

■ GASTRONOMIA ED ECONOMIA

Il pesce in tutte le salse Al Comunale l'evento regionale per la filiera ittica lucana

UNA intera giornata dedicata alla "Presentazione della filiera ittica lucana", è in programma oggi a Matera presso il Teatro Comunale.

L'iniziativa, ambientata in uno scenario insolito per effettuare delle lezioni di cucina quale può essere il palco di un teatro, è organizzata dall'Unione regionale cuochi lucani, e finanziata dal Dipartimento Politiche agricole e forestali regionale, nell'ambito della Mis. 3.4 del Fep Basilicata, Fondo europeo per la Pesca

2007/2013 con l'intervento di pescatori, operatori dell'acquacoltura esperti locali e nazionali. Dalle 10 alle 13, è previsto l'intervento di

esperti nazionali ed operatori del settore secondo un format agile particolarmente adatto ad un pubblico giovanile, con una forte valenza didattica, particolarmente interessante per la partecipazione di studenti delle classi degli istituti che riteranno opportuno partecipare all'evento.

«Attraverso laboratori gastronomici e lezioni di cucina tenuti dagli chef professionisti - spiega Giovanni Oliva, dirigente generale Agricoltura e Autorità di gestione per la pesca - verranno illustrate le caratteristiche nutrizionali del pesce lucano. Particolare attenzione verrà posta al cosiddetto "pesce povero", ovvero pescato localmente, poco conosciuto dal consumatore ma di grande pregio qualitativo.

La preparazione di piatti a base di prodotti ittici, da parte di

chef qualificati, sarà anche un'occasione formativa per gli attori della filiera presenti sul territorio, e si rivolgerà agli studenti di Istituto scolastici ma anche ai ristoratori ed al pubblico in generale.

Nella sessione pomeridiana dalle ore 17 è previsto l'intervento della Squadra della Nic

(Nazionale Italiana Cuochi), il team dei migliori chef che rappresenta l'Italia e l'eccellenza della sua cucina all'interno delle competizioni culinarie mondiali, che terrà una Lectio Magistralis sulla cucina a base di pesce locale.

«Siamo riusciti ad avere la Nazionale in Basilicata, costringendoli a una pausa dagli allenamenti molto impegnativi per le prossime olimpiadi 2016», ha dichiarato con grande soddisfazione Rocco Giubileo, presidente dell'Unione regionale. La squadra, capeggiata dal team manager Daniele Caldarulo, vedrà anche la partecipazione della lady chef Debora Fantini, di Domenico Lampedecchia e del pasticciere della nazionale Giuseppe Palmisano. Nomi conosciuti dagli addetti ai lavori e che si sono resi protagonisti di grandi successi gastronomici a livello internazionale. La performance della Nazionale si svolgerà a partire dalle ore 17.00 fino alle 19.00 e la realizzazione dei piatti avverrà con pesci della tradizione locale con il supporto tecnico di Valentina Tepedino, veterinario e direttrice della rivista Eurofishmarket, tra i massimi esperti nazionali del settore ittico.

A seguire una tavola rotonda presieduta dall'assessore alle Politiche agricole, Luca Braia, con la partecipazione dei Comuni costieri lucani dello Jonio e del Tirreno sulle attività svolte nell'ambito del Fondo Europeo per la Pesca (Fep 2007/2013), strumento finanziario dell'Unione europea dedicato al settore della pesca ed acquacoltura.

matera@luedi.it



Un mercato del pesce, specialità tipica del Mediterraneo

