

Curriculum Aziendale – Itticosostenibile snc

Pescheria “2.0” per la sostenibilità del pescato e della filiera ittica

Via Altinia 112/F – Favaro Veneto (Mestre – Venezia)

P.IVA 04505940272

Sito web: www.itticosostenibile.com

1. Presentazione

Fondata con l’obiettivo di far dialogare «pesce» e «consumo consapevole», Itticosostenibile nasce per offrire a Mestre (Favaro Veneto) una pescheria che non si limiti al banco, ma lavori anche per cultura, trasparenza e sostenibilità. La filiera è selezionata: solo pescato locale o da vallicoltura estensiva, senza mangimi né antibiotici, e niente prodotti decongelati di lungo trasporto. Attraverso servizi al dettaglio, consegna a domicilio, divulgazione, etichettatura chiara e collaborazioni formative, Itticosostenibile mira a stimolare un modello di consumo ittico più responsabile e radicato nel territorio.

2. Attività principali

- Vendita al dettaglio di prodotti ittici freschi e locali (piccola pesca costiera, vallicoltura estensiva).
- Consegna a domicilio nell’area di Mestre e dintorni; possibilità anche per gruppi di acquisto fuori zona.
- Pulizia e preparazione personalizzate del pesce (intero, sfilettato, squamato) senza costi aggiuntivi.
- Etichettatura “semaforo ittico”: codice colore che indica il grado di sostenibilità della specie.
- Lotta allo spreco alimentare: collaborazione con Too Good To Go per offrire le rimanenze giornaliere.
- Attività di sensibilizzazione: blog, video-tutorial, laboratori didattici con scuole e comunità.

3. Valori distintivi

- Ambientale: privilegiamo metodi meno impattanti (piccola pesca artigianale, vallicoltura) e specie meno note.
- Economica: sosteniamo la filiera locale, lavorando a “miglio zero” e riducendo trasporti e logistica.
- Sociale: promuoviamo cultura del pesce, trasparenza verso il consumatore e partecipazione della comunità.

4. Eventi e partecipazioni

Anno	Evento	Dettagli
2019-09-13	La cena del pesce – Trattoria Il Sogno	Cena con pescato locale

	(Scaltenigo)	fornito da Itticosostenibile.
2019-09-28	Bottega aperta – Pescheria Favaro Veneto	Incontro pubblico sul consumo sostenibile e degustazione.
2019-11-19	Novembre PataVino – Il buono del pesce (Padova)	Presentazione progetto + degustazione prodotti locali.
2019-11-23	proFUMO di valle – Degustazione affumicati	Collaborazione con Istituto Dieffe di Spinea, studenti presenti.
2020-01-11	Buon Compleanno Itticosostenibile – Pescheria Favaro	Festa per il primo anno di attività.
2025	#saor2025 – Evento presso Itticosostenibile	Evento dedicato alla sostenibilità e cultura del pesce.

5. Dati operativi

Indirizzo: Via Altinia 112/F, 30174 Venezia (Favaro Veneto – Mestre)

Apertura: Martedì - Sabato 07:45-13:00

Consegna a domicilio e servizio ordini via WhatsApp/online.