, senza ostacolare i loro movimenti, è adatto a tenerli a galla in caso di caduta in acqua. Questo non è obbligatorio in Italia e Grecia.

In tutti e 4 i paesi deve essere presente a bordo una cassetta di pronto soccorso in materiale rigido, impermeabile e galleggiante, contenente materiale sanitario specifico.

Allo stesso modo, i dispositivi antincendio e le stazioni radio VHF devono essere sempre presenti a bordo e devono essere periodicamente revisionati.

I turisti, una volta imbarcati, devono seguire rigorosamente le istruzioni ricevute dal capitano e dall'equipaggio. Ognuno deve agire in modo responsabile e prendersi cura della propria sicurezza e di quella degli altri. Ogni passeggero deve occupare un posto sicuro sull'imbarcazione e non deve muoversi a meno che non riceva specifiche istruzioni dal capitano.

In caso di pericolo, tutti i passeggeri devono mantenere la calma e seguire gli ordini del capitano.

### **Normativa sull'igiene in ogni paese**

Per quanto riguarda la normativa sull'igiene, è da evidenziare che in due Paesi (Spagna e Francia) i pescatori/acquacoltori non possono fornire cibo a bordo ai turisti per cui non sono soggetti a stringenti norme igienico/sanitarie da seguire "a bordo" per il pescaturismo.

In Italia e Grecia, invece, in caso di consumo di prodotti da parte dei passeggeri, il pacchetto igiene deve essere applicato a bordo, sia che i prodotti siano cotti direttamente a bordo o precotti.

Il pacchetto igiene è un insieme di regole che definiscono i requisiti dei luoghi in cui il cibo viene cucinato e servito, le caratteristiche delle attrezzature e i requisiti specifici per i vari prodotti di origine animale tra cui molluschi bivalvi vivi e prodotti della pesca.

Questo pacchetto assegna la responsabilità dell'igiene dei prodotti alimentari direttamente ai vari operatori della filiera alimentare attraverso un sistema di autoregolamentazione, utilizzando il metodo Hazard Analysis and Critical Control Points - HACCP.

Per quanto riguarda la pescaturismo svolta "a terra", la Francia ha recentemente avviato attività di ristorazione legate agli allevamenti di molluschi e, in questo caso, la normativa da seguire è l'HACCP.

Allo stesso modo, anche in Spagna esistono alcune attività "a terra" legate alla pesca, ma queste attività vengono registrate sotto il registro delle attività turistiche della regione e seguono la normativa sul turismo e non quella legata alla pesca.

Più in generale, per quanto riguarda le attività "a terra", le regole HACCP devono essere seguite in tutti i 4 paesi considerati.

**Tabella riassuntiva della normativa sul pescaturismo nei 4 paesi coinvolti nel progetto FIT4BLUE (Francia, Spagna, Italia e Grecia)**

	<b>Francia</b>	<b>Italia</b>	<b>Spagna</b>	<b>Grecia</b>
<b>Normativa nazionale</b>	SI	SI	SI	SI
<b>Anno di emanazione della prima legislazione nazionale</b>	2011-2012	1999	2014	2012-2013
<b>Normative regionali</b>	NO	SI	SI	SI
<b>Pescaturismo "a bordo" consentito</b>	SI	SI	SI	SI
<b>Somministrazione di cibo a bordo consentita</b>	NO	SI	NO	SI
<b>Pescaturismo "a terra" consentito</b>	Non per la pesca. Regolato a livello locale	SI	NO	SI. Ma non regolamentato
<b>Normativa sull'igiene</b>	Regole HACCP da seguire a terra	Regole HACCP da seguire a bordo e a terra	Regole HACCP da seguire a terra	Regole HACCP da seguire a bordo e a terra
<b>Normativa sulla sicurezza</b>	Ogni imbarcazione deve ottenere un certificato di stabilità per il numero massimo di persone ammesse a bordo. L'imbarcazione deve essere dotata di dispositivi di protezione individuale disponibili per ogni passeggero (giubbotti di salvataggio, salvagenti anulari) e di dispositivi di protezione collettiva (zattere).			
<b>Limiti al volume massimo di reddito che ogni pescatore può ricavare dal pescaturismo</b>	50% sotto la soglia di 36.100 euro di fatturato	Nessun limite: fino al 100% del reddito totale	Non regolamentato per tutte le regioni	Non regolamentato

## Normative references in the 4 countries involved in the FIT4BLUE project

### Italia

- [Decreto Ministeriale 293/1999](#)
- [Legge 96/2006](#)
- [Abruzzo \(Legge regionale del 23/2012\)](#)
- [Basilicata \(Legge regionale del 17/2005\)](#)
- [Calabria \(Legge regionale del 15/2009\)](#)
- [Lazio \(Legge regionale del 4/ 2008\)](#)
- [Marche \(Legge regionale del 33/2019\)](#)
- [Friuli Venezia Giulia \(Legge regionale del 25/1996\)](#)
- [Campania \(Legge regionale del 284/2008\)](#)
- [Toscana \(Legge regionale del 56/2009\)](#)
- [Veneto \(Legge regionale del 28/2012\)](#)
- [Emilia Romagna \(Legge regionale del 22/2014\)](#)
- [Puglia \(Legge regionale del 13/2015\)](#)
- [Sardegna \(Legge regionale del 11/2005\)](#)
- [Sicilia \(Legge regionale del 9/2019\)](#)

### Francia

- [Decreto Ministeriale, Maggio 9th 2011](#)
- [Decreto Ministeriale, Marzo 13th 2012](#)

### Spagna

- [Legge 3/2001 del 26 marzo sulla pesca marittima](#)
- [Decreto reale 239/2019](#)
- [Decreto reale 418/2015](#)

### Grecia

- [Legge 4070/2012](#)
- [Legge 4179/2013](#)
- [Decisione ministeriale congiunta 414/2354/2015](#)



## Capitolo 4: Vincoli organizzativi, legislativi e burocratici

Sebbene il pescaturismo sia al giorno d'oggi una realtà conosciuta tra i pescatori/acquacoltori e sia praticato in tutti e quattro i paesi considerati, in nessuno di questi, questa attività ha ancora espresso il suo pieno potenziale e, spesso, è vista da chi opera nel settore come un'opportunità molto remota e di difficile realizzazione: questo è dovuto ad alcuni problemi.

Considerando le informazioni raccolte nei 4 paesi, sono emerse difficoltà e limiti simili per quanto riguarda il turismo della pesca.

Prima di tutto, la **burocrazia** che spaventa il pescatore e stronca sul nascere ogni idea di diversificazione.

Anche i **limiti e gli obblighi di legge**, in molti casi, costringono il pescatore a sostenere costi elevati per rendere l'imbarcazione idonea e conforme alla legge o per seguire regole e vincoli che rendono l'attività poco redditizia (es: numero limitato di persone a bordo).

I **problemi organizzativi** sono legati alle difficoltà di organizzare un'escursione in mare, di gestire e raccogliere le adesioni dei turisti, di gestire le persone a bordo, di mantenere una certa pulizia della barca, di gestire la sicurezza e di coordinare e organizzare le visite a terra (mercato del pesce, museo, porto peschereccio). Queste attività richiedono tempo e attenzione ed è improbabile che un pescatore sia in grado di sostenerle da solo. Fondamentale risulta quindi da un lato creare strutture che supportino i pescatori nell'avvio e nella gestione delle attività, compito che può essere svolto dalle organizzazioni di pesca o dalle stesse cooperative, dall'altro è altrettanto essenziale che i pescatori/allevatori acquisiscano le competenze manageriali necessarie per gestire tutta una serie di problematiche che vanno ben oltre quelle strettamente legate alle operazioni di pesca.

Le generazioni più anziane spesso non sono pronte a questo cambiamento, per questo il **ricambio generazionale** è fondamentale ma, al giorno d'oggi, non è così frequente nel mondo della pesca. Al contrario, è abbastanza frequente in quello dell'acquacoltura.

Un altro importante problema in tutti e 4 i paesi è la **mancanza di dati statistici** sul pescaturismo. Non esistono infatti informazioni precise sul numero di aziende che realizzano

pescaturismo, sul loro reddito, sui loro metodi organizzativi, ecc... Gli unici dati di questo tipo provengono da progetti europei e normalmente sono vecchi o incompleti.

La conoscenza dei dati statistici sulla realtà del pescaturismo del paese o della regione potrebbe fornire ai pescatori/acquacoltori importanti informazioni su come avviare e gestire l'attività, sulla concorrenza, sulle idee di diversificazione e sugli esempi di buone pratiche.

Per quanto riguarda l'Italia e la Grecia, i problemi sopra riassunti sono aggravati da quelli relativi alla somministrazione del cibo cucinato a bordo, che vincolano il pescatore a una serie di **norme sull'igiene alimentare (HACCP)** spesso difficili da applicare su un peschereccio.

## Capitolo 5: Patrimonio culturale della pesca e dell'acquacoltura

Le tradizionali attività di pesca fanno parte del patrimonio culturale europeo e contribuiscono all'identità delle comunità costiere, anche per come hanno contribuito a plasmare gusti, cibi, tradizioni, storia e paesaggi: questi aspetti possono e devono essere valorizzati nel contatto con i turisti .

Il termine "patrimonio culturale" si riferisce anche all'antico e profondo rapporto tra l'uomo e l'ambiente, di cui i pescatori sono testimoni viventi. Anche in questo contesto il pescaturismo può rivelarsi, da un lato, un importante laboratorio legato alla formazione e all'informazione in termini di sostenibilità e, dall'altro, una necessaria valorizzazione del pescatore come "guardiano del mare".

Le pescaturismo può aiutare ad aumentare la visibilità dei pescatori/acquacoltori e incoraggiare l'apprezzamento e la comprensione della loro complessa attività.

In tutti i paesi coinvolti nel progetto, le tradizioni legate al mondo della pesca e dell'acquacoltura sono considerate un patrimonio importante da tramandare e preservare. Artigianato, strumenti, tecniche, storie e leggende, tradizioni, ricette, personaggi e luoghi fanno parte di un bagaglio culturale che può attrarre molti turisti e che può essere perfettamente spiegato e tramandato dagli stessi pescatori.

Per questo motivo, i pescatori e gli acquacoltori dovrebbero sviluppare capacità di comunicazione e dovrebbero essere in grado di coinvolgere il pubblico e di essere chiari e concisi rispettando le tempistiche del tour.

In concreto, possiamo già identificare diverse iniziative in grado di valorizzare a livello economico il patrimonio culturale. Innanzitutto, in diverse città costiere del Mediterraneo, sono presenti Musei dedicati al patrimonio culturale marittimo e alla valorizzazione degli ambienti marini o lagunari. Potrebbe valere la pena esplorare la possibilità di aumentare il livello di coinvolgimento diretto dei pescatori in quei musei.

D'altra parte, alcune aziende turistiche private già includono i porti e le strutture legate alla pesca in alcuni tour caratteristici, dimostrando che possono essere apprezzati dai turisti se abbinati a storie, condivisione di tradizioni, degustazione e vendita di prodotti. Alcune attività di pescaturismo "a terra" hanno già iniziato a integrare simili tour a terra nella loro offerta.

## Capitolo 6: Mancanza di programmi di formazione ufficiali, fabbisogno di competenze e lacune formative dei gruppi target

### Mancanza di programmi di formazione ufficiali

Per avviare un'attività di pescaturismo, i pescatori/acquacoltori devono possedere competenze specifiche che spesso non sono ancora presenti nei programmi di formazione sia a livello europeo che nazionale.

Il progetto ha indagato, utilizzando in prima battuta le conoscenze pregresse dei partner stessi e successivamente attraverso una serie di interviste agli stakeholder del settore marittimo, quali sono le principali competenze e i principali contenuti che andrebbero inseriti in un percorso formativo rivolto ai pescatori/acquacoltori che vogliono avviare attività di pescaturismo.

Con le informazioni raccolte, il progetto FIT4BLUE si propone di creare due percorsi formativi, uno rivolto ai tutor/formatori per indirizzarli sui contenuti da trattare durante un corso rivolto a nuovi imprenditori nel pescaturismo e uno rivolto a pescatori/acquacoltori che hanno intenzione di avviare attività di pescaturismo.

Questo servirà a colmare una lacuna che il partenariato del progetto ha evidenziato a livello europeo (mancanza di un programma di formazione europeo ufficiale sul pescaturismo) e a livello nazionale nei 4 paesi coinvolti nel progetto. Infatti, in 3 paesi (Spagna, Francia e Grecia) non esiste un programma di formazione ufficiale o specifico per pescatori/acquacoltori sul turismo della pesca e solo in Italia esiste un programma di formazione specifico ma organizzato solo a livello regionale (Veneto).

In Spagna esistono enti privati che offrono alcune nozioni di pescaturismo, sicurezza a bordo e pianificazione di visite e itinerari.

In tutti i paesi considerati ci sono invece programmi di formazione derivati da progetti europei che hanno prodotto manuali di buone pratiche o corsi di formazione. Nei 4 paesi, inoltre, non ci sono programmi di formazione rivolti ai formatori.

## Fabbisogno di competenze e lacune formative dei gruppi target

Come detto, il progetto FIT4BLUE ha raccolto, intervistando alcuni stakeholder, le competenze più importanti necessarie ad un pescatore/acquacoltore per avviare un'attività di pescaturismo. Tra le competenze più importanti emerse dalle interviste nei 4 paesi c'è quella della **comunicazione orale** fondamentale per il contatto con i turisti. Molti pescatori/acquacoltori non sono abituati a parlare in pubblico e in alcuni casi usano ancora il dialetto. Sviluppare le abilità di esposizione può certamente rendere l'esperienza più fruibile sia per i turisti nazionali che per quelli internazionali.

Proprio in relazione ai turisti internazionali, è opportuno sviluppare anche le competenze della **lingua inglese di base** per la gestione dei turisti stranieri che, altrimenti, rischiano di non essere coinvolti e di non apprezzare l'attività.

Anche le **competenze informatiche** sono molto importanti. Internet e i social media (Facebook, Twitter, ecc.) sono ormai i canali più utilizzati per pubblicizzare un'attività di qualunque tipo. Non tutti i pescatori/acquacoltori hanno le conoscenze necessarie per utilizzare i social network o i siti web tramite PC, laptop e smartphone e questo è un gap che può danneggiare la visibilità dell'attività.

Altre importanti competenze sono le **capacità imprenditoriali e di marketing**, sia per gestire l'attività che per creare collegamenti e convenzioni con tour operator, hotel, uffici turistici e Pro Loco. In questo senso, è importante sviluppare le competenze utili per questo tipo di negoziazione, nozioni legate al saper avviare rapporti di collaborazione con strutture dedicate alla gestione di gruppi di turisti e legate a come muoversi in un mondo già ricco di attività ricreative. Le capacità di marketing sono inoltre fondamentali in relazione al fatto che i pescatori/acquacoltori devono poter vendere il proprio prodotto ai turisti, sia che si tratti di un'escursione in mare lungo la costa, sia che si tratti di un prodotto da degustare, sia che si tratti di un'attività culturale a terra (tour del porto/mercato ittico). La conoscenza del settore turistico è quindi importante per capire su quali gruppi target puntare e quali canali utilizzare. Per quanto riguarda il **patrimonio culturale e naturale** della zona, la formazione di base è importante per consentire al pescatore/acquacoltore di raccontare sia la storia della zona e del porto peschereccio sia le caratteristiche naturali della costa. A tal proposito, oltre alle

conoscenze acquisite sul campo dal pescatore, possono essere molto utili alcune nozioni di biologia marina e alcune nozioni sulle caratteristiche ambientali della costa.

Altra competenza importante è la conoscenza delle **norme di sicurezza**, fondamentali per il pescatore che vuole iniziare questo tipo di attività senza incorrere in sanzioni e mantenendo gli ospiti al sicuro.

Nei paesi dove c'è la possibilità di somministrare cibo a bordo (Italia e Grecia) o a terra (Italia, Grecia e, in rari casi, Francia e Spagna), la conoscenza delle **norme igieniche** è obbligatoria (HACCP). Molto importanti sono anche le **conoscenze gastronomiche** e di **servizio al tavolo**.

### Main skills emerged during stakeholders interviews

Competenze e bisogni	Francia	Italia	Spagna	Grecia
Abilità comunicative	X	X	X	X
Competenze IT (social network, sito web)	X	X	X	X
Capacità di gestione finanziaria e amministrativa	X	X	X	X
Formazione di base sul patrimonio culturale e naturale del territorio	X	X	X	X
Conoscenza minima della lingua inglese	X	X	X	X
Abilità imprenditoriali	X	X	X	X
Conoscenza di base del settore turistico e di come è regolamentato e organizzato	X	X	X	
Conoscenza delle normative e delle norme di sicurezza	X	X		
Abilità gastronomiche		X		X
Regole HACCP		X		X

## Capitolo 7: Esempi di buone pratiche

Sebbene il pescaturismo sia ancora in una fase iniziale, con varie difficoltà economiche e legislative, non mancano esempi virtuosi di buone pratiche in tutti i paesi. Questi esempi coinvolgono non solo singole aziende ma anche cooperative e associazioni che svolgono un ruolo fondamentale come supporto logistico e organizzativo.

In **Italia** sono stati individuati cinque esempi, diversi per regione e attività. Tutti hanno al centro della loro proposta la valorizzazione gastronomica del prodotto, che si rivela la più semplice ed efficace attrazione turistica. Una proposta turistica che si arricchisce poi di tutti i beni materiali e immateriali legati alla pesca, all'acquacoltura e al mare.

In **Spagna**, la maggior parte delle attività di pescaturismo più note sono concentrate nell'area del Mediterraneo e in Galizia. Abbiamo scelto alcuni esempi di diverse tipologie di attività sia "a terra" che "a bordo" e un esempio di azienda che si occupa di promuovere iniziative private che mancano di mezzi per gestire le prenotazioni e la promozione diretta.

In **Francia**, le buone pratiche di pescaturismo nel Mediterraneo sono difficili da identificare. Questo non significa che non ce ne siano. I pescatori situati nei piccoli porti pescherecci della Costa Azzurra e della Corsica comunicano raramente attraverso i social network per mancanza di conoscenza ma soprattutto perché non è nella loro cultura. Per questo le organizzazioni professionali gestiscono, in base alle proprie competenze, la comunicazione sul pescaturismo dal proprio sito internet. In effetti, il comitato regionale per la pesca marittima "Provenza Alpi Costa Azzurra e Corsica" ha optato per lo stesso logo disponibile nella lingua regionale per identificare il pescaturismo in tutti i mezzi di comunicazione e i porti. Tuttavia, possiamo notare alcune eccezioni come nel dipartimento delle Bouches du Rhône.

In **Grecia**, ci sono solo 150 pescatori con una licenza di pescaturismo. Le isole greche come Creta, Santorini e Corfù hanno i migliori esempi di pescaturismo. In Attica, la regione con

quasi la metà della popolazione greca, ci sono meno di 10 pescatori con licenza di pescaturismo. Significativo è l'esempio di pescaturismo del lago di Messolonghi.

## Italia

Nonostante le tante difficoltà, in Italia non mancano le iniziative imprenditoriali che possono essere prese ad esempio sia per attuare nuovi modelli di integrazione del reddito sia per finalità formative. Di seguito vengono presentate solo alcune di queste buone pratiche, riguardanti alcune regioni.

### **Buona pratica n. 1: Pescaturismo ligure**

Seguendo l'esempio ventennale del pescaturismo sardo, la Liguria si è distinta a livello nazionale grazie a un forte impegno nella diversificazione delle attività negli ultimi cinque anni. Ciò è stato possibile grazie all'importante lavoro delle cooperative di pescatori e associazioni di commercianti di pesca in sinergia con gli uffici della Regione Liguria nel sostenere la volontà dei pescatori di diversificare la propria attività di pesca attraverso la creazione di normative regionali agevolanti, partecipazione congiunta a progetti europei finanziati e la creazione di attività di formazione volte a sviluppare le capacità imprenditoriali. Le incerte condizioni meteorologiche marine che caratterizzano questa regione soprattutto nel periodo estivo hanno spinto i pescatori a sviluppare il pescaturismo con un'imbarcazione ormeggiata in banchina e a concentrarsi sulla fornitura di pasti a base di pesce fresco e locale. Le aziende che si sono distinte sono la Cooperativa Pescatori di Boccadasse (Ge), con la creazione dell'ittiturismo Ge8317 dove i turisti possono fare l'aperitivo in spiaggia; la Cooperativa Mare di Albenga che offre un servizio di cucina didattica "a bordo" e piccole crociere; la Cooperativa Pesci Pazzi di Varazze (Sv); la Cooperativa Bistromare con aperitivi in spiaggia e vini direttamente dalla vigna "eroica" curata dallo stesso pescatore e situata su una scogliera terrazzata ligure. Una presenza storica sul territorio è il pescaturismo Castel Dragone il cui gestore ha trasformato la sua sciabica in un ristorante galleggiante, e la Cooperativa Alalunga di Savona, composta da giovanissimi pescatori che, durante tutto l'anno, offrono pranzi e cene al cartoccio con pesce fritto in banchina la sera.



Fishermen Cooperative of Boccadasse (Ge), with the creation of the Ge8317 itti-tourism



Mare di Albenga Cooperative-Liguria



Crazy Fish Cooperative of Varazze- Liguria



Castel Dragone - Camogli (Ge) - Liguria





Alalunga pesca of Savona Cooperative

## Buona pratica n. 2: Pescaturismo di Paolo Fanciulli

Quando si parla di pescaturismo in Toscana, si pensa subito a Paolo Fanciulli che con la sua barca "Sirena" accompagna i turisti alla scoperta della bellissima costa del Parco della Maremma. Innovatore per altri pescatori locali, negli anni ha sperimentato con successo la somministrazione di pasti, a bordo o a terra, a base di pesce appena pescato o di prodotti biologici e ha dato un importante contributo al mantenimento della biodiversità marina del parco con la creazione della "fish house", un museo sommerso composto da statue in marmo toscano che fungono da barriere artificiali per il ripopolamento delle specie ittiche locali.

**Paolo il Pescatore**  
Sostenibile  
Sirena  
Talamone

**Il Parco della Maremma dal Mare**

Vivi l'emozione del mare con Paolo il Pescatore, pioniere della pesca sostenibile e del pescaturismo: escursioni della costa, illustrazione dell'ambiente marino, pranzi o cene con il pesce appena pescato e molto altro...

Prenota al 3332846199 (Deutsch 3357069603)  
www.paoloilpescatore.it

**ANGELO**  
PESCATURISMO

I FRATELLI ARGENTO VI ASPETTANO  
AL PORTICCIOLO DI TORRE CANNE (BR)

PER INFO E PRENOTAZIONI:  
☎ 340 2715898 - 338 8501821  
✉ angelopescaturismo@gmail.com

HAPPY HOUR      PESCA PROFESSIONALE      EVENTI

Sito web: <https://paoloilpescatore.it/pescaturismo.php>

### Buona pratica n. 3: Regione Puglia

La Regione Puglia, nonostante la sua fama di regione ad alta vocazione turistica, è caratterizzata dalla presenza di poche attività di pescaturismo che negli anni si sono consolidate e rimangono sul territorio. La causa è da ricercare in una marineria costituita prevalentemente pescherecci a strascico, con imbarcazioni non adatte ad ospitare turisti, ma anzi molto attive nella vendita al dettaglio. Come buone pratiche possiamo segnalare alcune piccole realtà ittiche della provincia di Brindisi come il pescaturismo Francesco e il pescaturismo Angelo My Way. Mentre nella zona di Porto Cesareo c'è il pescaturismo Lo Sparviere con il suo grande peschereccio con palangari che si è anche distinto trasformando la sua barca in luogo didattico per scolaresche.



Pescaturismo Francesco



#### **Buona pratica n. 4: Cooperativa di pesca Casa del Pescatore Cesenatico**

In Emilia-Romagna, un esempio sicuramente all'avanguardia è quello della Cooperativa Casa del pescatore di Cesenatico (FC). Una cooperativa nata ufficialmente nel 1945, ma che affonda le sue radici in una serie di azioni di cooperazione già messe in atto da un gruppo di pescatori nei decenni precedenti. Oggi, nonostante le difficoltà della pesca a strascico, grazie anche all'importante settore della mitilicoltura, la cooperativa è una delle più importanti e dinamiche realtà produttive italiane. Negli anni, oltre a queste indubbie qualità imprenditoriali, si è consolidata anche una nuova attività culturale di punta, legata alla valorizzazione del patrimonio materiale e immateriale della cooperativa stessa e dei suoi soci.

La cooperativa ha stretti rapporti con il Museo della Marineria di Cesenatico, eccellenza museale di livello europeo, e ha promosso e realizzato un vero e proprio archivio storico, raccogliendo materiale fotografico e cinematografico, oltre a testimonianze scritte e orali registrate. Recentemente è stato pubblicato il libro "Il mare non è un campo di grano. Interviste ai pescatori di Cesenatico" di Davide Gnola, autoprodotta dalla cooperativa stessa. Inoltre la Cooperativa ed i suoi soci svolgono da vent'anni sia pescaturismo a bordo che a terra. In particolare, queste attività sono gestite dalla cooperativa dei pescatori in collaborazione con una cooperativa esperta nel campo della valorizzazione del territorio, dei beni culturali e dell'ambiente e nell'organizzazione di escursioni. Questa cooperativa esterna funge da intermediario tra pescatori e i cittadini, i turisti o gli studenti.

Sempre nell'ambito della valorizzazione del prodotto e del porto peschereccio, vanno citati due eventi molto importanti che possono essere considerati non solo semplici sagre gastronomiche di campagna, ma anche veri e propri momenti di valorizzazione e divulgazione legati sia ai prodotti ittici e marinari che alla cultura della pesca e dell'acquacoltura.

"Azzurro come il pesce" avrebbe festeggiato quest'anno i suoi vent'anni, all'inizio di maggio, evento annullato causa Covid-19.

"Il pesce fa festa" è la manifestazione autunnale che richiama per quattro giorni migliaia di persone, non solo con i suoi stand gastronomici ma anche grazie agli affollati incontri con pescatori, mitilicoltori, ricercatori, storici e tutti coloro che, a vario titolo, ruotano attorno il mondo della pesca e della marineria di Cesenatico.

Sito web 1: <http://www.casapescatore.it/Pescaturismo/>

Sito web 2: [https://www.cesenatico.it/scheda\\_articolo.asp?id=320](https://www.cesenatico.it/scheda_articolo.asp?id=320)

Sito web 3: [https://www.cesenatico.it/scheda\\_evento.asp?id=22](https://www.cesenatico.it/scheda_evento.asp?id=22)

<p><b>Proposta 1</b></p> <p><b>Un giorno da pescatore!</b></p> <p><b>MATTINO</b> ore 9,30 - 12,00 circa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ritrovo presso il Mercato Ittico di Cesenatico e imbarco a bordo del peschereccio</li> <li>- Illustrazione dei sistemi di pesca in uso nella marineria di Cesenatico a cura del comandante dell'imbarcazione</li> <li>- Visita ai vivai di mare per l'allevamento dei mitili (cozze): lavorazione, selezione e raccolta del prodotto per la commercializzazione</li> <li>- Dimostrazione di pesca con l'ausilio di attrezzi da posta (cogulli, tramagli e cestelli per lumachini)</li> <li>- Incontro al largo con pescherecci che effettuano la pesca a strascico e volante intenti a salpare le reti al termine della "calata" di pesca (*)</li> <li>- Rientro in porto</li> </ul> <p><small>* E' possibile solo dal lunedì al venerdì esclusi i periodi di fermo pesca</small></p> <p><b>POMERIGGIO</b> ore 14,00 - 15,30 circa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ingresso in Sala Asta del Mercato Ittico per assistere alle contrattazioni dei prodotti ittici</li> </ul> <p>Quota di partecipazione individuale: € 50,00</p>	<p><b>Proposta 2</b></p> <p><b>Cesenatico e i suoi segreti</b></p> <p><b>MATTINO</b> ore 9,30 - 12,00 circa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ritrovo coi pescatori presso il Mercato Ittico di Cesenatico</li> <li>- Sala lavorazione e allestimenti reti da pesca: incontro con i vecchi pescatori che esercitano l'attività di riparazione e allestimento delle reti da pesca e illustrazione dei sistemi di pesca in uso nella Marineria di Cesenatico</li> <li>- Magazzino approvvigionamenti reti, cordami, materiali e attrezzature di pesca</li> <li>- Cantieri navali, scalo di alaggio e varo natanti, Porte Vinciane</li> <li>- Centro di ricerche Marine, battello oceanografico Daphne</li> <li>- Fabbrica del ghiaccio</li> <li>- Vecchio borgo dei pescatori lungo l'asta di Ponente del porto</li> <li>- Visita al museo della Marineria: sezione galleggiante e sezione terra</li> <li>- Passeggiata lungo Corso Garibaldi e visita a Pescheria e Conserve</li> </ul> <p><b>POMERIGGIO</b> ore 14,00 - 15,30 circa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rientro in porto dei pescherecci</li> <li>- Ingresso in Sala Asta del Mercato Ittico per assistere alle contrattazioni dei prodotti ittici</li> </ul> <p>Quota di partecipazione individuale: € 10,00 Minimo 12 partecipanti</p> <p>Pescaturismo per le scuole è "La compagnia del pesce azzurro" <a href="http://www.giratlantide.net/lacompaniadelpesceazzurro">www.giratlantide.net/lacompaniadelpesceazzurro</a></p>	<p><b>Tutti a tavola</b></p> <p>Esclusivamente per chi partecipa alle proposte 1 e/o 2 è possibile assaggiare al punto "degustazione" della Cooperativa Casa del Pescatore, un pranzo cucinato dai pescatori di Cesenatico, con pesce rigorosamente fresco di stagione, pescato dalle imbarcazioni della marineria.</p> <p><b>Il pranzo:</b> un antipasto - cozze e vongole un primo piatto - spaghetti con le vongole o passatelli con brodo di pesce un secondo - grigliata o pesce fritto accompagnati da acqua e vino in abbondanza</p> <table border="1"> <tr> <td>Proposta 2+pranzo di pesce</td> <td>€ 38,00</td> </tr> <tr> <td>Proposta 1+pranzo di pesce</td> <td>€ 70,00</td> </tr> <tr> <td>Proposta 1+2+pranzo di pesce</td> <td>€ 79,00</td> </tr> </table> <p>Le quote sono valide per minimo 6 partecipanti Periodi di effettuazione da maggio a ottobre Le prenotazioni devono essere effettuate con almeno una settimana di anticipo dalla data di partenza.</p> <p><b>SOGGIORNI DI pesca turismo</b></p> <p>Proposte per <b>weekend</b> fra le vele multicolori di Cesenatico alla scoperta del mare e delle sue tradizioni, alla ricerca delle radici più autentiche della Romagna <b>a partire da € 170,00</b></p>	Proposta 2+pranzo di pesce	€ 38,00	Proposta 1+pranzo di pesce	€ 70,00	Proposta 1+2+pranzo di pesce	€ 79,00
Proposta 2+pranzo di pesce	€ 38,00							
Proposta 1+pranzo di pesce	€ 70,00							
Proposta 1+2+pranzo di pesce	€ 79,00							



### Buona pratica n. 5: Pescaturismo “Nonno Remo”

Un esempio di buona pratica lo troviamo anche a Pescara (Regione Abruzzo): Il peschereccio “Nonno Remo” organizza gite in barca di un'intera giornata con pranzo a bordo e battute di pesca o brevi uscite con aperitivo in mare aperto al tramonto. Il peschereccio di vongole collabora inoltre con centri di ricerca e autorità sanitarie imbarcando tecnici per attività di campionamento in mare.



The banner features a central collage of three images: a fishing boat on the water, a group of people on a boat deck, and a woman eating. The left side contains the 'Pescaturismo' logo and contact information for Claudio Lattanzio. The right side features a quote and social media links.

**Pescaturismo**  
Pesca turismo a bordo della  
Nonno Remo I  
Claudio Lattanzio  
333 832 1822

**“Un modo nuovo,  
appassionante  
e divertente  
di vivere il mare”**

www.nonnoremo.it  
/pescaturismo

Sito web 1: <https://www.facebook.com/pescaturismo/>

Sito web 2: <https://www.pescaturismo.it/wordpress/>

## Buona pratica n. 6: Pescaturismo "Asia" e Ittiturismo "Al Fritulin"

Nella Regione Veneto sul delta del Po c'è un altro buon esempio di pescaturismo: nella laguna di Scardovari si trova il "Pescaturismo Asia" che ha una barca che porta i turisti a fare escursioni nella laguna di Scardovari per vedere la pesca delle vongole e altri tipi di pesca e per godersi la natura del Delta del Po: "Visitate le lagune del Parco Regionale Veneto del Delta del Po sulle tipiche imbarcazioni e in compagnia dei pescatori locali".

La stessa azienda dispone anche di un ittiturismo, "Al Fritulin", che propone alla clientela solo prodotti locali, allevati o pescati: "Cucina tipica di pesce a km 0, direttamente dal pescatore alle nostre tavole"



**Asia**  
PESCA-TURISMO

ESCURSIONI GUIDATE  
NEL PARCO REGIONALE VENETO  
DEL DELTA DEL PO

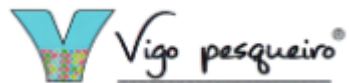
REGIONE del VENETO  
PARCO REGIONALE VENETO  
fit4blue  
tripadvisor

CELL: 348 2848885  
WWW.PESCATURISMODELTAPO.COM

Sito web: <https://www.facebook.com/PescaturismoDeltaPo/>

## Spagna

### Buona pratica n. 1: Vigo Pesqueiro



“Vigo pesqueiro” è un prodotto di diffusione del patrimonio della pesca marittima creato dalla Fondazione FUNDAMAR nel 2016. Vigo pesqueiro si propone di svolgere attività turistiche che coniugano il turismo marino con il turismo industriale e che, attraverso diversi itinerari, portano il turista a visitare tutte le risorse che, direttamente o indirettamente, sono legate al settore della pesca (porto, pescherecci, centri di ricerca, musei, percorsi pedonali e nautici...). I percorsi sono progettati in base al pubblico: adulti, bambini, persone a rischio di esclusione, altre nazionalità, bisogni speciali.

Sito web: [www.vigopesqueiro.com](http://www.vigopesqueiro.com)

## Buona pratica n. 2: Amarturmar



L'Associazione Culturale "Mulleres e Homes do Mar de Cesantes" (Amarturmar) è un'entità fondata da sei partner del settore della pesca e dei crostacei che mira a promuovere un tipo di turismo sostenibile nella zona di Cesantes e Redondela.

Offrono diversi tipi di percorsi:

- Itinerario dei frutti di mare a piedi e in barca
- Itinerario seppia e xeito
- Itinerario del porto

Sito web: <https://www.turismomarinero.org/>

### Buona pratica n. 3: Amarcarril



L'Associazione Molluschi Carril (AMARCARRIL) promuove diversi percorsi per sponsorizzare l'attività dei raccoglitori di molluschi organizzando degustazioni di prodotti gastronomici. Effettua anche percorsi inclusivi per persone con disabilità.

Sito web: <https://amarcarril.wordpress.com/>

#### Buona pratica n. 4: Foredunes, Formazione sul patrimonio costiero



Il centro Foredunes si propone di far conoscere le tradizioni e le attività imprenditoriali di pesca che fanno parte del patrimonio costiero e del rapporto con l'ambiente, affinché le persone inizino a valorizzare e tutelare l'ambiente. Questa filosofia si applica sia ai più piccoli quando vengono con le scuole, sia agli adolescenti e agli adulti.

Le attività che possono essere svolte nelle strutture sono: a) Pesca sicura; b) Birdwatching e fotografia; c) Attività naturali per l'ambiente; d) Laboratori scolastici.

I laboratori e le attività che vengono svolte per i Centri Scolastici sono orientate in modo che gli studenti apprendano nozioni sulla Pesca e il Patrimonio Costiero giocando, facendo artigianato, sperimentando.

Sito web: [www.formacionforedunes.es](http://www.formacionforedunes.es)

## Buona pratica n. 5: Turismo marinerò Costa del Sol



Gli obiettivi principali sono:

- Valorizzare e migliorare il settore della pesca artigianale;
- Offrire un supplemento economico ai pescatori e alle loro famiglie;
- Aiutare a integrare le donne nella pesca artigianale;
- Diffondere la cultura e la cucina marinara;
- Offrire un nuovo prodotto turistico sostenibile e alternativo per le città costiere, offrendo esperienze uniche a contatto con i pescatori/acquacoltori, la loro cultura e le loro tradizioni.

Attività:

- Percorso gastronomico marino per gustare un autentico pasto a base di pesce fresco: i turisti vengono portati nei luoghi in cui si svolge l'attività di pesca, come l'Asta del pesce vivo a Lonja (nel pomeriggio), lo scarico del pesce ecc.;
- Alla scoperta della storia della pesca e del pescatore;
- Escursione in mare per vedere dal vivo il lavoro dei pescherecci;
- Pesca sportiva che include: istruttore professionista, bevande e pasti a bordo.

Sito web: [www.turismomarinerò.com](http://www.turismomarinerò.com)

## Buona pratica n. 6: Pescaturismo Spain



La piattaforma web Pescaturismo Spain mira a promuovere tutte le esperienze di pescaturismo in tutta la Spagna. Pescaturismo Spain è una piattaforma Web che, in collaborazione con le corporazioni dei pescatori, associazioni e altre iniziative di pescaturismo e pescaturismo in diversi porti di Maiorca, Minorca, Galizia, Valencia, Catalogna.

Questo piattaforma facilita che i professionisti del settore possano offrire tutti i tipi di escursioni e attività di turismo marittimo, pescaturismo ed escursioni in barche da pesca tradizionali.

Web: <https://www.pescaturismospain.com/>



## Francia

### Buona pratica n. 1: Pescaturismo in Francia, alla scoperta delle attività di pesca professionale

Le organizzazioni di pesca professionale in PACA e Corsica centralizzano le informazioni regionali sul turismo della pesca per conto dei loro membri. Puoi trovare sul loro sito web i recapiti dei professionisti che esercitano questa attività. È importante notare che questi due territori hanno optato per lo stesso logo.



Sito web: [https://www.crpmem.corsica/Le-Pescaturisimu\\_a281.html](https://www.crpmem.corsica/Le-Pescaturisimu_a281.html)

Sito web: <https://www.crpmem-paca.fr/index.php/peche-maritime/pescaturisme>

## Buona pratica n. 2: Pescaturismo a Carry le Rouet

“Partendo da Carry le Rouet, Mr Serge Piro ti accoglie a bordo della sua nave per svelarti tutte le sue conoscenze. Dalle 7 del mattino, alle prime luci dell'alba, lascerai gli ormeggi per scoprire la costa azzurra.

Dall'Isola Planier alla foce del Rodano, assisterai alla pesca del tonno rosso o dello sgombro: imparerai le tecniche della canna e del broumé/foggy, poi proverai l'ebbrezza di lottare contro un potente avversario.”



Sito web: <http://pecheaugros-carry.fr/index.php/serge-piro/>

### Buona pratica n. 3: Pescaturismo in Corsica

Nell'ambito del progetto TOURISMED (cofinanziato dal programma INTERREG Med), quattro pescatori hanno iniziato a praticare il pescaturismo in Corsica. Oggi ad Ajaccio, Propriano, Bonifacio e Solenzara i turisti possono vivere una giornata sugli stivali dei pescatori.



Sito web: <https://fishingtourism.net>

## Grecia

### Buona pratica n. 1: Pescaturismo Michalis a Kefalonia



Il capitano Michalis Messoloras, suo padre il capitano Gerasimos e sua moglie offrono un'esperienza speciale ai visitatori del tranquillo villaggio di Svoronata, nel sud-ovest dell'isola di Cefalonia: l'opportunità di trascorrere una giornata con la famiglia su una tradizionale barca di legno greca e pescare con metodi tradizionali.

La famiglia Messoloras è stata la prima famiglia di pescatori che ha praticato il pescaturismo a Cefalonia.

Forniscono 4 diversi tipi di escursioni:

- SEGUENDO LA BARCA DI MICHALIS, che è l'escursione tipica del pescaturismo. I visitatori seguono da vicino il processo di raccolta delle reti e hanno l'opportunità di aiutare nella pesca (nella misura in cui gli è consentito per la propria sicurezza) e di porre le domande che desiderano. I metodi di pesca tradizionali vengono utilizzati per consentire ai visitatori di catturare aragoste, granchi, gamberi, scorfani, branzini, orate e molti altri. Quindi il pranzo viene preparato davanti ai visitatori, solitamente lo staff prepara il «bourgeto», un piatto tradizionale di Cefalonia a base di vari pesci.
- BATTUTE DI PESCA AL TRAMONTO
- VIAGGI SPECIALI, dove i visitatori possono partecipare alla pesca del pesce spada.
- VIAGGI D'AUTUNNO

Sito web: <https://michalisfishingtourism.com/>

## Buona pratica n. 2: “Aqua action”, laguna Mesolonghi-Aetoliko



L'azienda “Aqua Action” nasce nel 2005 a Mesolonghi-Aetoliko e da diversi anni lavora fianco a fianco con i suoi pescatori per la tutela e la promozione del territorio.

La creazione dell'azienda si è basata sulla consapevolezza che il turismo alternativo può sostenere il reddito della comunità locale e allo stesso tempo avere un effetto riguardo la tutela ambientale.

In collaborazione con i pescatori si attuano quattro programmi giornalieri di pescaturismo:

- INTRODUZIONE ALLA ZONA E AI PESCATORI: Il programma prevede un breve tour nella regione, con particolare attenzione alla storia di Missolonghi e al funzionamento della laguna.
- RICCHEZZA NATURALE, STORIA E MITOLOGIA NELLA ZONA DELLA LAGUNA: Il programma si concentra sulla mitologia del territorio, gli uccelli, la produzione del sale in laguna e comprende un tour della magnifica foresta di Fraxos.
- INCONTRA I PESCI DELLA LAGUNA E LA CULTURA DELLA ZONA INTORNO ALLA PESCA: Il programma si concentra sul ciclo di vita del pesce e su come viene catturato dai pescatori locali.
- VIVERE CON I PESCATORI: Il programma si concentra sulla vita dei pescatori, sulla pesca e sulle tecniche di pesca tradizionali. Ai visitatori non vengono fornite solo informazioni generali sulla laguna e le particolarità della zona, ma possono anche

soggiornare nel borgo dei pescatori prendendo parte a varie attività come la pesca individuale.

- Guardare le attività di pesca dimostrative dei pescatori con la partecipazione volontaria dei turisti.
- Pranzo in mare a base di frutti di mare preparati con ricette locali dai pescatori e con pesce che pescato durante le attività della giornata.

Alla fine di ogni tour, i visitatori ricevono una cartella contenente materiale informativo:

- Tour per ogni regione
- Guida ai prodotti della pesca della regione
- Cd-rom per conoscere il territorio, la pesca e i prodotti ittici
- Guida all'acquisto del pesce (freschezza, caratteristiche stagionali, ecc.)
- Vaso commemorativo con sale naturale non raffinato (la famosa "afrina" di Salinas)

Sito web: <http://www.aquaaction.gr/>

### Buona pratica n. 3: Battute di pesca dell'Armenistis



Giannis Athinaios è l'unico pescatore di Nea Makri in Attica, con una licenza di pescaturismo. La sua nave, Armenistis, ha una capacità di 8 persone e tutta l'attrezzatura necessaria per vertical e treadmill ma anche per tecniche più specializzate come slow pitch, inchiku, tenya ecc.

Il Capitano organizza escursioni di pesca nell'area dell'Evia meridionale in modo che i visitatori possano familiarizzare con le tecniche tradizionali e moderne di pesca professionale.

Armenistis è un tradizionale trehantiri in legno di 11 metri con un motore PERKINS da 135 cavalli e dispone di moderne apparecchiature elettroniche e di pesca che soddisfano quasi tutte le esigenze dei passeggeri.

Le battute di pesca si effettuano su appuntamento tra il capitano e gli interessati. Quindi, ci sono una varietà di opzioni negli orari di partenza e di ritorno, ma anche nella tipologia della pesca, che può includere la pesca con reti, palangari, vertical, jigging lento e traina. Il programma solitamente è: 3 ore di dimostrazione delle tecniche e procedure di pesca, 2 - 3 ore di pesca da parte dei visitatori, pranzo o cena secondo orario con piatti freddi di seppie e polpo all'aceto e rientro in porto.

Sito web: [www.armenistis-fishingtrips.gr](http://www.armenistis-fishingtrips.gr)

## Buona pratica n. 4: Pescaturismo Giorgaros



Giorgaros è la nave di Anthi Arvaniti, capitano e leader dell'esperienza di pesca di Santorini poiché appartiene a una famiglia con una lunga tradizione nella pesca sull'isola. Il "Santorini Fishing Tours by Giorgaros", organizza tutti i dettagli riguardanti i luoghi, il tempo, l'attrezzatura e tutto il necessario per i visitatori per godersi l'attività di pescaturismo a Santorini!

Lo staff di Santorini Fishing Tours propone una serie di programmi di pescaturismo:

- Pesca al tramonto
- Pesca in acque profonde
- Pesca di tonno e gamberetti
- Pesca notturna
- Pesca e Crociera (presso il famoso vulcano di Santorini o isole vicine)
- Pesca e cucina

Website: <http://www.santorini-fishing-tours.com/>



## Buona pratica n. 5: Fishing Trips "Sargos"

**FISHING TRIPS "SARGOS"**

Enjoy your fish cooked in local taverns or on boat by our crew!

**FISHING TRIPS FROM KISSAMOS PORT TO**

- GRAMVOUSA
- BALOS
- RAVDOUCHA
- NOPIGIA
- AG. SOZON
- MIRTILOS GULF

**FISHING BY:**

- Net
- Fishing line, pole and traps
- Longline

**with fishing boat "SARGOS"**

"SARGOS" Fishing trips è idealmente situato a Kissamos, Chania, Porto greco di Kissamos a soli 3,3 km dal centro. L'armatore della nave è il capitano Giorgos Kastrinakis.

Fishing trips "Sargos" offre battute di pesca in varie aree vicine e spiagge private, dove i visitatori possono osservare o partecipare alla pesca con rete, lenza, canna, trappole e palangari.

Website: <https://www.facebook.com/SargosTaxiBoat/>

## Conclusioni

Il pescaturismo offre la possibilità agli imprenditori che svolgono attività di pesca o acquacoltura artigianale e/o professionale, singoli o associati in imprese cooperative, di imbarcare sulla propria imbarcazione persone diverse dall'equipaggio, per lo svolgimento di attività con finalità turistico/ricreative.

In alternativa, i pescatori e gli acquacoltori possono anche svolgere solo attività "a terra" che, comunque, devono essere legate al settore marittimo.

Con il pescaturismo i pescatori e gli acquacoltori diventano protagonisti di un turismo particolarmente sostenibile e responsabile. Il pescaturismo può infatti sostenere l'imprenditorialità locale salvaguardando e diffondendo gli usi e le tradizioni delle comunità di pesca e acquacoltura. Può inoltre diffondere i principi di sostenibilità ambientale ed economica, le tradizioni dei mestieri e gli aspetti della vita quotidiana ad essi connessi.

Va ribadito che il pescaturismo risponde al principio di sostenibilità economica, sociale e ambientale, necessario per una gestione integrata delle attività marittime e lagunari in quanto rappresenta un'ulteriore fonte di reddito ma allo stesso tempo produce effetti quali:

- la riduzione dell'impatto sulle risorse ittiche;
- la diffusione della conoscenza del mare, degli ambienti costieri e lagunari, delle specie ittiche (come il "pesce povero"), degli strumenti e delle tecniche della pesca/acquacoltura, delle tradizioni, delle ricette e della valorizzazione dei luoghi legati alla pesca/acquacoltura;
- la sensibilizzazione dell'opinione pubblica sui problemi che i pescatori e gli acquacoltori affrontano giorno per giorno.

Il presente documento mirava ad analizzare come questa attività si è sviluppata nei 4 paesi coinvolti nel progetto FIT4BLUE. Per fare questo, in primo luogo sono state utilizzate le conoscenze dei partner del progetto che da anni lavorano sul campo nel settore della pesca; in secondo luogo, sono state effettuate interviste ad esperti del settore a cui è stato chiesto di

dare un parere generale sulla pesca e l'acquacoltura nazionale e di valutare sia la qualità che la quantità dello stato reale del pescaturismo nel loro paese.

Le informazioni raccolte hanno inquadrato lo stato del pescaturismo nei Paesi coinvolti, facendo capire che il pescaturismo è un ottimo strumento di sviluppo sostenibile nelle mani del settore della pesca ma che, tuttavia, le criticità per il suo ulteriore sviluppo sono ancora molte.

Le principali criticità emerse dall'indagine possono essere riassunte come segue:

1. legislazione non uniforme tra i paesi e praticamente assente a livello europeo;
2. discrepanze significative tra i paesi coinvolti nelle attività consentite per il pescaturismo;
3. uniformità tra i paesi considerati riguardo alla mancanza di competenze formali tra i pescatori/acquacoltori;
4. uniformità tra i paesi considerati per quanto riguarda le difficoltà burocratiche, organizzative e legislative;
5. mancanza di dati statistici ufficiali sul turismo della pesca;
6. mancanza di programmi di formazione ufficiali sul turismo della pesca in quasi tutti i paesi, compresi i programmi per i formatori.

Inoltre, il pescaturismo si caratterizza per le non facili azioni di adattamento e diversificazione di tradizioni antiche e consolidate, che devono fare i conti con uno scarso ricambio generazionale.

Al contrario, c'è una grande ricchezza di competenze non formali e informali tra i pescatori/acquacoltori di tutti i paesi, che devono essere assolutamente preservate.

Per tutti questi motivi, la creazione di un percorso formativo comune, di respiro europeo, che abbia l'obiettivo di contenere al suo interno tutti i casi e le peculiarità dei 4 paesi analizzati e che, al contempo, si muova lungo un filo conduttore di azioni comuni per rafforzare la diversificazione del settore della pesca e dell'acquacoltura è, al giorno d'oggi, fondamentale. Ancora di più, perché le carenze nelle competenze formali emerse dalle indagini dei partner

sono praticamente le stesse, così come le difficoltà burocratico-legislative e organizzative.

Allo stesso modo, vanno valorizzate ed evidenziate le competenze non formali e informali che, negli anni di attività, tutti i pescatori e gli acquacoltori acquisiscono. Queste devono essere valorizzate, attraverso la partecipazione attiva di pescatori e acquacoltori, nell'attuazione di programmi di formazione.

I programmi di formazione che verranno implementati all'interno del progetto saranno due, il primo per i formatori, il secondo per i pescatori/acquacoltori. I dati raccolti in questo benchmark study porteranno quindi, da un lato, a creare un programma di formazione che indirizzi i formatori sui temi caldi, le problematiche sollevate e le competenze individuate, dall'altro, a sviluppare un secondo programma che implementi le idee del primo, trasformandole in contenuti concreti a disposizione dei pescatori/acquacoltori.

## Allegato 1: Pescaturismo in Italia

La normativa nazionale italiana definisce pescaturismo "l'insieme delle attività svolte dall'armatore - persona fisica, società o cooperativa - di un peschereccio costiero che imbarca persone, diverse dall'equipaggio, per lo svolgimento di attività turistico-ricreative".

In Italia il pescaturismo può essere praticato da:

- armatori con licenza di pesca
- cooperative e imprese di allevamento che hanno una licenza di acquacoltura
- cooperative di pescatori con imbarcazione privata dedicata esclusivamente alla pesca turismo

In ogni caso è richiesta una specifica autorizzazione per il pescaturismo della validità di un anno.

Per quanto riguarda il pescaturismo "a bordo", per ottenere l'autorizzazione, i pescatori o gli acquacoltori sono tenuti a possedere una licenza di pesca/acquacoltura in corso di validità, un'imbarcazione registrata presso la Capitaneria di porto e un'autorizzazione ad operare nelle zone di pesca costiere o di breve raggio (aree marine protette).

Secondo la legislazione italiana, le persone possono partecipare alla pescaturismo "a bordo" nel numero massimo di 12 individui (turisti, cittadini, studenti, ecc.).

Il numero specifico è indicato nell'autorizzazione e dipende dalle caratteristiche della nave, in particolare dalla sua stabilità.

Possono essere accettate a bordo persone di tutte le età, compresi i bambini. Questi ultimi, se hanno meno di 14 anni, devono essere accompagnati da un adulto che ne avrà la piena responsabilità.

In Italia viene spesso praticato anche il pescaturismo "a terra", noto come "ittiturismo".

Si definisce attività ittituristica una "attività ricettiva, ricreativa, educativa, culturale e di servizi finalizzata alla corretta utilizzazione degli ecosistemi acquatici e delle risorse ittiche nonché alla valorizzazione degli aspetti socio-culturali delle imprese di pesca, svolta da imprenditori,

persone fisiche o associate, mediante l'utilizzo di proprie strutture o strutture nella disponibilità dell'imprenditore stesso”.

Certo, il pescaturismo "a terra" non necessita di un'imbarcazione, ma anche in questo caso l'attività può essere svolta solo da imprenditori appartenenti ai settori della pesca o dell'acquacoltura.

Nel pescaturismo “a terra” non è previsto un limite massimo al numero di persone che possono partecipare alle attività, fatte salve le altre limitazioni legate alla ristorazione e all'ospitalità.

### **Principali tipologie di pescaturismo in Italia**

#### A bordo

- a. Acquacoltore che riceve i turisti sulla sua barca e li porta negli stabilimenti di mitilicoltura/piscicoltura per pescare e/o visionare la lavorazione del prodotto e/o degustare i prodotti;
- b. Vongolare che portano le persone a bordo per fare una nuotata, mangiare e rilassarsi;
- c. Piccoli pescherecci (<15 metri) che imbarcano persone per osservare le attività di pesca (reti da posta/trappole) e degustare il pesce cucinato a bordo;
- d. Pescherecci da traino che effettuano pescaturismo senza gli attrezzi da traino a bordo (solo utilizzando reti da posta)

#### Prima a bordo (visita) e poi a terra (degustazione/ristorazione)

- a. Imbarcazione di supporto che accompagna i turisti a visionare le attività di pesca/acquacoltura e poi li porta a terra per consumare il pescato del giorno o i prodotti locali (Goro / Mar Tirreno).

#### A terra

- a. Pescherecci da traino che organizzano pranzi/cene con il loro “pescato del giorno” a terra in strutture di proprietà o di proprietà della cooperativa di pesca;
- b. Visite guidate al porto peschereccio e alle strutture di vendita del pesce che possono o meno prevedere il servizio di ristorazione al termine del tour.

### **Normativa di riferimento**

In Italia il pescaturismo “a bordo” è regolamentato a livello nazionale dal [Decreto Ministeriale n. 293/1999](#). Tale decreto disciplina in termini generali il pescaturismo, specificando quali sono i soggetti che possono praticarlo, quali sono le caratteristiche delle imbarcazioni autorizzate e quali sono i limiti entro i quali tale attività può essere svolta, specificando anche le norme di sicurezza e HACCP.

Oltre alla normativa nazionale, il pescaturismo a bordo in Italia è regolamentato anche a livello regionale<sup>9</sup>.

Il pescaturismo “a terra” è regolato dalla [Legge n. 96/2006](#). Anche in questo caso ogni regione italiana ha una propria normativa specifica che ne determina limiti e obblighi.

### **Sicurezza a bordo**

Per quanto riguarda la “sicurezza a bordo”, oltre all'ispezione per la determinazione del numero massimo di passeggeri, ogni imbarcazione deve essere dotata anche di dispositivi di sicurezza pari al numero massimo di passeggeri che può essere imbarcato. Il numero e la presenza di questi dispositivi dipende anche dalla lunghezza della barca.

Queste apparecchiature di sicurezza sono:

#### **A. Mezzi di salvataggio**

- Zattera (solo per imbarcazioni con limiti di navigazione dalla costa rispettivamente di 20 e 6 mn)
- Cintura di salvataggio (per tutti i tipi di imbarcazioni - una (con luce) per ogni persona a bordo)
- Salvagenti anulari con cima galleggiante da 30 metri (per tutti i tipi di imbarcazioni)
- Salvagenti anulari con boa luminosa e fumogena (solo per imbarcazioni di lunghezza fuori tutto superiore a 10 m)

#### **B. Segnali di soccorso**

---

<sup>9</sup> [Abruzzo \(Legge regionale 23/2012\)](#); [Basilicata \(Legge regionale 17/2005\)](#); [Calabria \(Legge regionale 15/2009\)](#); [Lazio \(Legge regionale 4/ 2008\)](#); [Marche \(Legge regionale 33/2019\)](#); [Friuli Venezia Giulia \(Legge regionale 25/1996\)](#); [Campania \(Legge regionale 284/2008\)](#); [Toscana \(Legge regionale 56/2009\)](#); [Veneto \(Legge regionale 28/2012\)](#); [Emilia Romagna \(Legge regionale 22/2014\)](#); [Puglia \(Legge regionale 13/2015\)](#); [Sardegna \(Legge regionale 11/2005\)](#); [Sicilia \(Legge regionale 9/2019\)](#)

- Razzi luminosi a paracadute (non sono necessari per le barche degli allevamenti di cozze)
- Segnali a luce rossa (non sono necessari per le imbarcazioni degli allevamenti di mitili)

#### C. Materiale sanitario

- Cassetta di pronto soccorso in materiale rigido, a tenuta stagna, facilmente smontabile e galleggiante, contenente materiale sanitario specifico determinato dalle tabelle A e D allegate al Decreto 1 ottobre 2015

#### D. Dispositivi antincendio

- Estintori portatili (schiuma, polvere, CO2)

#### E. Impianti radioelettrici

- Stazione radio VHF

### **Pacchetto igiene**

Avendo la possibilità di dare da mangiare agli ospiti a bordo, in Italia il **pacchetto igiene** viene applicato al pescaturismo, sia a bordo che a terra.

Il pacchetto igiene è un insieme di regole che definiscono i requisiti dei luoghi in cui il cibo viene cucinato e servito, le caratteristiche delle attrezzature e i requisiti specifici per i vari prodotti di origine animale tra cui molluschi bivalvi vivi e prodotti della pesca.

Riportiamo di seguito i requisiti minimi comuni a tutti i tipi di pescaturismo.

Conservazione degli alimenti e materiali di confezionamento:

- Frigoriferi o congelatori per la conservazione degli alimenti a temperatura controllata;
- Dispositivi lavabili e disinfettabili per la conservazione delle materie prime e di confezionamento;
- Acqua potabile calda e fredda;
- Serbatoi per acqua potabile in materiale idoneo per alimenti;
- Finestre e aperture verso l'esterno dotate di reti antimosche facilmente rimovibili;
- Strutture e attrezzature che garantiscono la protezione dalla contaminazione chimica, fisica e biologica;
- Dispositivi per la protezione degli alimenti in esposizione/somministrazione (vetrina frigo);



- Presenza di servizi igienici non comunicanti direttamente con i locali di movimentazione alimenti: un bagno dotato di lavabo con prodotti e saponi per lavarsi le mani e sistema di ventilazione naturale o forzata. I bagni per gli ospiti devono essere diversi da quelli del personale;
- Impianto lavaggio alimenti e lavaggio attrezzature (acqua potabile calda/fredda);
- Smaltimento di rifiuti solidi e liquidi.

Secondo le disposizioni regionali sulla sicurezza alimentare, ci sono quattro "casistiche operative" durante il pescaturismo a bordo:

- Cottura alla griglia del pesce pescato durante la pesca e preparato al momento;
- Preparazione e somministrazione a bordo di piatti trasformati contenenti prodotti della pesca freschi catturati durante l'attività di pesca o ottenuti da materie prime conservate a bordo anche in frigorifero;
- Somministrazione a bordo, senza ulteriore lavorazione, di pietanze preparate a terra in apposita sala o servizio di ristorazione a bordo;
- Somministrazione di cibi preconfezionati o pronti al consumo, anche questo tipo di alimenti deve essere conservato nella zona fredda.

Allo stesso tempo, durante la pescaturismo a terra, ci sono quattro "casistiche operative":

- Preparazione e somministrazione di piatti elaborati contenenti anche prodotti della pesca freschi pescati dal pescatore, (fino a 10 posti): cucina domestica
- Preparazione e somministrazione di piatti preparati contenenti anche prodotti della pesca freschi pescati dal pescatore (più di 10 posti): cucina professionale
- Trasformazione dei prodotti ittici per la degustazione, somministrazione, commercializzazione direttamente al consumatore finale: cucina professionale
- Lavorazione di prodotti ittici per la vendita al dettaglio locale: laboratorio

## Vincoli organizzativi, legislativi e burocratici

Nonostante la varietà delle possibili attività che si possono svolgere sia a bordo che a terra, in Italia il pescaturismo non ha ancora preso piede in modo così radicato.

Uno dei motivi è che il profitto annuale della pesca convenzionale è ancora maggiore di quello del pescaturismo.

Altri motivi sono:

- Cattiva conoscenza dei pescatori delle opportunità offerte dal pescaturismo;
- Convinzione che sia un'attività non redditizia;
- Bassa propensione al cambiamento a causa dell'età avanzata dei pescatori;
- Difficoltà a rispettare gli standard di igiene e sicurezza;
- Difficoltà burocratiche nell'avvio dell'attività;
- Costi elevati per famiglie con redditi modesti;
- Dimensioni delle imbarcazioni che non consentono l'imbarco di un numero sufficiente di persone per avere un effettivo guadagno;
- Presenza di numerose attività turistiche competitive sul territorio e lungo la costa.

## Dati statistici

Fin dai primi giorni in cui è stata emanata la normativa sul pescaturismo, le regioni del nord Italia hanno registrato il più alto livello di adesione e propensione alla diversificazione. Infatti, in Tab. 1 è indicato il numero di autorizzazioni rilasciate dall'entrata in vigore delle leggi nazionali sul pescaturismo (1999-2000) fino all'anno 2012.

**Tab.1**

<b>REGIONI ITALIANE</b>	<b>Numero di autorizzazioni rilasciate dalla Capitaneria di Porto dal 2000 al 2012</b>
Liguria	290
Emilia Romagna	229
Sardegna	218
Calabria	203
Campania	200

Sicilia	136
Lazio	79
Friuli Venezia Giulia	64
Veneto	46
Abruzzo	42
Toscana	37
Puglia	34

È chiaro come questo tipo di attività sia più presente nel nord Italia piuttosto che nel sud. La principale differenza riscontrata è che il numero di giorni possibili di pescaturismo è inferiore rispetto ai giorni possibili di pesca tradizionale (Tab. 2). La causa è l'incertezza delle condizioni meteorologiche, molto variabili da nord a sud. Infatti, nelle aree italiane dove il numero di giorni annuali di pescaturismo è basso (es. Mare ligure al confine fra le regioni Liguria e Toscana), le principali attività di diversificazione sono la vendita diretta al dettaglio di pesce locale a turisti e cittadini o la vendita di pesce locale tramite il pescaturismo a terra.

**Tab.2**

MARI ITALIANI	GIORNI DI ATTIVITÀ ANNUALI	
	Giornate di pescaturismo	Giornate di pesca tradizionale
Mar Ligure	19	202
Mar di Sardegna	46	173
Mar Tirreno	41	200
Mar Ionio	40	183
Mar Adriatico	34	203

In alcune parti d'Italia il pescaturismo non è economicamente vantaggioso per i pescatori perché sia la domanda economica nei confronti del turista che le giornate dedicate a questa attività sono basse.

Il pescaturismo si rivela infatti uno strumento economico stagionale vantaggioso a integrazione del reddito annuale della pesca tradizionale (Tab.3).

**Tab.3**

<b>ENTRATE PROVENIENTI DALLE ATTIVITÀ DI PESCA IN EURO</b>		
<b>MARI ITALIANI</b>	<b>QUOTIDIANO</b>	<b>ANNUALE</b>
Pescaturismo	437	15344
Pesca tradizionale	192	36750

Solitamente il tipo di imbarcazione non consente l'alloggio di un numero di persone economicamente redditizio sia quando si tratta di piccole imbarcazioni (media di 11 metri), sia quando si tratta di pescherecci a strascico. Non c'è differenza tra le navi utilizzate per la pescaturismo e la pesca tradizionale. I pescherecci che pescano nel Mar Ionio contribuiscono alla flotta con la lunghezza media maggiore (14 metri). Nel Mar Ligure le unità di pesca hanno una lunghezza media di 11 metri mentre nel Mar Tirreno, Adriatico e Mar di Sardegna le unità di pesca hanno una lunghezza media complessiva di 10 metri. I pescherecci operanti nel Mar Ligure, infatti, possono ospitare a bordo una media di 7 turisti per escursione, escluso l'equipaggio. Per le imbarcazioni operanti nel Mar di Sardegna la capacità massima è di 10 turisti a bordo, mentre per le unità di pesca del Mar Tirreno, Adriatico e Ionio la capacità massima è di 9 persone a bordo (Tab.4).

**Tab.4**

<b>MASSIMO NUMERO DI PERSONE A BORDO</b>		
<b>MARI ITALIANI</b>	<b>NUMERO DI PERSONE A BORDO</b>	<b>LUNGHEZZA MEDIA DELLE BARCHE DA PESCATURISMO (m)</b>
Mar Ligure	7	11
Mar di Sardegna	9	10
Mar Tirreno	10	10
Mar Ionio	9	14
Mar Adriatico	9	10

Nel 2017 in Liguria il numero di autorizzazioni rilasciate dalla Capitaneria di Porto è stato di 59 unità mentre in Puglia è stato di sole 3 unità. Al giorno d'oggi nell'ambito dei programmi di formazione come Interreg Mediterranean – Tourismed (2018), il numero delle licenze rilasciate in Puglia è salito a 15 unità mentre in Liguria non si registra una forte crescita del pescaturismo. Tuttavia, circa il 52% delle attività di pescaturismo a bordo in questa regione è stato convertito in pesca turismo a terra.

### **Programmi di formazione**

In Italia solo la Regione Veneto ha un programma di formazione obbligatoria già individuato. Altri manuali sono stati creati nell'ambito di alcuni progetti europei. Non esistono programmi di formazione indirizzati ai docenti.

### **Lacune nelle competenze**

Di seguito vengono elencate le competenze da formare che emergono dal contesto italiano:

- Capacità di comunicazione e capacità di mostrare, in un rapporto verbale rivolto agli ospiti, le proprie conoscenze professionali e culturali, in senso lato, legate alla storia, alle tecniche di pesca, all'ambiente, alla gastronomia, ecc .;
- Competenze minime di lingua inglese, per potersi relazionare direttamente con ospiti stranieri, nonostante la necessità di un traduttore per tutte quelle attività che si svolgono con gruppi stranieri principalmente legate ad aspetti culturali;
- Competenze informatiche per svolgere direttamente o indirettamente una promozione dell'attività o del prodotto attraverso agenzie specializzate su web e social media;
- Competenze enogastronomiche.
- Capacità imprenditoriali: necessarie per avviare l'attività, per stringere rapporti e accordi con tour operator, hotel ecc. In questo senso sarà importante sviluppare le competenze utili a questo tipo di negoziazione, dando al pescatore nozioni relative alla comprensione dello stato dell'offerta turistica sul territorio, nozioni relative al saper avviare rapporti di collaborazione con strutture dedicate alla gestione di gruppi di turisti e a come sapersi destreggiare in un mondo già ricco di attività ricreative.
- Sistema HACCP e certificazioni per la somministrazione alimentare

- Conoscenza delle norme di sicurezza
- Capacità di gestione finanziaria

## **Patrimonio culturale**

La tradizione marinara è riconosciuta in Italia come un patrimonio culturale che va preservato e tramandato il più possibile.

Si tratta di mestieri, strumenti, tecniche, storie, leggende, tradizioni, ricette, personaggi e luoghi che hanno caratterizzato il mondo della pesca/acquacoltura e che costituiscono un patrimonio importante in grado di attrarre turisti e curiosi.

Il fatto che in Italia questo aspetto sia molto apprezzato è dimostrato dalla presenza sul territorio di numerosi **musei del mare** che mirano a valorizzare questi aspetti culturali legati al mare e alle attività ad esso collegate. Tra i musei più conosciuti abbiamo quelli di Genova, Napoli, Palermo e Cesenatico.

I pescatori e gli acquacoltori dovrebbero essere coinvolti nelle attività di valorizzazione del patrimonio culturale dei settori della pesca/acquacoltura, perché possono garantire un prezioso contributo nel raccontare la storia della flotta peschereccia, l'evoluzione delle tecniche di pesca/acquacoltura, descrivere i luoghi di lavoro e di vendita sul porto, e suggerendo anche come acquistare (riconoscere pesce locale e fresco), pulire o cucinare pesci e molluschi.

## **Conclusioni**

Il pescaturismo "a bordo" in Italia è ben regolamentato e sono consentite una vasta gamma di attività che darebbero ai pescatori/acquacoltori l'opportunità di sfruttare tutte le potenzialità di questa attività, raggiungendo un buon livello di profitto. Tuttavia, il pescaturismo non ha ancora preso piede sul territorio in maniera radicata, tranne in rari casi. Ciò può essere attribuito a vari fattori tra cui la difficoltà di avvio dell'attività (burocrazia), la scarsa propensione al rinnovamento (età media dei pescatori molto alta), la difficoltà di praticare sia le attività tradizionali che il pescaturismo allo stesso tempo, la scarsa redditività in relazione al basso numero di passeggeri ammessi, la mancanza di competenze e conoscenze di coloro che si occupano dei settori della pesca e dell'acquacoltura e la difficoltà di rispettare le norme di sicurezza e igiene.

Il pescaturismo "a terra", con l'aggiunta dell'escursione lungo la costa in battello senza ristorazione a bordo, ha invece vincoli più facili da rispettare e consente di ospitare "a terra" a un maggior numero di persone con maggiori profitti.

Questo quadro ci spinge ad affermare che, almeno in Italia, il buon esito di un'attività di pescaturismo è strettamente legato al quasi totale abbandono dell'attività di pesca, almeno nel periodo estivo. Si può inoltre affermare che, per praticità e semplicità di rispetto delle normative, la forma che più facilita l'avvio di attività di diversificazione è quella del pescaturismo "a terra".

Inoltre, è importante considerare quanto sia importante il rinnovamento e il ringiovanimento dei lavoratori della pesca e dell'acquacoltura e che questi "nuovi" lavoratori siano formati sulle competenze fondamentali identificate durante questo studio. In questa prospettiva sarà fondamentale lo sviluppo dei percorsi formativi previsti dal progetto.

## Allegato 2: Pescaturismo in Francia

Le opportunità di pescaturismo in Francia non sono molto sfruttate dai pescatori e dai molluschicoltori come attività di diversificazione economica e sostenibile, principalmente perché solo i pescatori artigianali e professionisti e gli allevatori di molluschi sono autorizzati a praticarlo, nonché perché l'esperienza turistica è limitata ad una semplice osservazione delle attività dei pescatori e di molluschicoltura. In Francia, infatti, ai turisti non è permesso né pescare, né nuotare, né mangiare a bordo.

Un altro importante aspetto limitativo è giocato dal fatto che il pescaturismo è consentito solo entro le 6 miglia nautiche.

Come accade in altri Paesi, anche in Francia la sicurezza dei turisti è un aspetto fondamentale per svolgere l'attività di pescaturismo. Infatti, i pescherecci da turismo devono soddisfare specifici requisiti di sicurezza, quali:

- un'area dedicata all'accoglienza dei passeggeri, al di fuori delle aree di lavoro dei marittimi, con panchine fisse
- barriere di sicurezza sui lati delle navi nelle aree passeggeri
- giubbotti di salvataggio e una zattera di salvataggio (gonfiabile).

Quindi, è importante sottolineare alcune regole generali applicabili alle navi del pescaturismo in Francia che potrebbero essere utili per i pescatori e gli allevatori di molluschi desiderosi di avviare un'attività di pescaturismo:

- le condizioni generali della nave e il numero dei membri dell'equipaggio a bordo sono un aspetto fondamentale
- generalmente, ogni 2 metri lineari, è ammessa la presenza a bordo di 1 turista
- i bambini sotto i 12 anni non possono stare da soli a bordo. Devono essere accompagnati da un adulto

Al fine di soddisfare i requisiti di sicurezza, prima di ogni imbarco, il pescatore svolge un ruolo fondamentale spiegando ai turisti:



- come indossare giubbotti di salvataggio e i dispositivi di galleggiamento incorporati
- quali sono i comportamenti da seguire durante l'intera esperienza, compresi quelli in caso di emergenza: come togliere l'acceleratore al motore, come lanciare un allarme di soccorso utilizzando la radio, come usare un salvagente ecc.

A differenza di altri paesi, come l'Italia, qualsiasi attività a terra che coinvolga i turisti non può essere svolta da un pescatore o da un molluscoltore. Infatti l'ittiturismo non è consentito<sup>10</sup>.

Riguardo alla legislazione, il pescaturismo è stato autorizzato in Francia solo nel 2011, in primo luogo per le imbarcazioni dell'acquacoltura e nel 2012 per i pescherecci<sup>11</sup>. Norme specifiche sono spesso applicate anche a livello regionale, seguendo le ordinanze della Direzione marittima interregionale (DIRM) o le ordinanze della Commissione per la sicurezza regionale.

Per quanto riguarda lo stato di avanzamento del pescaturismo in Francia, i territori pilota sono la Corsica, il bacino di Arcachon e la regione PACA che storicamente sono all'origine del pescaturismo in Francia. In Aquitania, il turismo legato alla pesca è promosso dal Pays du Val de l'Eyre attraverso il marchio "Embarquez".

In tutta la Francia, una trentina di pescatori artigianali e molluscoltori possono praticare il turismo della pesca: dieci in Corsica; nove nella regione PACA (3 nel distretto delle Bouches du Rhône e 6 nel distretto del Var); e la restante parte nel bacino di Arcachon e in Aquitania.

Dal nostro punto di vista, una delle maggiori sfide per i pescatori francesi sarà la creazione di un'organizzazione a livello regionale o nazionale che garantisca la commercializzazione e la promozione delle attività di pescaturismo. I pescatori francesi sono lasciati soli a svolgere le

---

<sup>10</sup> Tuttavia, esistono eccezioni regionali solo per i molluschi e gli acquacoltori marini. Nelle regioni della costa atlantica e in Occitania, i molluscoltori possono offrire la degustazione del loro prodotto. Tale attività può essere svolta con materie prime, all'interno del porto e previa specifica autorizzazione fornita con decreto prefettizio. Nel Var anche i molluscoltori possono offrire ai turisti la degustazione del loro prodotto ma si possono degustare solo prodotti grigliati con patate lesse (anche nel Var è necessaria un'autorizzazione tramite decreto prefettizio).

<sup>11</sup> Il quadro legislativo francese è composto da due decreti principali: il [Decreto Ministeriale, 9 Maggio 2011](#) e il [Decreto Ministeriale, 13 Marzo 2012](#).

proprie attività promozionali. Tuttavia, negli anni passati nella valle del Valinco in Corsica, grazie a due progetti europei<sup>12</sup>, gli stakeholder a livello locale e regionale hanno iniziato ad adottare un approccio olistico e ad integrare la promozione del pescaturismo all'interno dell'attività di marketing territoriale generale per attrarre turisti interessati alla sostenibilità del turismo.

Quindi, per concludere, in Francia le norme sul turismo della pesca sono molto limitate e si concentrano sui requisiti di sicurezza. È importante che il principio della diversificazione economica sia riconosciuto come un aspetto chiave per i pescatori e gli allevatori di molluschi, anche perché l'età media dei pescatori francesi è molto alta (in Corsica ha più di 50 anni).

---

<sup>12</sup> Il primo progetto realizzato nella valle del Valinco è stato [TOURISMED](#), un progetto cofinanziato dal Programma Med con l'obiettivo di definire un Business Model Mediterraneo per il pescaturismo. Il secondo progetto, già in corso, è [ENSAMBLE](#). È cofinanziato dal programma EASME. ENSAMBLE mira a coinvolgere e sensibilizzare le parti interessate locali e territoriali sull'importanza del pescaturismo.

## Allegato 3: Pescaturismo in Spagna

Secondo la legislazione spagnola, il pescaturismo è definito come “tutte le attività turistiche legate al settore della pesca/acquacoltura che possono essere svolte a bordo o a terra”:

- Pesca o turismo marittimo: si tratta di un'attività finalizzata alla valorizzazione e diffusione delle attività e dei prodotti dell'ambiente marino, nonché delle tradizioni, del patrimonio e della cultura del mare. Queste attività vengono solitamente svolte a terra.
- Turismo di acquacoltura: è un'attività orientata alla valorizzazione dell'attività di acquacoltura e dei suoi prodotti. Queste attività possono essere svolte sia a terra che a bordo.
- Pescaturismo (pescaturismo a bordo): tipo di attività di pescaturismo svolta a bordo di pescherecci da pescatori artigianali e professionali. Come in Francia, anche in Spagna i turisti non sono autorizzati né a pescare, né a nuotare, né a mangiare a bordo.

### Normativa in Spagna

A livello nazionale la [Legge 33/2014](#), che modifica la [Legge 3/2001, del 26 marzo, sulla Pesca Marittima di Stato](#), introduce e definisce per la prima volta l'attività di pescaturismo. L'attività a bordo è regolamentata dal [Decreto reale 239/2019](#).

Per svolgere il pescaturismo "a bordo", un peschereccio deve ottenere un permesso che attesti il rispetto di tutte le condizioni relative alla sicurezza dei passeggeri e alla prevenzione dell'inquinamento. L'imbarcazione deve inoltre avere l'assicurazione di responsabilità civile in vigore.

Di seguito una sintesi degli aspetti più importanti da rispettare in Spagna:

- La nave deve essere accessibile ai turisti, comprese le persone con disabilità;
- Le navi devono disporre di sufficienti strutture di salvataggio e di sicurezza per tutte le persone che si imbarcano;
- La nave deve essere dotata di una zattera di salvataggio;
- A bordo deve essere presente un numero minimo di due membri dell'equipaggio;

- Le navi devono essere dotate di chiare istruzioni per l'emergenza e devono essere fornite informazioni utili ai turisti.

In Spagna, i turisti che praticano il pescaturismo possono acquistare o mangiare i prodotti della pesca catturati durante il viaggio.

Per quanto riguarda le attività turistiche di pesca e acquacoltura a terra, non ci sono molte restrizioni, ma queste attività devono essere registrate nel registro delle attività turistiche della regione e devono essere messe in atto in conformità con la normativa del turismo.

In Spagna i turisti sono raggruppati in base all'attività di pescaturismo che vogliono svolgere:

- Il pescaturismo a terra e il turismo legato all'acquacoltura a terra è accessibile a tutti. Requisiti specifici riguardanti l'età minima dei partecipanti, il numero massimo di partecipanti, ecc., sono stabiliti in base alla tipologia di attività da svolgere.
- Nel pescaturismo a bordo il numero dei partecipanti è fissato in base alla lunghezza dell'imbarcazione<sup>13</sup>. Ai minori di 18 anni non è consentito prendere parte ad una battuta di pescaturismo senza autorizzazione scritta firmata dai genitori o accompagnati da loro stessi.

---

<sup>13</sup> 2 tourists are allowed to be on board of vessels up to 8 meters in length; 4 if the vessel is between 8 and 12 metres; 8 is between 12 and 20 metres; 12 tourists if the vessel is more than 20 metres.

## Allegato 4: Pescaturismo in Grecia

In Grecia, l'attività di pescaturismo comprende:

- la dimostrazione delle tecniche di pesca e dei metodi di allevamento e coltivazione degli organismi acquatici;
- la partecipazione attiva dei turisti nell'utilizzo degli strumenti di pesca;
- tutte le attività legate ai servizi di accoglienza e ristorazione nelle zone di pesca costiera, ripariale e lacustre;
- la fornitura di informazioni, monitoraggio o partecipazione ad attività, azioni ecc... che possono essere sviluppate con l'obiettivo di intrattenere e acquisire la conoscenza e l'esperienza del visitatore-turista attraverso il suo contatto con la pesca, la pesca delle spugne e l'ambiente naturale, sociale e culturale;
- l'organizzazione di seminari di istruzione e formazione per migliorare la conoscenza dei turisti sulla pesca e l'acquacoltura sostenibili.

Durante l'esperienza di pescaturismo a bordo, i turisti possono partecipare attivamente alla pesca e mangiare i prodotti pescati (la ristorazione a volte può anche avvenire a terra).

In Grecia, il pescaturismo può essere praticato da pescherecci che soddisfino le seguenti condizioni:

- avere una lunghezza totale fino a 15 metri;
- avere un permesso di pesca professionale;
- avere un certificato di aeronavigabilità (Certificato di Sicurezza, Protocollo di Ispezione Generale, Licenza della nave se applicabile);
- rispettare tutte le norme applicabili in materia di sicurezza marittima, personale, igiene e idoneità del peschereccio all'imbarco dei passeggeri.

I pescatori devono richiedere una licenza specifica (Licenza Speciale di Pescaturismo) al Servizio Regionale per la Pesca presso il quale è stato registrato il pescatore professionista. Sono richiesti diversi documenti giustificativi, quali:

- una dichiarazione attestante che la nave è dotata di un attrezzo in grado di ospitare i turisti a bordo
- fotocopia della licenza di pesca della nave in corso di validità
- fotocopia del certificato di copertura assicurativa per responsabilità civile

Il numero massimo di turisti a bordo non può essere superiore a 12, i turisti di età inferiore a 14 anni devono essere accompagnati da un adulto.

In Grecia, i pescatori possono anche sperimentare servizi di alloggio e ristorazione nelle zone di pesca costiere, ripariali e lacustri (ittiturismo).

In Grecia esistono differenze tra le attività a terra e quelle a bordo.

Per quanto riguarda il quadro giuridico del pescaturismo, in Grecia ci sono tre fonti principali:

- [Legge 4070/2012](#): Lo scopo delle disposizioni degli articoli da 174 a 186 della legge 4070/2012 è quello di sviluppare, organizzare e controllare le attività e l'imprenditorialità su piccola scala nel settore del pescaturismo. La legge contiene la prima definizione di pescaturismo in Grecia, nonché i territori e i periodi dell'anno in cui il pescaturismo è autorizzato.
- [Legge 4179/2013](#): Modificazione della precedente legge del 2012.
- [Decisione ministeriale congiunta 414/2354/2015](#): Questa decisione definisce le condizioni, i termini e la procedure per lo svolgimento del pescaturismo da parte di pescatori professionisti<sup>14</sup>

Per quanto riguarda la regolamentazione in materia di sicurezza e igiene, in Grecia le navi da pesca turistica devono essere dotate di:

- Kit di pronto soccorso con farmaci, materiale medico e farmaceutico<sup>15</sup>;

---

<sup>14</sup> Altre leggi che dovrebbero essere menzionate in quanto includono requisiti nel pescaturismo sono: la Legge 4492/2017 (recentemente modificata dalla Legge 4673/2020) che fa riferimento al pescaturismo per acque interne e la Legge 4582/2018 (Turismo tematico) che adegua la definizione di pescaturismo al turismo all'aperto e fornire anche dettagli sulla gestione, sfruttamento e ubicazione dei porti turistici.

- attrezzature di soccorso;
- attrezzatura antincendio;
- luci di navigazione.

---

<sup>15</sup> Le quantità di medicinali e attrezzature mediche sono determinate in base alla durata del viaggio. I farmaci e le attrezzature mediche sono registrati su un foglio specifico.

## Bibliografia

### Europea/Internazionale

- [AA.VV., 2014. Fisheries and Tourism Creating benefits for the community. Farnet Guide 9. European Union](#)
- [AA.VV., 2017. Recreational Fisheries. FAO Technical Guidelines for Responsible Fisheries n. 13](#)
- [Piasecki, Wojciech & Glabinski, Zbigniew & Francour, Patrice & Koper, Paweł & Saba, Gianna & Molina, Agustin & Ünal, Vahdet & Karachle, Paraskevi \(Voula\) & Lepetit, Audrey & Tservenis, Raphael & Kizilkaya, Zafer & Stergiou, Konstantinos & García, Molina & Nauk, Wydział & Ziemi., \(2016\). Pescatourism—A European review and perspective. Acta Ichthyologica Et Piscatoria. 46. 325-350. 10.3750/AIP2016.46.4.06](#)

### Italia

- [AA. VV., 2013. Pescaturismo Ittiturismo Manuale di Buone Prassi Operative. Regione Sardegna](#)

### Francia

- Bellia R., Collombon M. 2011. Le Projet Pescatourisme 83; Lancement et mise en place d'un projet multi-partenarial innovant sur la pêche artisanale varoise; Rapport méthodologique. Marco Polo Échanger Autrement, Marseille, France.
- Bellia R., Collombon M. 2012. Le Projet Pescatourisme 83; Le pescatourisme et le développement local maritime durable. Marco Polo Échanger Autrement, Marseille, France.

### Spagna

- [AA.VV. 2013 Plan estratégico de diversificación pesquera y acuícola \(DIVERPES\)](#)
- [AA.VV. 2016 Actualización del Plan estratégico DIVERPES](#)
- [AA.VV. 2013 Diagnóstico estratégico de la Pesca-turismo en España](#)
- [Database of the Observatory of Fisheries and Aquaculture Diversification](#)
- [Database of the General Register of the fishing fleet](#)



## **Grecia**

- [General Directorate of Fisheries](#)
- [Fisheries Research Institute \(FRI\)](#)