

Go Fish, dal mare alla tavola: un progetto per valorizzare il pescato locale

CASTRO – La Giornata degli Oceani diventa occasione, a Castro, per entrare nel vivo del progetto **Go Fish** con cui il **Gal Porta a Levante**, sostiene e valorizza la pesca locale e i suoi protagonisti coinvolgendo, a tappe, categorie diverse.

Dagli studenti ai docenti, dai pescatori ai commercianti di prodotti ittici fino agli chef, passando per nutrizionisti, medici di famiglia e tutte le realtà del tessuto sociale e del settore economico produttivo.

I comuni del Gal e in particolare quelli costieri, diventano quindi portavoce del rilancio condiviso di un pezzo di storia, di tradizione e di una risorsa da riscoprire e attraverso il recupero degli antichi sistemi di pesca e delle loro tradizioni.

“L’obiettivo del nostro Gal che vanta 42 Comuni di cui sette area FEAMP da Vernole ad Andrano, è valorizzare e riscoprire un prodotto che il nostro mare ci ha donato e che negli ultimi anni è andato scomparendo. Mi riferisco al cosiddetto pesce povero, al pesce azzurro. Il progetto Go Fish mira alla riscoperta e promozione di questo prodotto importantissimo per la dieta mediterranea e anche fondamentale per le ricadute che ha sul turismo e sull’economia locale”, spiega il presidente del **Gal Porta a Levante, Gabriele Petracca**.

“Dobbiamo individuare momenti di conoscenza come queste iniziative del Gal Porta a Levante per far sì che impariamo ad apprezzare e vedere quello che si nasconde dietro ad un prodotto che noi andiamo ad acquistare dal banco della pescheria talvolta trascurando un fattore importantissimo, ovvero il bagaglio che c’è dietro quell’alimento – sottolinea

Giuseppe Scordella, esperto di Pesca – . Questo noi vogliamo valorizzare attraverso il programma FEAMP, la cultura del pescato, dei pescatori, la pesca intesa non soltanto come attività produttiva ma anche come storia come esperienza come socialità, un'attività che viene svolta in mare e porta vita. Noi dobbiamo pensare alla pesca artigianale che viene praticata nei nostri mari con reti da posta e nasse e palangari. Così andiamo a prelevare scientemente quantità di prodotto ittico che sono tollerabili sono sostenibili, a differenza della pesca più industriale che è maggiormente incisiva sugli habitat e sull'ambiente”.

Cozze, alici, sardine, tonno, zerro e altre prelibatezze del mare preparati all'istante da uno chef del posto, sono diventati protagonisti di una tavola ricca, gustosa, dalle elevate proprietà nutraceutiche, epifania fisica di un viaggio ricco di momenti di socialità anche per le settimane a venire.

Per tre venerdì consecutivi si terranno altrettanti appuntamenti con gli attori del territorio, nutrizionisti, ristoratori, docenti fino ad arrivare all'evento del 7 luglio prossimo, il Castro Wine Festival, in cui Go Fish svelerà altre tappe del suo viaggio nelle radici del territorio.

Foto e video a cura di Annamaria Niccoli



