

A Matera le prove di cucina con il nostro "pesce povero" alla base dell'economia Quattro milioni per la filiera ittica

La Regione scommette su di un settore in crescita quantitativa e qualitativa

METAPONTINO - La Regione Basilicata sta investendo quattro milioni di euro con il Fondo europeo per la Pesca (Fep), per potenziare e valorizzare la filiera ittica lucana, con la creazione di condizioni e strutture che dalle coste delle Jonio e del Tirreno portino il pescato sulle tavole dei consumatori e della ristorazione.

L'annuncio ieri a Matera, nel corso della giornata di divulgazione e conoscenza del pescato lucano, con la Lectio Magistralis della Nazionale italiana cuochi sulla cucina a base di pesce locale. Una notizia che è foriera di nuovi posti di lavoro, anche per le donne e le nuove generazioni.

La costituzione di due associazioni lucane di pescatori, una sullo Jonio e l'altra sul Tirreno, per fare rete e utilizzare al meglio le dotazioni economiche del Fondo europeo per la pesca (Fep) 2007/2013, è uno dei risultati raggiunti dalla Regione proprio con questo strumento finanziario dell'Unione europea.

Il Fep, dedicato al settore della pesca e dell'acquacoltura, garantisce la sostenibilità economica, ambientale e sociale e protegge l'ambiente marino. La Filiera ittica lucana e l'importanza strategica del comparto della pesca dal punto di vista non solo economico ma anche socio-culturale, è al centro dell'iniziativa in svoltasi ieri al cinema Comunale. Rivolta agli alunni delle scuole, alla popolazione locale e ai diversi operatori della ristorazione.

Gli alunni degli Istituti professionali per i Servizi di enogastronomia hanno partecipato a un incontro che ha coniugato lezioni di cucina, testimonianze di esperti nazionali ed operatori del settore e musica. Un format particolarmente adatto a un pubblico di giovanissimi che hanno prestato grande attenzione agli interventi dell'esper-

to di ittiologia Gaetano Caricato, sull'importanza del pesce pescato sulle nostre coste e della "trota lucana", e di Valentina Tepedino, veterinario e direttrice della rivista Eurofishmarket, tra i massimi esperti nazionali del settore ittico, che ha spiegato le qualità nutrizionali del pesce azzurro. La preparazione di piatti a base di "pesce

povero" pescato localmente, poco conosciuto dal consumatore ma di grande pregio qualitativo, da parte degli chef dell'Urcl è stato uno dei momenti più apprezzati dai giovani partecipanti.

«Volevamo far conoscere ai giovanissimi le caratteristiche nutrizionali del pesce lucano -ha spiegato Giovanni Oliva Dirigente Generale Agricoltura e Autorità di gestione per la pesca- e, per coinvolgerli, abbiamo inserito momenti musicali e scelto un luogo insolito come un teatro. Quest'iniziativa è stata realizzata grazie al Fep, un fondo con dotazione di circa 4 milioni di euro che per diversi anni la Basilicata ha lasciato "dormienti". Immaginiamo due percorsi:



La giornata a Matera



proposizione e riproposizione del pescato lucano sulle nostre tavole, cosa che oggi non avviene; cercare di strutturare maggiormente le aree che si affacciano sul mare, sia per favorire l'approdo dei pescatori che per quanto riguarda l'educazione alimentare dove il pesce deve essere presente come la carne». «Il settore ittico -ha detto l'assessore alle Politiche Agricole Luca Braia- è un segmento importante per la nostra economia, che non può più rimanere periferico nella dinamica regionale, ma può e deve diventare un grande valore aggiunto. Nella strategia regionale, un posto di rilievo sarà occupato dalla sostenibilità».

provinciamt@luedi.it