

# *Organizzazioni* **PRODUTTORI** **ITTICI** *del Friuli Venezia Giulia*



Organizzazioni

# PRODUTTORI ITTICI

del Friuli Venezia Giulia



## Fresco e sostenibile nelle vostre tavole

**LE NOSTRE MANI NELL'ACQUA PER UN PRODOTTO  
DELLA PESCA NEL RISPETTO DEGLI ECOSISTEMI.  
IL NOSTRO IMPEGNO DI COMUNITÀ.**

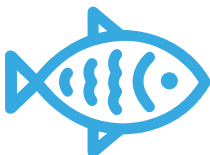


Le quattro “**Organizzazioni dei Produttori Ittici del Friuli Venezia Giulia**” sono presenti alla Fiera TUTTO FOOD 2023 riunite in una Associazione Temporanea di Scopo.

Le quattro Organizzazioni di Produttori con sede in Friuli Venezia Giulia sono: la **OP I Fasolari**, la **OPAIF**, la **OP Cooperativa Pescatori San Vito**, la **OP Cooperativa Pescatori di Grado S.C.** che rappresentano insieme oltre il 70% della produzione ittica regionale con prodotti ittici di pesca e di acquacoltura.



I prodotti ittici protagonisti delle quattro giornate fieristiche saranno nello specifico il **filetto di cefalo affumicato**, il **filetto di trota affumicata**, il **fasolario sia fresco che in mezzo guscio che in polpa congelato** e il **“cuore di laguna” fresco**.



È la prima volta che si presentano **nello stesso stand** di TUTTO FOOD quattro differenti Organizzazioni di Produttori appartenenti alla stessa Regione per dimostrare la **volontà di cooperare** presentando e **promuovendo congiuntamente le loro produzioni** al fine di valorizzarle al target più idoneo ad apprezzarne il **valore aggiunto** determinato dall'essere **100% filiera italiana, filiera corta** e sempre più sostenibile e certificata.

La partecipazione alla fiera TUTTO FOOD è vista come l'opportunità di farsi conoscere nella ristorazione extra regionale, sia come prodotti che come **“sistema Friuli Venezia Giulia”**.

# 100% FILIERA ITALIANA



**Filiera corta,  
sostenibile e certifica**

**I NOSTRI PRODOTTI ITTICI:**



**fasolaro fresco,  
in mezzo guscio  
e in polpa  
congelato**

→ OP I FASOLARI



**filetto  
di cefalo  
affumicato**

→ OP COOPERATIVA  
PESCATORI DI GRADO S.C.



**filetto di trota  
affumicata**

→ O.P.A.I.F.



**cuore di laguna  
fresco**

→ OP COOPERATIVA  
PESCATORI SAN VITO

# I Fasolari

*Organizzazione di Produttori  
della pesca di Fasolari  
dell'Alto Adriatico Soc. Coop.*



**L'Organizzazione di Produttori, "I FASOLARI" associa, da oltre un ventennio, tutte le imprese della Regione Veneto e Friuli Venezia Giulia che con i loro 87 pescherecci effettuano la pesca dei fasolari "Callista chione" che a livello nazionale rappresentano il 100% della produzione di questo bivalve.**

I pescherecci sono operativi nei principali porti dell'Alto Adriatico quali Grado, Marano Lagunare, Caorle, Cavallino-Treporti e Chioggia.

L'Organizzazione è fortemente strutturata nel territorio con tre uffici a Marano Lagunare (UD), Caorle (VE) e Chioggia (VE) dove si trova anche il *Centro di Spedizione Molluschi* che funge da piattaforma di smistamento per i mercati italiani ed esteri.



## Dal mare alla vaschetta in meno di 24 ore

Si tratta di un'OP monoprodotto: **Fasolaro (Callista Chione)** che negli ultimi anni ha però investito notevolmente in ricerca e innovazione per aumentare il valore aggiunto dei propri prodotti anche realizzando una linea di prodotti **"ready to cook"** e **"ready to eat"**.

Oltre a praticare dalla sua costituzione una pesca responsabile, ha ottenuto recentemente anche la certificazione *Friend of the Sea*.

→ [fasolari.it](http://fasolari.it)  
[info@fasolari.it](mailto:info@fasolari.it)  
T. (+39) 041 403317  
Chioggia (VE)

# O.P.A.I.F.

## *Organizzazione Produttori Allevatori Ittici Friulani Soc. Coop.*

Riconosciuta con D.M.  
n. 38451 del 27 gennaio 2021  
l'O.P.A.I.F. è un'**OP operante  
nel settore dell'acquacoltura  
per le attività di tritocoltura,  
riferita alle specie  
trota iridea, sia bianca  
che salmonata, nonché  
di altri salmonidi d'acqua  
dolce, tra cui la trota fario  
e il salmerino.**

Componenti l'O.P. sono  
attualmente 9 soci ufficialmente  
registrati in rappresentanza  
di 11 imprese per un totale  
di 20 impianti di allevamento  
distribuiti nel territorio friulano.



## **Acquacoltura e preservazione del territorio naturale friulano**

→ [piermeni68@gmail.com](mailto:piermeni68@gmail.com)  
**T. (+39) 335 6039598**  
**V.le Europa Unita, 141**  
**33100 - Udine (UD)**

Nell'insieme negli impianti d'allevamento di trote e salmerini aderenti all'O.P. si svolgono tutte le fasi di allevamento dalla schiusa delle uova embrionate, all'avannotteria al preingrasso e al finissaggio. Una delle imprese è inoltre dotata di un impianto di macellazione e trasformazione dei prodotti della tritocoltura. Un elemento importante e caratteristico del prodotto dell'OPAIF è il forte legame che unisce l'acquacoltura al territorio naturale friulano.

**A Tutto Food presenterà in particolare il filetto di trota affumicata "semilavorato" e facilmente stoccabile e conservabile.**

Organizzazione  
Produttori Cooperativa

*Pescatori di Grado*



**NUOVE FORME  
DI UNA TRADIZIONE  
MILLENARIA**

**A Grado l'amore  
per il mare  
dei pescatori  
vuol dire  
competenza**

→ [pescatorigrado.com](http://pescatorigrado.com)  
[coopescatorigrado@libero.it](mailto:coopescatorigrado@libero.it)  
T. (+39) 0431 80012  
Riva E. Dandolo, 22  
34073 - Grado (GO)

**L'OP Cooperativa Pescatori di Grado S.C. nasce dall'omonima cooperativa nella primavera del 2016 ed ottiene il riconoscimento ad agosto 2017.**

**La sua attività si svolge all'interno della GSA 17, Compartimento Marittimo di Monfalcone.**

**All'OP aderiscono attualmente 121 soci.**

Le attività di pesca dei soci vengono effettuate sia in mare che nella Laguna di Grado ed è caratterizzata dalla cattura di una grande varietà di specie, un centinaio, ma con piccole quantità di prelievo per ciascuna, a parte alcune eccezioni. L'OP gestisce il locale mercato ittico all'ingrosso comunale. L'OP gestisce anche il ristorante *Zero Miglia*, la pescheria al dettaglio *Zero Miglia* e due appartamenti per l'attività di ospitalità itturistica. In ambito regionale è già in atto una promozione dedicata al consumatore regionale, portata avanti dal FLAG GAC FVG con il progetto "Fish Very Good". In particolare, oltre ai prodotti freschi caratterizzanti l'OP, si intende promuovere presso il circuito dell'HORECA il prodotto **cefalo affumicato** sottovuoto.

*Organizzazione  
Produttori Cooperativa*

# *Pescatori San Vito*



→ [coopescasanvito.it/ita/home.html](http://coopescasanvito.it/ita/home.html)

[amministrativo@coopescasanvito.it](mailto:amministrativo@coopescasanvito.it)

T. (+39) 0431 67004 / 67118

Via Serenissima, 30

33050 - Marano Lagunare (UD)



**O.P. COOPERATIVA  
PESCATORI  
SAN VITO**

**Cuore di Laguna:  
pesca sostenibile,  
ricerca  
e innovazione**

**L'OP Cooperativa Pescatori San Vito Soc. Coop.  
nasce dall'omonima cooperativa nell'estate del 2021.  
All'OP Cooperativa Pescatori San Vito aderiscono  
attualmente n. 121 soci.**

La sua attività si svolge all'interno della GSA 17,

*Compartimento Marittimo di Monfalcone*

e nel *Compartimento di Venezia*. Le attività di pesca dei soci vengono effettuate sia in mare che nella Laguna di Marano ed è caratterizzata dalla cattura di una grande varietà di specie, circa un centinaio, ma con piccole quantità di prelievo per ciascuna, a parte alcune eccezioni. L'OP ha in gestione, su bando comunale, il locale mercato ittico all'ingrosso comunale. In particolare, oltre ai prodotti freschi caratterizzanti l'OP, si intende promuovere presso i ristoratori il prodotto **Cerastoderma** (Cuore di Laguna), sia fresco che confezionato sottovuoto. Si intende in questo modo capitalizzare l'attività di ricerca e caratterizzazione effettuata in collaborazione con l'*Università degli Studi di Udine* nell'ambito del progetto *FEAMP Misura 1.26 - "Innovazione"*.

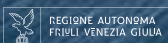
*Organizzazioni*  
**PRODUTTORI  
ITTICI**  
*del Friuli Venezia Giulia*

*Fresco e Sostenibile nelle vostre tavole*

Le nostre mani nell'acqua per un prodotto  
della pesca nel rispetto degli ecosistemi.  
Il nostro impegno di comunità.



**O.P.A.I.F.**  
Organizzazione  
Produttori Allevatori  
Ittici Friulani  
soc. coop



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA  
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE  
E DELLE FORESTE



**FEAMP**  
Fondo Europeo per gli  
Affari Marittimi e la Pesca