Avviso per la Manifestazione di interesse per la partecipazione alla

Study Visit del GAL FISH Liguria a Istanbul

15-18 dicembre 2026



Da trasmettere via email a: promorivlig@pec.it

Entro il 17/11/2026

A. FINALITA':

Azienda Speciale Riviere di Liguria in qualità di capofila del GAL FISH Liguria in virtù delle delibere della Camera di Commercio Riviere di Liguria, promuove la partecipazione di una delegazione dalla Liguria a Istanbul dal 15 al 18 dicembre 2026, nell'ambito del Progetto di Cooperazione ""Mediterranean Lifestyle – Med-Life" FEAMPA 2021-2027 Priorità 3, Sviluppo Locale di tipo partecipativo (CLLD) Codice Progetto 01/GALPA/2023/LI Azione 1.F.1 C.U.P. n. D78H23002200008

L'azione si inserisce nelle iniziative di scambio di know-how e condivisione di buone pratiche, per migliorare le competenze tecniche e gestionali degli operatori locali, con particolare riferimento alla sostenibilità e all'innovazione nelle tecniche di trasformazione. A tale proposito si ipotizza di poter realizzare un progetto pilota per la trasformazione di specie meno conosciute come la "Lakerda" Palamita conservata in salamoia tipica di Istanbul, il cui nome lo studioso e scrittore di pesce Tan Morgül crede derivi dal genovese. Nel dialetto genovese, lacerare è infatti un modo di tagliare e rispecchia il taglio della lakerda.

La missione ha l'obiettivo di:

- favorire la conoscenza diretta delle diverse realtà produttive;
- approfondire tecniche di lavorazione, innovazioni e strategie di mercato;
- stimolare processi di diversificazione produttiva e sviluppo di nuove competenze.
- valorizzare le produzioni ittiche tradizionali e le tecniche storiche di conservazione e trasformazione del pescato;
- promuovere il patrimonio culturale e identitario delle comunità costiere della pesca;
- sviluppare modelli condivisi di valorizzazione sostenibile dei piccoli e grandi pelagici;
- favorire la diversificazione economica delle comunità costiere.

B. DESTINATARI E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE:

La partecipazione è riservata a soggetti operanti nella filiera ittica e dell'acquacoltura con sede legale e/o unità operativa nella regione Liguria autorizzati a svolgere preparazione e somministrazione di pasti e bevande nell'ambito dell'attività di ittiturismo così come regolamentato dalla legge regionale 21 novembre 2007, n. 37 e ss.mm. (Disciplina dell'attività agrituristica, del pescaturismo ed ittiturismo) e dalla DGR n° 827 del 5/8/2020 "Nuove disposizioni attuative per l'esercizio delle attività di ittiturismo".

I candidati non devono aver ricevuto sanzioni amministrative pecuniarie per la mancata osservanza dei criteri relativi al rispetto delle quote dei pasti e dei prodotti somministrati ai sensi dell'art.7 dalla DGR n° 827 del 5/8/2020 "Nuove disposizioni attuative per l'esercizio delle attività di ittiturismo".

I candidati devono impegnarsi, laddove non intendano realizzare un progetto pilota per la produzione di "lakerda" ad inserire per almeno tre anni dalla vista studio, nel loro menù piatti che prevedano l'utilizzo la palamita (*Sarda Sarda).*

I posti disponibili sono massimo 12.

Ogni ittiturismo potrà candidare una sola persona.

C. MODALITÀ DI SELEZIONE DELLE CANDIDATURE

La selezione avverrà secondo i seguenti criteri:

- **Ordine cronologico** di arrivo delle domande complete;
- **Premialità di genere:** riconoscimento di un punteggio prioritario alle imprese che candidano una donna;
- **Impegno** a realizzare un impianto per la produzione di Lakerda;
- **Coerenza del profilo** del candidato con gli obiettivi della missione (motivazioni, ruolo, attività svolta).

Gli organizzatori si riservano la facoltà di:

- richiedere chiarimenti o integrazioni;
- effettuare colloqui conoscitivi qualora necessario;
- rimodulare la composizione della delegazione per garantire adeguata rappresentatività di tutto il territorio del GAL FISH Liguria.

Ai partecipanti sarà comunicato l'esito via PEC all'indirizzo indicato nella scheda di partecipazione.

D. COSTI COPERTI E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

La missione è interamente organizzata e coordinata dalla Azienda Speciale Riviere di Liguria in qualità di capofila del GAL FISH Liguria in virtù delle delibere della Camera di Commercio Riviere di Liguria.

Per i partecipanti selezionati sono coperti i seguenti costi:

- Viaggio collettivo di andata e ritorno dall'Italia a Istambul, secondo le tappe indicate nel programma (allegato);
- Pernottamento di n. 3 notti in hotel (tra martedì 15 e venerdì 18 dicembre 2026), in camera singola o doppia uso singola, con prima colazione secondo disponibilità;
- Pasti previsti - cena del 15, pranzi e cene del 16 e 17 dicembre;
- Partecipazione agli incontri tecnici e altre attività previste dal programma.

Costi non coperti:

- spese personali ed extra alberghieri;
- altre eventuali spese sostenute al di fuori del programma ufficiale e consumazioni non incluse nei pasti previsti;

Rimborsi:

Non è previsto alcun rimborso individuale, indennità o compenso per i partecipanti.

La partecipazione è gratuita e subordinata al rispetto del programma e degli obblighi indicati nel bando. In caso di non rispetto di tutti gli appuntamenti programmati verrà riaddebitato il costo sostenuto per la trasferta.

E. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE

Al fine di manifestare il proprio interesse alla partecipazione alla missione, è necessario compilare in ogni sua parte la scheda in allegato apponendo la firma nell'apposito spazio.

La scheda di partecipazione (Allegato A) debitamente compilata, firmata e timbrata, dovrà pervenire unitamente a copia del documento di identità:

- **Entro il:** 17 novembre 2026
- **Indirizzo PEC**: promorivlig@pec.it
- **Oggetto:** Candidatura Study Visit Istanbul 15-18 dicembre 2026 – [Nome Azienda/Ente].

F. OBBLIGHI DEI PARTECIPANTI

I partecipanti selezionati si impegnano a:

- prendere parte all'intero programma della missione;
- partecipare alla riunione preparatoria e al follow-up;
- collaborare alla raccolta di informazioni utili alla filiera regionale;
- realizzare un impianto per la produzione di Lakerda o in alternativa a inserire per almeno tre anni dalla vista studio, nel loro menù piatti che prevedano l'utilizzo la palamita (*Sarda Sarda).*
- compilare eventuali schede di valutazione o report richiesti dal GAL FISH Liguria.

G. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Il trattamento dei dati avverrà nel rispetto del Regolamento (UE) 2016/679 – GDPR. I dati saranno utilizzati esclusivamente per finalità connesse alla gestione della presente procedura e delle attività correlate.

H. ALLEGATI

Allegato A – Scheda di partecipazione
Allegato B – PROGRAMMA

Per informazioni è possibile rivolgersi ai seguenti contatti:

Gloria Ramella - Tel. +39 0183 793284 Mail: gloria.ramella@rivlig.camcom.it