

Il mare di Puglia al Vitaly con “Fish & Wine”

VERONA – Lunedì 3 aprile, in concomitanza con il Vinitaly, la Regione Puglia ha presentato a Verona, nell’evento “Fish & Wine” tenutosi presso il Circolo Ufficiali di Castelvechio, le eccellenze del comparto ittico pugliese: dal mare alla tavola sono stati trattati i temi della biodiversità, della sostenibilità e dell’educazione al gusto.

La multiculturalità del bacino che ospita la Puglia, le esperienze di donne e uomini che hanno costruito la storia come abitanti del Mare Nostrum, la piccola pesca artigianale delle acque del Mar Ionio e Adriatico, il ruolo dei parchi costieri e i nuovi progetti di tutela, la scoperta delle tecniche e delle tradizioni che hanno fatto grande la cucina di pesce pugliese: sono alcuni degli argomenti trattati nel corso dell’incontro.

“L’itticoltura in Puglia è un settore importante – ha dichiarato Donato Pentassuglia, assessore all’Agricoltura, Industria agroalimentare, Risorse agroalimentari, Riforma fondiaria, Caccia e pesca della Regione Puglia – per il quale è in atto un importante lavoro di integrazione tra i prodotti del mare e tutta la filiera agroalimentare. Da qualche anno lavoriamo di concerto con il mondo del partenariato della pesca e dell’acquacoltura e con le comunità locali per valorizzare la grande qualità del nostro prodotto, l’enogastronomia e i tratti identitari del nostro territorio esaltando percorsi esperienziali che strizzano l’occhio al mondo della salute e rilanciando i benefici della dieta mediterranea”.

Il comparto ittico pugliese con i suoi 2.200 operatori, un fatturato di oltre 350 milioni di euro pari al 18% della produzione nazionale e una flotta peschereccia di 1.500 imbarcazioni dislocate su 7 Compartimenti marittimi, ambisce ad assumere un ruolo di rilievo nel panorama euromediterraneo.

“Il prodotto c’è -afferma Donato Pentassuglia che ha anche la responsabilità del coordinamento nazionale del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca – ed è allevato con serietà e abnegazione. La Puglia è uno dei poli maggiormente produttivi a livello nazionale grazie alla compresenza di alcuni fattori: tradizioni e marcata professionalità nella pesca e nella gestione di laghi costieri e lagune. La lunghezza delle sue coste, la presenza di grandi estensioni di zone umide e caratteristiche ambientali favorevoli, contribuiscono a creare le condizioni ideali per l’ulteriore espansione di un mercato molto ricettivo per quanto attiene ai prodotti ittici di alta qualità e di elevata freschezza. Per questo, con la nuova programmazione, le misure in campo ci sono tutte e anche le risorse che saranno a disposizione delle regioni.

“Copriremo – conclude Pentassuglia- un ampio raggio di attività, dalla sicurezza delle imbarcazioni all’ammodernamento delle strutture, investendo sulle innovazioni di prodotto e del processo di allevamento e combinando le attività relative alla pesca con quelle agricole per raggiungere la massima integrazione tra aree rurali interne e aree costiere che presentano forti caratteri di ruralità”.

L’iniziativa scaligera – promossa da Regione Puglia, Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale, in collaborazione con Confcooperative Puglia, Pescagri – Cia, Federpesca, Associazione Italiana Sommelier Puglia e Made in Carcere – ha anche permesso a stampa e addetti ai lavori di conoscere la cucina di pesce pugliese, per l’occasione abbinata ai vini e ai prodotti tipici del territorio, valore fondamentale della cultura alimentare regionale e bene da salvaguardare, valorizzare e promuovere, nel rispetto e nella tutela dell’ecosistema e della memoria legata alla storia dell’uomo.