

“Go Fish ” : dal mare al futuro del territorio

CASTRO – A Castro si è concluso il progetto Go Fish, con cui il Gruppo di Azione Locale Porta a Levante ha guidato la comunità in un viaggio multisensoriale alla scoperta dei tesori del mare, della ricchezza del pesce povero, della tradizione e della cultura marinare, grazie ai finanziamenti da fondi FEAMP.

Ora è il momento di guardare al futuro prossimo del territorio di riferimento, facendo del cammino corale intrapreso fino ad ora, il trampolino di lancio di nuove avventure.

Il GAL Porta a Levante ha presentato i risultati del progetto percorrendone le tappe più salienti insieme agli esperti e compagni di viaggio, parte attiva di questa avventura.

Con Go Fish il GAL ha ritenuto di intraprendere un percorso di valorizzazione del prodotto ittico attraverso tutta la filiera che è collegata ad esso, andando a sostenere quelle che sono le produzioni artigianali in primo luogo e le produzioni locali, attraverso un percorso di sviluppo locale che si articola in numerose iniziative. Tutto ciò al fine di mettere a punto strategie di sviluppo del territorio insieme a pescatori, associazioni di categoria, scuole e attrarre finanziamenti in ambito comunitario e creare opportunità concrete per il territorio.

“Abbiamo iniziato con contributi ai comuni rivieraschi per migliorare l’attività portuale per i piccoli pescatori – spiega Gabriele Petracca, presidente del GAL Porta Levante – e poi abbiamo continuato con una serie di interventi trasversali, coinvolgendo gli istituti alberghieri e i loro ragazzi, realizzando sette cortometraggi che raccontassero ogni aspetto di questa avventura da Andrano a Vernole partendo

sempre dalla valorizzazione del pesce azzurro, e poi ancora due spot: un lavoro a più mani con le aziende di settore del territorio. Avevamo l'obiettivo di incentivare la pesca locale, pungolare i giovani a investire allargando la prospettiva anche alle attività turistiche e di ristorazione. Sono loro, i ragazzi, gli attori del nostro futuro”.

Chef, istituti scolastici, biologi, nutrizionisti, pescatori, ristoratori, artisti, giornalisti, docenti, allevatori, amministratori, sono gli attori di questa grande impresa, dal territorio per il territorio.

“Siamo partiti dalle basi, dalla conoscenza della figura del pescatore e dei suoi prodotti – sottolinea Giuseppe Scordella, esperto pesca e acquacoltura -. Il pescatore ha poi incontrato la comunità a tutti i livelli e tutti insieme abbiamo fatto una piccola grande rivoluzione. Quando si acquista o si lavora il prodotto-pesce, dobbiamo riconoscerne la sostenibilità ambientale, economica e sociale. Abbiamo puntato sui più giovani per garantire il ricambio generazionale in un settore che deve e può dare tanto. Abbiamo una ricchezza straordinaria per le mani, la piccola pesca artigianale”.

Raccontata, penetrata, conosciuta, portata a tavola e resa protagonista nei video di Rumors, nei cortometraggi con la regia di Gino Brotto, coordinati dalla direttrice artistica Eleanna Greco.

Grande entusiasmo anche nelle parole di Paolo Aprile, Dirigente dell'Istituto Alberghiero di Santa Cesarea Terme e Giovanni Casarano, Dirigente dell'Istituto Alberghiero di Otranto: “ i nostri ragazzi hanno lavorato con entusiasmo dandoci prova del loro amore per la professione che vogliono intraprendere e per i prodotti del territorio che hanno lavorato. È necessario oggi più che mai che i nostri istituti abbiano oggi le attenzioni dei decisori politici”.

Foto e video a cura di Annamaria Niccoli



