

AVVISO ESPLORATIVO

per l'acquisizione di manifestazioni di interesse a candidarsi a partecipare al
Laboratorio formativo gastronomico e di educazione alimentare sui prodotti della pesca

Il GAL Parthenope intende acquisire le candidature da parte di interessati a partecipare al Laboratorio formativo gastronomico ed educazione alimentare sui prodotti della pesca. L'iniziativa è finanziata dal programma europeo FEAMPA Campania 2021/2027. Per garantire un impatto sociale ed educativo forte, l'invito è rivolto a un gruppo di massimo 50 partecipanti composto da un mix eterogeneo per favorire lo scambio intergenerazionale:

- Gruppo A - Le Nuove Leve (15 persone): Studenti dell'ultimo anno di un Istituto Alberghiero locale (settore cucina/sala).
- Gruppo B - I Consumatori Attivi (15 persone): Membri di associazioni locali (es. Slow Food, associazioni di consumatori, gruppi di acquisto solidale – GAS, associazioni ambientaliste, associazioni di promozione territoriale).
- Gruppo C - La Comunità (20 persone): Cittadini interessati a migliorare l'alimentazione domestica.

Le manifestazioni di interesse dovranno essere consegnate secondo una delle seguenti modalità: tramite mail all'indirizzo info@galparthenope.it; tramite PEC all'indirizzo galparthenope@pec.it; a mano presso la sede del GAL Parthenope al 13 piano dell'Isola E7 del Centro direzionale di Napoli; entro e non oltre le ore 12:00 del giorno mercoledì 3 dicembre 2025.

Le manifestazioni di interesse dovranno contenere i seguenti documenti:

- Allegato A – Domanda di CANDIDATURA
- Documento di identità

In riferimento al laboratorio si precisa quanto segue:

- L'attività laboratoriale avrà una durata di 24h divisa in 3 moduli da 8h ciascuno:
 - Modulo 1: Conoscere il Mare (Teorico-Visivo) Esperto di filiera e Nutrizionista. Contenuti: La filiera della pesca locale. Pesce azzurro vs pesce bianco. Lettura delle etichette (zona FAO, metodo di cattura). Come riconoscere il pesce fresco (occhio, branchie, rigidità). I rischi del crudo e l'abbattimento. Pulizia di base. Attività Ludica: "Indovina il pesce": quiz visivo su specie locali vs specie importate.
 - Modulo 2: Il Pesce Povero e la Tradizione (Laboratorio del Gusto) Esperti: Chef + Esperto di filiera. Contenuti: Valorizzazione del pesce. Ricette della tradizione marinara locale. Utilizzo degli scarti (fumetto, bisque). Cucina circolare per ridurre lo spreco alimentare. Attività: Show cooking e degustazione comparata.
 - Modulo 3: "Masterclass Finale" (Evento Conclusivo) Esperti: Chef, Esperto di filiera e Nutrizionista; Contenuti: Sintesi del percorso. Attività Ludica: Consegna attestati e "Aperitivo Didattico".

In riferimento all'avviso esplorativo si precisa inoltre quanto segue:

- Il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei candidati e della loro riservatezza. Il trattamento dei dati personali ha la finalità di consentire l'accertamento della idoneità dei concorrenti a partecipare al laboratorio. Si informa che i dati dichiarati saranno utilizzati dagli uffici esclusivamente per l'istruttoria dell'istanza presentata e per le formalità ad essa connesse. I dati non verranno comunicati a terzi.
- Con il presente avviso non è indetta alcuna procedura di affidamento concorsuale e non sono previste graduatorie di merito o attribuzione di punteggi. Trattasi di indagine conoscitiva finalizzata all'individuazione di candidati da consultare nel rispetto dei principi di imparzialità, parità di trattamento, trasparenza.
- Il GAL Parthenope si riserva la facoltà, qualora la procedura di manifestazione di interesse andasse deserta o in ogni caso lo ritenga necessario, di integrare l'elenco dei partecipanti con soggetti in possesso dei requisiti per la partecipazione.
- Il GAL Parthenope si riserva altresì di sospendere, modificare o annullare la procedura relativa al presente avviso esplorativo e di non dare seguito all'indizione della successiva procedura, senza che ciò possa costituire diritto o pretesa di qualsivoglia natura, indennizzo o rimborso dei costi eventualmente sostenuti.

Ogni ulteriore ed eventuale informazione potrà essere richiesta esclusivamente tramite mail all'indirizzo info@galparthenope.it entro e non oltre 96h prima della scadenza.

Napoli 19 novembre 2025

Luca Tortora
Direttore del GAL Parthenope