

Από τον Αμβρακικό Κόλπο στο πιάτο σας Το Έργο αλιΑμβρα



Σεμινάρια κατάρτισης και
ευαισθητοποίησης
αλιέων



Περιεχόμενα

- Ταυτότητα Έργου
- Η σημασία του Αμβρακικού Κόλπου
- Είδη Ψαριών Αμβρακικού Κόλπου
- Προϊόντα αλιΑμβρα
- Δράσεις αλιΑμβρα
- Συμπέρασμα
- Μείνετε ενημερωμένοι για τις δράσεις του αλιΑμβρα

Ταυτότητα Έργου

- Τίτλος: Αξιοποίηση νέων τεχνολογιών για την οργάνωση της αγοράς και την ανάδειξη των προϊόντων αλιείας και υδατοκαλλιέργειας προέλευσης Αμβρακικού- Άρτας
- Προϋπολογισμός: 366.711,00 €
- Δικαιούχος: Επμελητήριο Άρτας
- Φορέας Χρηματοδότησης: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

Ταυτότητα Έργου

Αντικείμενο Έργου:

- Στοχευμένη προώθηση των υψηλής ποιότητας αλιευτικών προϊόντων από τον Αμβρακικό Κόλπο και την ευρύτερη περιοχή της Άρτας.
- Χρήση προηγμένων Τεχνολογιών Πληροφορικής και Επικοινωνίας (ΤΠΕ) για την προώθηση των προϊόντων αυτών στις αγορές της Ελλάδας.
- Υλοποίηση ενός ολοκληρωμένου σχεδίου δράσεων για τη διαμόρφωση μιας επιχειρηματικής ταυτότητας υψηλής προστιθέμενης αξίας προσαρμοσμένης στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής.

Ταυτότητα Έργου

Στόχοι Έργου:

- Σχεδιασμός συλλογικής ταυτότητας
- Δυναμικότερη παρουσία των προϊόντων σε υφιστάμενες και νέες αγορές
- Δημιουργία νέων θέσεων εργασίας και περαιτέρω ενίσχυση της τοπικής οικονομίας
- Σχεδιασμός και ανάπτυξη ψηφιακού εκθετηρίου
- Ενίσχυση του τουριστικού κλάδου
- Ανάπτυξη συνεργειών και ανταλλαγή τεχνογνωσίας μεταξύ των συμμετεχόντων

Ταυτότητα Έργου

Ωφελούμενος Πληθυσμός:

- επαγγελματίες του κλάδου της αλιείας και της υδατοκαλλιέργειας, ώστε να ανταπεξέλθουν στις συνθήκες σκληρού ανταγωνισμού που έχουν δημιουργηθεί,
- επιχειρηματίες που δραστηριοποιούνται τόσο στην μεταποίηση, όσο και στη χονδρική και λιανική πώληση αλιευμάτων, προσφέροντας προστιθέμενη αξία και συμβάλλοντας σε τοπικό επίπεδο στον δυναμικό και ευέλικτο τομέα της αλιείας και υδατοκαλλιέργειας,
- εμπλεκόμενοι ενδιαμέσοι επιχειρηματίες της αλυσίδας ανεφοδιασμού, προωθώντας την καινοτομία σε όλα τα στάδια της εφοδιαστικής αλυσίδας της αλιείας και της υδατοκαλλιέργειας.

Η σημασία του Αμβρακικού Κόλπου

- Ο Αμβρακικός Κόλπος είναι ένα μοναδικό οικοσύστημα που αποτελεί ιδανικό βιότοπο για τα ψάρια και την υπόλοιπη θαλάσσια ζωή. Ο κόλπος φιλοξενεί μια ποικιλία ειδών ψαριών, τα οποία εκτιμώνται ιδιαίτερα για τη γεύση και την ποιότητά τους.
- Το Έργο αλιΑμβρα αναγνωρίζει τη σημασία του Αμβρακικού Κόλπου και υποστηρίζει την προώθηση βιώσιμων αλιευτικών πρακτικών που διατηρούν την ευαίσθητη ισορροπία του οικοσυστήματος, παρέχοντας παράλληλα στους καταναλωτές υψηλής ποιότητας αλιευτικά προϊόντα.



Είδη Ψαριών Αμβρακικού Κόλπου

Οι συνθήκες και η βιοποικιλότητα του φυσικού περιβάλλοντος διαβίωσης και διατροφής των αλιευμάτων του Αμβρακικού Κόλπου αιτιολογούν την ποιοτική υπεροχή τους. Δεν υπάρχουν πηγές ρύπανσης στην περιοχή και αυτό αποδεικνύεται από την παρουσία ευαίσθητων στη ρύπανση οργανισμών, όπως είναι τα εχινόδερμα αλλά και από τις αναλύσεις του νερού και των ψαριών που αποδεικνύουν την απουσία βαρέων μετάλλων, παρασιτοκτόνων φυτοφαρμάκων, αντιβιοτικών και βιοτοξινών.

Είδη Ψαριών Αμβρακικού Κόλπου

- Στον Αμβρακικό Κόλπο αλιεύονται λαβράκια, τσιπούρες, γλώσσες, χέλια, κέφαλοι κ.α.
- Από το θηλυκό κέφαλο, που οι ντόπιοι ψαράδες αποκαλούν «μπάφα», παράγεται το αυγοτάραχο.
- Ο Αμβρακικός κόλπος είναι γνωστός για την σαρδέλα, την κουτσομούρα, τη σουπιά, αλλά και για τις γαρίδες του, ειδικά για τη γάμπαρη.
- Στην περιοχή υπάρχουν και ενδημικά είδη του γλυκού νερού που ζουν αποκλειστικά στη χώρα μας, όπως η λουροβελονίτσα, και ο λουρογωβιός.

Προϊόντα αλιΑμβρα

Ιστορική Αναδρομή

Από την Αρχαιότητα, το ψάρι αποτέλεσε ένα σημαντικό στοιχείο για τη διατροφή των ανθρώπων. Μια πρώτη μορφή παράκτιας ιχθυοκαλλιέργειας θεωρείται η παράκτια καλλιέργεια οστρακοειδών από τους Αρχαίους Έλληνες, τους Ρωμαίους και τους Ιάπωνες.

Από τα λεπτοδουλεμένα θέματα των ψηφιδωτών της Νικόπολης παίρνουμε πληροφορίες για το φυσικό περιβάλλον, τις γεωργικές εργασίες αλλά και την έντονη αλιευτική δραστηριότητα των κατοίκων γύρω από τον Αμβρακικό κόλπο και το Ιόνιο.

Τα ιχθυοτροφεία της περιοχής του Αμβρακικού βρίσκονταν στην κυριότητα των εκάστοτε ηγεμόνων. Όσον αφορά τα αλιευτικά προϊόντα, στην περιοχή ήκμαζε η οργανωμένη αλιεία καθώς οι λιμνοθάλασσες του κόλπου προσφέρονταν για ιχθυοκαλλιέργεια.



Προϊόντα αλι Αμβρα

Αλιεύματα



Η τσιπούρα αποτελεί το πλέον ευρέως καλλιεργούμενο είδος, όχι μόνο στην Ελλάδα, αλλά και σε όλη τη Μεσόγειο. Από τους 120 τόνους ψαριών που αλιεύονται στο σύμπλεγμα των λιμνοθαλασσών Λογαρού-Τσουκαλιό, οι 50 είναι τσιπούρας. Κατά τη διάρκεια του χειμώνα, τα πολύ ρηχά νερά της λιμνοθάλασσας επηρεάζονται γρήγορα από την χαμηλή εξωτερική θερμοκρασία και η τσιπούρα πιάνεται με απόχη στην προσπάθειά της να εξέλθει της λιμνοθάλασσας αναζητώντας τα ζεστότερα νερά του Αμβρακικού Κόλπου.

Προϊόντα αλιΑμβρα

Αλιεύματα



Η **σαρδέλα του Αμβρακικού** έχει πρωτεΐνες που βοηθούν στην όραση, στην καλή λειτουργία της καρδιάς, και στο νευρικό σύστημα. Οι 556 πρωτεΐνες που εμπεριέχονται στην **σαρδέλα**, διαφοροποιούν κατά το ήμισυ το σώμα της **σαρδέλας Αμβρακικού** από την κοινή **σαρδέλα (Sardina pilchardus)** και μπορούν να αποτελέσουν το έναυσμα για την ταυτοποίηση, την ιχνηλασιμότητα και τη μοναδικότητα της.

Προϊόντα αλιΑμβρα

Αλιεύματα



Η κουτσομούρα του Αμβρακικού περιέχει 575 πρωτεΐνες και είναι πλούσια σε ω-3 λιπαρά οξέα. Οι πρωτεΐνες, που περιέχει, συμβάλλουν στην ομαλή λειτουργία του νευρικού συστήματος και διαθέτουν αντιϊκή δράση ενισχύοντας το ανοσοποιητικό σύστημα.

Προϊόντα αλι/Αμβρα

Αλιεύματα



Η αλίευση του **κέφαλου** στον Αμβρακικό Κόλπο πραγματοποιείται κατά την περίοδο αναπαραγωγής του, από τα τέλη Αυγούστου μέχρι και τα μέσα Σεπτεμβρίου, μέσα στα ιβάρια, στα φυσικά δηλαδή ιχθυοτροφεία των λιμνοθαλασσών, τα οποία αποτελούν μια μέθοδο φυσικής υδατοσυλλογής χωρίς καμία ανθρώπινη παρέμβαση.

Προϊόντα αλιΑμβρα

Προϊόντα Μεταποίησης



Το **χέλι** αποτελεί βασικό στοιχείο της μεσογειακής διατροφής. Είναι πλούσιο σε Ω3 λιπαρά, έχει λεπτή γεύση και υψηλή διατροφική αξία. Μέσω της μεταποίησης φτάνει στον καταναλωτή ως καπνισμένο σε παραδοσιακούς φούρνους και δεν περιέχει συντηρητικά και πρόσθετα.

Προϊόντα αλιΑμβρα

Προϊόντα Μεταποίησης



Το **χαβιάρι** είναι ένα προϊόν που προέρχεται από τα αυγά του θηλυκού οξύρρυγχου. Ο οξύρρυγχος είναι ένα ψάρι που κυκλοφορούσε σε όλο το βόρειο ημισφαίριο αλλά πουθενά σε τέτοιο πλήθος και ποικιλία όσο στην Κασπία Θάλασσα εδώ και αιώνες. Οι επιστήμονες τον αποκαλούν ζωντανό απολίθωμα καθώς είναι ένα ψάρι που είχε ελάχιστες αλλαγές μέσα στα χρόνια.

Δράσεις αλιΑμβρα

Έρευνα αγοράς και δημιουργία συλλογικής ταυτότητας

- *Παρουσίαση Υφιστάμενης Κατάστασης*

Θα μελετηθούν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και οι απαιτήσεις των προϊόντων και των αγορών-στόχων, καλές πρακτικές προϊόντων, τάσεις κατανάλωσης και ρυθμοί αγοράς, ανάλυση SWOT, ανάλυση PEST, ανάλυση ανταγωνισμού

- *Κατάρτιση Σχεδίου Δράσης*

Θα καταγραφούν στόχοι–προσδοκώμενα αποτελέσματα, προτεινόμενες ενέργειες προώθησης–επικοινωνίας, στρατηγική διείσδυσης στην αγορά και θα καθοριστούν οι αγορές-στόχοι

- *Σχεδιασμός Συλλογικού Σήματος*

Καθορισμός προδιαγραφών της κοινής επωνυμίας «αλιΑμβρα». Με τη δημιουργία μιας ισχυρής επιχειρηματικής ταυτότητας, το Έργο στοχεύει να διαφοροποιήσει τα προϊόντα του από τους ανταγωνιστές και να εδραιώσει μια φήμη αριστείας στην αγορά

Δράσεις αλιΑμβρα

Δράσεις δημοσιότητας-διάχυσης

- Δημιουργία ταυτότητας του Έργου
- Ανακοινώσεις, συνεντεύξεις, δελτία τύπου στον έντυπο και ηλεκτρονικό τύπο
- Συμμετοχή σε τοπικές εκδηλώσεις, ημερίδες, φεστιβάλ
- Δημιουργία ντοκιμαντέρ
- Δημιουργία προωθητικού βίντεο

Δράσεις αλιΑμβρα

Πρώθηση και συμβολή στην έρευνα αγοράς μέσω προηγμένων ΤΠΕ (1)

Αξιοποιώντας τη δύναμη της τεχνολογίας, το Έργο στοχεύει να προσεγγίσει ένα ευρύτερο κοινό και να αυξήσει την ευαισθητοποίηση για τις μοναδικές ιδιότητες των αλιευμάτων και προϊόντων μεταποίησης του Αμβρακικού κόλπου, αυξάνοντας τελικά τόσο τη ζήτηση όσο και τις πωλήσεις.

Δράσεις αλιΑμβρα

Πρώθηση και συμβολή στην έρευνα αγοράς μέσω προηγμένων ΤΠΕ (2)

- Δημιουργία ψηφιακού εκθετηρίου και περιεχομένου

Υλοποίηση ψηφιακού εκθετηρίου, συλλογή υλικού και αξιολόγηση του περιεχομένου που θα χρησιμοποιηθεί για την δημιουργία ψηφιακού εκθετηρίου

- Ψηφιακή Πρώθηση

Πρώθηση μέσω κοινωνικών δικτύων (social media marketing) και δημιουργία πρωτότυπου περιεχομένου (content marketing), βελτιστοποίηση και marketing μηχανών αναζήτησης, δημιουργία εκστρατείας email marketing, κοινοποίηση και προώθηση σε ιστότοπους κοινής χρήσης βίντεο

- Έρευνα και σχεδίαση τεχνικών και πλατφόρμας εξόρυξης δεδομένων

Τεχνικές και αλγόριθμοι εξόρυξης δεδομένων, τεχνική έκθεση ανάλυσης και απαιτήσεων της διαδικτυακής υπηρεσίας εξόρυξης γνώσης, σχεδιασμός και ανάπτυξη υπηρεσίας ιστού, υποσύστημα υποστήριξης αποφάσεων βασισμένο σε αλγορίθμους εξόρυξης γνώσης

Δράσεις αλι/Αμβρα

Ενημέρωση και κατάρτιση (1)

- *Τέσσερα (4) σεμινάρια κατάρτισης*

Παροχή κατάρτισης και υποστήριξης στα μέλη των αλιευτικών συνεταιρισμών της Άρτας ώστε να βελτιώσουν τις αλιευτικές πρακτικές τους.

Μέσω των σεμιναρίων, το Έργο στοχεύει στη δημιουργία μιας βιώσιμης και κερδοφόρας αλιευτικής βιομηχανίας στην περιοχή, διατηρώντας παράλληλα την ευαίσθητη ισορροπία του οικοσυστήματος.

- *Δύο (2) ημερίδες ενημέρωσης σε φοιτητές του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων (Άρτα)*

Ημερίδες ενημέρωσης και ευαισθητοποίησης των φοιτητών σχετικά με την ταυτότητα των προϊόντων αλιείας και υδατοκαλλιέργειας του Αμβρακικού κόλπου (επιχειρηματικές ευκαιρίες, ποιότητα, θρεπτική αξία, εμφάνιση, σήμανση, πιστοποίηση, καινοτομία, καθώς και άλλα χαρακτηριστικά των εν λόγω προϊόντων). Επίσης, οι ημερίδες θα εστιάσουν στη βιοποικιλότητα του φυσικού περιβάλλοντος διαβίωσης και διατροφής των αλιευμάτων καθώς και στο ευρύτερο οικοσύστημα του κόλπου.

Δράσεις αλιΑμβρα

Ενημέρωση και κατάρτιση (2)

- *Τέσσερις (4) ημερίδες ενημέρωσης και ευαισθητοποίησης στους μαθητές των σχολείων της Άρτας*

Στόχος των ημερίδων είναι να ενημερωθούν οι μαθητές των Γυμνασίων και Λυκείων της Άρτας σχετικά με τα τοπικά αλιευτικά προϊόντα, τα οποία συμβάλλουν στην οικονομική ανάπτυξη της περιοχής και αποτελούν προϊόντα που μπορούν να κάνουν γνωστή την περιοχή σε όλη την Ελλάδα και το εξωτερικό. Επίσης, θα γίνει αναφορά στο φυσικό περιβάλλον και το οικοσύστημα της περιοχής, κατά πόσο επηρεάζεται και πώς μπορεί να προστατευθεί.

Δράσεις αλιΑμβρα

Εκθέσεις Γευσιγνωσίας

- Έξι (6) εκθέσεις γευσιγνωσίας σε Κορωνησία, Ανέζα, Κομμένο, Νεοχώρι, Ψαθοτόπι, Βίγλα-Στρογγυλή

Στόχος των εκθέσεων είναι να δοκιμάσουν οι επισκέπτες τα τοπικά αλιεύματα, μέσα από παραδοσιακές συνταγές αλλά και πιο σύγχρονες τεχνικές που αναδεικνύουν την γεύση, εμφάνιση και θρεπτική αξία των προϊόντων.

Οι εκθέσεις θα απευθύνονται:

- στον γενικό πληθυσμό της περιοχής,
- σε τουρίστες,
- σε επισκέπτες

Δράσεις αλιΑμβρα

Γαστρονομική έκθεση

- *Γαστρονομική έκθεση στην Άρτα*

Η έκθεση θα έχει σαν στόχο να ενημερωθούν οι επισκέπτες, γηγενείς και τουρίστες για τα προϊόντα του Αμβρακικού, τη θρεπτική τους αξία και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους.

Η εκδήλωση επιδιώκεται να αποτελέσει από τις πιο σημαντικές εκδηλώσεις για την περιοχή της Άρτας.

- ❖ Προετοιμασία και παρασκευή δοκιμαστικών μερίδων
- ❖ Συμμετοχή σεφ, οι οποίοι θα παρασκευάζουν τις δοκιμαστικές μερίδες σε πραγματικό χρόνο μέσα από κλασικές αλλά και σύγχρονες τεχνικές.
- ❖ Συμμετοχή food bloggers, οι οποίοι θα επικοινωνήσουν την εκδήλωση από τα κανάλια επικοινωνίας που χρησιμοποιούν (μαγειρικές με προϊόντα του Αμβρακικού και αναφορά στην γαστρονομική Έκθεση), πριν, κατά τη διάρκεια και μετά τη λήξη της έκθεσης.

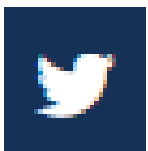
Συμπέρασμα

Το Έργο αλιΑμβρα επιδιώκει μια στοχευμένη προώθηση υψηλής ποιότητας αλιευτικών προϊόντων από τον Αμβρακικό Κόλπο και την ευρύτερη περιοχή της Άρτας. Αξιοποιώντας προηγμένες ΤΠΕ, δημιουργώντας μια επιχειρηματική ταυτότητα υψηλής προστιθέμενης αξίας και παρέχοντας κατάρτιση και ενημέρωση, το Έργο στοχεύει στην προώθηση βιώσιμων αλιευτικών πρακτικών και στη δημιουργία μιας κερδοφόρας αλιευτικής βιομηχανίας στην περιοχή. Τελικά, το Έργο στοχεύει στην αύξηση της ευαισθητοποίησης και της ζήτησης για αλιευτικά προϊόντα από αυτό το μοναδικό οικοσύστημα, ενώ παράλληλα θα διατηρήσει την ευαίσθητη ισορροπία του οικοσυστήματος και θα στηρίξει την τοπική κοινωνία.

Μείνετε ενημερωμένοι για τις δράσεις του αλιΑμβρα



@aliAmvra.gr



@aliAmvra



aliamvra



<https://www.aliamvra.gr/>



info@aliamvra.gr