

**EXTRA-SMEs  
NEWSLETTER  
VOL 4****IN  
QUESTO  
NUMERO****PG. 2**

Intervista con il Presidente di  
HAPO Apostolos Touralias

**PG. 5**

Visita studio a Stettino,  
Polonia

Partecipazione  
dell'Università di Patrasso al  
Workshop Scientifico "1st  
Open Aquaculture Day"

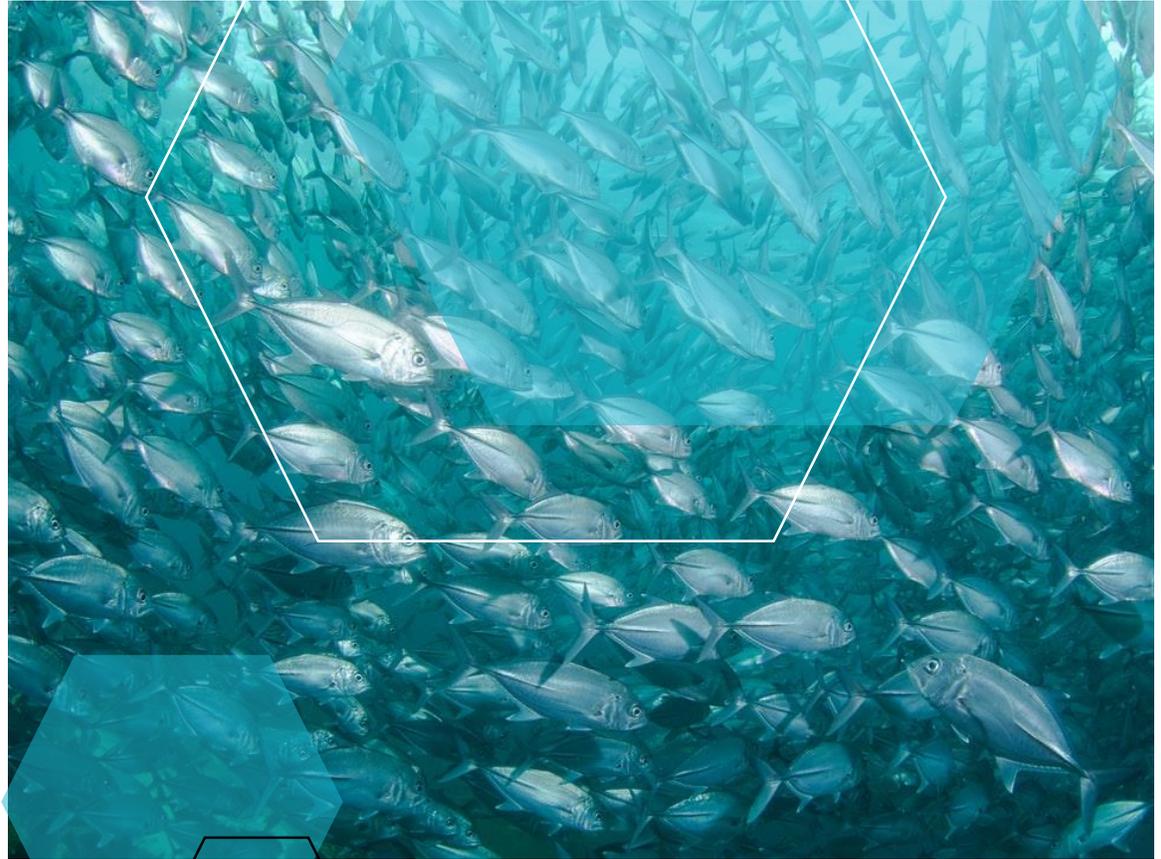
**PG. 6**

Terza riunione degli  
Stakeholder dell'Università  
di Patrasso

**PG. 7**

Riunione di Progetto virtuale  
EXTRA-SMEs

EXTRA-SMEs e COVID-19 le  
sfide



# PROGETTO EXTRA-SMEs

Caro Lettore,

Benvenuto alla quarta edizione della Newsletter del Progetto EXTRA-SMEs che mira a favorire l'espansione delle PMI rurali e costiere in mercati più ampi al fine di promuovere i loro prodotti attraverso processi amministrativi migliorati e semplificati e tecnologie innovative, nei territori dei Partner di progetto.

A seguire, troverai contenuti interessanti sul contesto generale e sugli obiettivi del Progetto, nonché informazioni sugli ultimi sviluppi ed eventi, oltre a quelli imminenti. Ti informeremo sui nostri progressi e sui risultati chiave tramite il sito Web del progetto, gli eventi tematici e le newsletter.

Il team di Progetto EXTRA-SMEs

## Intervista con il Presidente di HAPO

### Apostolos Touralias

HuffPost Grecia ha visitato un impianto di acquacoltura nel Golfo Argosaronico per intervistare Apostolos Touralias, il Presidente dell'Organizzazione ellenica dei produttori del settore dell'Acquacoltura (HAPO). HAPO è composta da 23 membri-produttori ed è responsabile di circa l'80% della produzione di acquacoltura in Grecia.

L'acquacoltura è considerata strategica per l'economia greca - le coste del Paese, con le sue baie calde e le sue acque pulite costituiscono un campo fertile per la crescita di tali attività produttive - e se tutte le procedure moderne vengono seguite, queste attività possono anche avere un effetto positivo sull'ambiente. In effetti, l'acquacoltura è considerata dall'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, la soluzione più praticabile contro la pesca eccessiva.



Immagine: HuffPost Grecia

#### **Quanti posti di lavoro diretti e indiretti vengono creati dal settore dell'acquacoltura in Grecia?**

La nostra industria crea 12.000 posti di lavoro diretti e indiretti, la maggior parte dei quali nelle aree costiere e remote del paese - incidendo positivamente su molte comunità locali, decentralizzando il know-how e la specializzazione e innescando uno sviluppo più ampio di queste aree.

#### **Che dire del fatturato e dei profitti dell'attività?**

Circa il 97% delle vendite dell'acquacoltura proviene dalle due principali specie allevate, spigola e orata. Nel 2018 la produzione di orate ha raggiunto 117.000 tonnellate, mentre il prodotto finale, dopo ogni lavorazione, è stato di 106.500 tonnellate, per un valore di circa 502.465 milioni di euro. La stima per il 2019 è che la produzione delle due specie registrerà un aumento dell'1,7%, restano da vedere i numeri ora che l'anno è finito.

#### **E come percentuale del PIL?**

Il fatturato della piscicoltura marina si avvicina allo 0,40% del PIL.

#### **In termini di export?**

Oggi, circa l'80% dell'allevamento acquatico greco viene esportato - la piscicoltura è al secondo posto nelle esportazioni agricole del paese. L'Italia è il mercato più grande dopo che il 45% di orate e spigole viene esportato nei paesi confinanti. Nel 2018, 42.934 tonnellate di orata e spigola sono state esportate in Italia. Altri mercati importanti sono Francia, Spagna, Germania e Nord America. Indicativamente, nel 2018, il 72% delle vendite è stato verso i paesi dell'UE; mentre il 7% verso paesi terzi. L'allevamento ittico greco, tuttavia, non sembra conoscere confini poiché viene esportato in un totale di 32 paesi in tutto il mondo.

#### **La Grecia è una Paese di "mare". Ha anche una buona reputazione nel settore? E quale vantaggio competitivo possiede la Grecia rispetto ad altri Paesi nell'ambito dell'acquacoltura?**

Il mare della Grecia è riconosciuto in tutto il mondo come unico per il suo colore, ma soprattutto per la trasparenza delle sue acque. Un vantaggio per la piscicoltura greca è il posizionamento delle unità in acque profonde con correnti sotterranee, lontano dai centri urbani e quindi lontano da qualsiasi forma di inquinamento urbano o industriale, con conseguente purezza e chiarezza delle acque stesse.

Ad assicurare il vantaggio in Europa e nel mercato globale, il personale specializzato composto da rinomati scienziati, ittiologi, biologi e tecnici con quasi 35 anni di esperienza e know-how, la più alta qualità di mangime per pesci, privo di organismi geneticamente modificati e l'impegno nel rispetto delle linee guida e le specifiche europee.

#### **Le esportazioni delle aziende di acquacoltura sono state colpite dalla crisi economica?**

Negli ultimi dieci anni, c'è stato un rallentamento della crescita del settore unitamente ad un leggero declino della produzione. Tuttavia, il vento è già cambiato e l'industria si sta riprendendo e sta tornando a crescere, poiché la piscicoltura è diventata una delle attività più competitive per la Grecia, che mantiene una delle posizioni primarie nella produzione di prodotti mediterranei, sia in Europa oltre che a livello globale.

#### **In che modo HAPO apre ed espande un nuovo mercato?**

I mercati in cui vengono esportati i prodotti dei nostri membri sono soprattutto mercati con alte percentuali di "consumatori di pesce", che, o non hanno il proprio pesce, o la loro produzione interna non è sufficiente per soddisfare le esigenze del mercato. Sono "formati" sull'allevamento ittico, il che significa che lo accettano come prodotto di assoluta

qualità - quindi il lavoro di HAPO è quello di informarli del perché preferiscono il pesce greco e non quello di altri paesi.

Allo stesso tempo in Grecia, il fabbisogno è completamente diverso, poiché qui l'acquacoltura non gode dell'accettazione sociale che merita. Il consumatore greco deve essere informato in modo trasparente sull'allevamento acquatico greco, sulle migliori pratiche di piscicoltura, sulla qualità e sul valore nutrizionale dei pesci che sono allevati nelle unità produttive dei membri di HAPO. Vogliamo (e stiamo provando) a far sì che i consumatori greci riconoscano l'importanza dell'industria come leva di crescita per l'economia del paese e credano nella redditività della piscicoltura attraverso pratiche che proteggono l'ambiente e contribuiscono allo sviluppo della società locale.

Il nostro obiettivo è quello di sviluppare un piano d'azione di comunicazione e marketing per ogni paese a cui siamo interessati, che, sebbene progettato per soddisfare le diverse esigenze di ciascun mercato, si basi sempre su un'idea principale comune: quella della trasparenza del mare greco, ma soprattutto della trasparenza dei processi produttivi di tutti i membri di HAPO.

Abbiamo aggiunto un indiscutibile vantaggio competitivo agli strumenti di HAPO: con il supporto di TUV Austria, abbiamo creato la certificazione privata "Fish from Greece" ("Pesce dalla Grecia") di proprietà di HAPO, a disposizione dei nostri membri. Questa certificazione offre loro il privilegio di completare la marcatura dei loro prodotti con "Pesce dalla Grecia" completando così le procedure.

Il Certificato poggia su sei pilastri: Responsabilità sociale nell'industria ittica, benessere dei pesci, salute dei pesci, allevamento dei pesci e gestione, sicurezza alimentare e caratteristiche di qualità dei pesci.

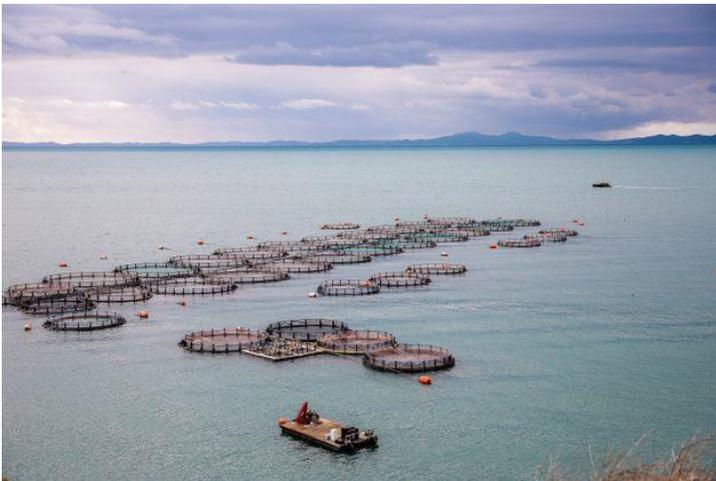


Immagine: HuffPost Grecia

**Quando è iniziata l'acquacoltura moderna a livello globale?  
E quando è iniziata in Grecia?**

Alla fine degli anni '60, gabbie galleggianti, sviluppate per la prima volta dai giapponesi, furono adottate anche in Europa per l'allevamento del salmone Atlantico - fino ad allora erano stati allevati pesci d'acqua dolce, principalmente trote. Gli anni '70 e '80 videro il fiorire dell'allevamento del salmone, con protagonisti Norvegia e Scozia. La sua maggiore disponibilità a prezzi convenienti è stata un grande successo commerciale e l'acquacoltura è diventata uno dei settori emergenti dell'economia europea. Visto il successo, i paesi del Mediterraneo hanno studiato l'orata e la spigola e sviluppato la loro cultura - in Grecia i primi passi nell'allevamento ittico hanno avuto luogo a metà degli anni '80.

**Esistono somiglianze tra acquaculture moderne e metodi tradizionali, come i vivai di pesci?**

Nell'acquacoltura marina vengono utilizzati diversi metodi per produrre e allevare i pesci, con la differenza principale della distanza delle gabbie dalla terraferma e la loro collocazione in acque profonde con grandi correnti per mantenere l'acqua pulita - altre differenze si trovano nel cibo, il tipo di gabbie, l'uso di tecnologie avanzate per monitorare il benessere dei pesci. L'allevamento ittico nei vivai, segue metodi più tradizionali di allevamento del pesce e alleva altre specie oltre alla nostra.

**Quanto sono simili (o no) le procedure seguite da un impianto di acquacoltura con quelle della natura?**

Posso assicurarti che il pesce è un organismo che non è in grado di molti interventi nel suo processo di crescita, a differenza di altre specie del regno animale. Come allevatori di pesci, riproduciamo i processi della natura, osservando che i pesci crescano in condizioni naturali - e interveniamo fornendo cibo. La nostra priorità è il benessere dei pesci dalla loro nascita alla loro cattura.



Immagine: HuffPost Grecia

**Per quanto riguarda la fase di produzione dell'allevamento ittico, tutti le aziende del settore hanno una stazione di riproduzione?**

No, non tutti i produttori dispongono di una stazione di riproduzione, né è necessario, poiché possono collaborare con quelli esistenti. In Grecia, ci sono 29 allevamenti ittici nel Mediterraneo e nel 2018 hanno prodotto circa 446,8 milioni di pesci, per un valore totale di 111 milioni di euro, con un prezzo unitario che va da 0,2 euro per l'orata a 0,4 euro per lo shi tamburo. Di questi, quasi il 97% rappresenta la produzione di avannotti di orata e branzino e il 3% la produzione di avannotti di pesci di tutte le altre specie del Mediterraneo (mitaki, orata rossa e tamburo shi).

### **Quali tipi di pesci sono adatti all'allevamento ittico in Grecia? E ci sono nuovi arrivi?**

Le condizioni ideali del Mediterraneo consentono l'allevamento di molte specie, ma quelle principalmente allevate dai nostri membri sono la spigola e l'orata, che rappresentano il 97% delle vendite, mentre il restante 3% sono tutte le altre specie mediterranee; Pandora comune, mitaki, orata rossa, tamburo shi, dentice comune.

Le previsioni dell'Associazione Greca dei frutti di mare per il 2019 erano di circa 120.000 tonnellate. Sebbene le altre specie rappresentino solo il 3% del volume di produzione dei pesci marini, la loro produzione aumenta ogni anno a causa della loro crescente domanda nei mercati, ma anche per lo sforzo sistematico di espandere le specie disponibili. Nell'ambito di un programma europeo volto allo sviluppo di nuove specie, alcuni impianti sono attualmente in fase di sperimentazione.

### **Fattori che possono minacciare un allevamento ittico?**

Come ogni unità produttiva, l'allevamento ittico è potenzialmente minacciato da fattori esterni, economici, geopolitici, ambientali, naturali - tuttavia, conoscendo la maggior parte di essi, si è pronti ad affrontarli. Il maltempo, ad esempio, può trascinare una gabbia. Una malattia può influenzare la popolazione di alcune gabbie. Una chiazza di petrolio può contaminare il mare di un'unità. Ma anche un concorrente, nazionale o internazionale, che riduce i prezzi è un fattore minaccioso. In generale, un'unità che opera in modo responsabile, nel pieno rispetto dei più severi standard di qualità e sicurezza, rispettando le normative greche ed europee sul benessere dei pesci, dell'ambiente, degli alimenti, ecc. minimizza il rischio.

### **La qualità, la freschezza, il valore nutrizionale, il gusto del pesce di un'unità di allevamento rispetto al pesce di mare aperto. La differenza di qualità dell'orata di mare aperto rispetto a quella di allevamento è un mito?**

Con così tanti anni di esperienza nell'allevamento ittico, ma anche come Presidente di HAPO (dopo aver visitato un numero molto elevato di unità produttive in Grecia e all'estero), posso dire con sicurezza che il "gusto" dei pesci di allevamento - ciò che viene prodotto sulla base di dettagliate

e molto rigorose specifiche (nel caso della Grecia, le specifiche UE) e certificate da rinomate organizzazioni internazionali - è equivalente a quello di mare aperto. Il valore e il gusto nutrizionali dipendono da dove cresce e da cosa mangia il pesce - e il pesce di acquacoltura contiene più  $\Omega 3$  di grassi rispetto a quello di mare aperto.

Il cibo (cibo secco contenente farina di pesce e oli di pesce, privo di sostanze geneticamente modificate e prodotti di origine animale) è di altissima qualità, simile a ciò che il pesce mangerebbe in natura.

Per quanto riguarda la freschezza, il pesce d'allevamento raggiunge il bancone del pescatore, o qualsiasi punto vendita, il giorno successivo senza che la catena del freddo venga mai interrotta. Nelle unità, il pescato si basa su ordini, il che significa che un pesce non "si siede" mai dopo essere stato catturato.

### **Esistono stereotipi negativi sugli allevamenti ittici in una parte dei consumatori. A cosa pensi siano dovuti?**

I consumatori devono accettare il fatto che se vogliamo che i nostri mari sopravvivano, l'unica soluzione praticabile oggi è l'acquacoltura, che sia ovviamente gestita in modo responsabile e nell'ambito di un rigoroso quadro giuridico. Non trascuriamo il fatto che in passato, quando il quadro giuridico non era stato ancora normato, c'erano delle cattive pratiche che causavano problemi. Siamo chiamati ad affrontare questi "errori" oggi come HAPO, attraverso un programma di comunicazione globale con l'obiettivo principale di dissipare i miti, educare i moderni consumatori e professionisti della ristorazione sui vantaggi della piscicoltura, sia in termini di qualità dei suoi prodotti, che della sua sostenibilità. Nella realtà moderna, l'allevamento ittico si sta rivelando l'unica soluzione praticabile se l'uomo vuole continuare a mangiare pesce per i suoi benefici nutrizionali: proteine e acidi grassi  $\Omega 3$ .

### **Gli allevamenti ittici hanno un effetto positivo sulla pesca eccessiva?**

La nostra società deve affrontare l'enorme sfida di fornire cibo e mezzi di sussistenza a una popolazione di oltre 9 miliardi di persone a partire dalla metà del 21 ° secolo, affrontando allo stesso tempo gli effetti dei cambiamenti climatici e del degrado ambientale. Dato che i preziosi stock ittici sono sovrasfruttati e in calo, la sfida ora è mantenere alti i livelli di produzione di piscicoltura per soddisfare il crescente fabbisogno proteico di una popolazione globale in crescita.

L'acquacoltura è il settore di produzione alimentare e proteica in più rapida crescita nell'ultimo decennio e presenta un potenziale significativo per la sua continua espansione e per il suo sviluppo. Secondo l'Organizzazione mondiale per l'alimentazione e l'agricoltura, si è dimostrata la soluzione più praticabile contro la pesca eccessiva.



### L'area marina attorno ad un'unità di acquacoltura risente del suo funzionamento?

Il mare è la nostra "casa".

In esso alleviamo il nostro pesce e i nostri figli. Qualsiasi impatto negativo sull'ambiente naturale, qualsiasi contaminazione, avrebbe un impatto diretto sulle condizioni di vita dei nostri pesci, sulla loro sopravvivenza e sulla loro qualità. Perché dovremmo rischiare la qualità dei nostri prodotti e la reputazione delle nostre imprese? Siamo i primi a controllare rigorosamente i parametri ambientali e la corretta gestione delle risorse idriche - questo è dimostrato sia dalle certificazioni internazionali detenute dai nostri membri sia dalle regolari ispezioni richieste dagli organismi certificati e autorizzati dei paesi in cui esportiamo.

È importante che le persone siano consapevoli del fatto che, per ottenere la licenza per un allevamento ittico, è necessario, tra le altre cose, soddisfare i requisiti stabiliti da uno speciale quadro ambientale istituzionalizzato. Con decisione dei Ministri dello sviluppo rurale e degli alimenti e dell'ambiente, energia e cambiamenti climatici, le condizioni ambientali di funzionamento e di allevamento che devono essere osservate dalle unità di acquacoltura sono determinate in base al tipo di impianto e alla classificazione dell'attività.

Ogni membro di HAPO investe nel benessere dei pesci dalla fase riproduttiva alla cattura, nella protezione dell'ambiente acquatico e nella gestione razionale delle risorse idriche.

[Fonte: HuffPost Grecia]

## Visita studio a Stettino, Polonia

Il 26 e 27 novembre 2019 la Camera di Commercio del Nord, Stettino, ha ospitato una riunione e una visita studio per discutere gli sviluppi nei settori dell'acquacoltura, nell'ambito dello scambio di attività di esperienza del progetto EXTRA-SMEs.



Tra i relatori Jerzy Safader, Presidente dell'Associazione polacca per la lavorazione del pesce, Jacek Sadowski, Professore alla ZUT, Maciej Motriuk e Grzegorz Holubek Presidente dell'Unione dei pescatori polacchi.

Prima della visita all'innovativa azienda Jurassic Salmon, una varietà di argomenti sono stati discussi dal gruppo di esperti scientifici e dal team EXTRA-SMEs, tra cui innovazione, opportunità e minacce e condivisione delle conoscenze internazionali.

## Partecipazione dell'Università di Patrasso al seminario scientifico "1st Open Aquaculture Day"

Il 30 novembre 2019, in onore di Sant'Andrea, pescatore di professione e simbolo dell'Università di Patrasso, il neo istituito Dipartimento di produzione animale, pesca e acquacoltura dell'Università ha organizzato il seminario scientifico "1st Open Open Aquaculture Day" presso la sede del Dipartimento a Messolonghi.



L'evento si è tenuto per la prima volta in Grecia, mentre si sono svolte iniziative in Spagna, dove il giorno di Sant'Andrea era già stato definito "Giornata dell'acquacoltura". Hanno partecipato all'evento agenzie locali, istituti di istruzione primaria e secondaria, mass media e cittadini interessati al settore dell'acquacoltura.



L'evento è stato organizzato con il supporto e la partecipazione dell'Organizzazione ellenica dei produttori del settore dell'Acquacoltura (HAPO). HAPO è stata fondata nel 2016 e attualmente è composta da 23 membri, che hanno unità produttive nel territorio greco. Rappresentando circa l'80% dell'acquacoltura greca, HAPO offre ai suoi membri numerosi vantaggi in termini di collaborazione, supporto, sviluppo, formazione, progresso, risoluzione dei problemi, comunicazione con le autorità e altro ancora. La missione di HAPO è quella di consolidare l'identità greca e mettere in evidenza le notevoli caratteristiche e il vantaggio competitivo del pesce fresco greco allevato dai Membri con procedure trasparenti nelle acque cristalline del mare greco, in conformità con le norme europee.



Sono state svolte diverse presentazioni sull'argomento dell'acquacoltura, tra cui una da Ismini Bogdanou, Direttore marketing e comunicazione dell'Organizzazione ellenica dei produttori di acquacoltura, il cui tema è stato "Pianificare il futuro della piscicoltura greca: dalla visione, l'innovazione e la pratica".



L'Università di Patrasso ha partecipato con la presentazione di Georgios Katselis, Professore presso il Dipartimento di produzione animale, pesca e acquacoltura dell'Università di Patrasso e Ioannis Theodorou, Professore associato, Dipartimento di produzione animale, pesca e acquacoltura, Università di Patrasso, che ha presentato le buone pratiche per migliorare la competitività e la propensione all'export delle PMI dell'acquacoltura basate sulla "Guida alle buone prassi A1.3 per aumentare il potenziale economico del settore EXTRA-SMEs" della fase di "scambio di esperienze" del progetto.

Al termine delle presentazioni, si è svolta una visita guidata presso le strutture del Dipartimento.

## Terza riunione degli Stakeholder dell'Università di Patrasso

Il 20 Novembre 2019 si è svolta la terza riunione degli Stakeholder, organizzata dall'Università di Patrasso presso il Centro Conferenze-culturali dell'Università.



Tra i relatori partecipanti, il Professor Georgios Katselis del Dipartimento di produzione animale, pesca e acquacoltura, Victoria Litsi-Mijan, Dottoranda dell'Istituto di oceanografia, Centro ellenico per la ricerca marina, Dr. Alkistis Parpoura e Ms. Paraskevi Ntzoufra del Dipartimento della pesca della regione di Aitolokarnania, Ioannis Theodorou, Professore associato del Dipartimento di produzione animale, pesca e acquacoltura dell'Università di Patrasso, Ismini Bogdanou, Direttore marketing e comunicazione dell'organizzazione ellenica dei produttori di acquacoltura, e Christos Bouras, Professore del Dipartimento di Ingegneria Informatica dell'Università di Patrasso e Referente Scientifico del progetto EXTRA-SMEs.

Le presentazioni sono state seguite da una discussione sulle buone pratiche dei partecipanti per migliorare la competitività e la propensione all'export degli attori dell'acquacoltura. Gli intervenuti hanno concordato che l'elemento più importante è la formazione dell'intera catena coinvolta nel settore, a partire dal funzionamento dell'acquacoltura fino al consumatore finale.

## La riunione virtuale del Progetto EXTRA-SMEs

La 4a riunione di Progetto è stata organizzata dall'Agenzia Nazionale per lo Sviluppo Regionale il 24 April 2020.



La riunione si è svolta online, in conformità alle misure preventive COVID-19.

I partner hanno avuto l'opportunità di discutere le implicazioni del COVID-19 sull'attuazione del progetto Interreg Europe, di presentare le buone pratiche identificate sull'aumento del potenziale economico percepito del settore EXTRA-SMEs, nonché di discutere i progressi e gli esiti degli incontri regionali di stakeholder.

## Le sfide EXTRA-SMEs e COVID-19

Come previsto, la maggior parte dei progetti di cooperazione interregionale - tra cui EXTRA-SMEs - sta affrontando le sfide poste dalle misure preventive COVID-19, incidendo sui piani di lavoro e ritardando l'attuazione delle attività programmate.

Il Partenariato EXTRA-SMEs, in stretta collaborazione con i funzionari del segretariato congiunto, sta esaminando e attuando misure di mitigazione del rischio, per garantire la corretta attuazione del progetto nel pieno della pandemia.

## Segui il progetto sui social media



<https://www.facebook.com/IEprojectEXTRASMEs/>



<https://www.linkedin.com/in/extra-smes-project-280329174/>



<https://www.twitter.com/ExtraSmes>

## Contattaci

Email: [extraSMEs2018@gmail.com](mailto:extraSMEs2018@gmail.com)

Web: [www.interregeurope.eu/extra-smes/](http://www.interregeurope.eu/extra-smes/)

# La Partnership EXTRA-SMEs



Regione del Peloponneso (EL)



Regione Liguria (IT)



Camera di Commercio del Nord -  
Stettino (PL)



Agenzia di Sviluppo Regionale  
Bucharest-Ilfov (RO)



Università della Lapponia di Scienze  
Applicate (FI)



Università di Patrasso (EL)



Commissione di Sviluppo Occidentale  
(IE)



Distretto Ligure delle Tecnologie  
Marine (IT)



Agenzia Nazionale di Sviluppo delle  
Regioni (LT)

## Chi siamo

EXTRA-SMEs è co-finanziato dal Programma INTERREG Europe / Fondo Europeo per lo Sviluppo Regionale (FESR)

**EXTRA-SMEs**  
Interreg Europe



€1,765,617.00



from 1 Jun 2018  
to 31 May 2023