

NUOVE FILIERE

UN'ECONOMIA DA SCOPRIRE

FORMAT INCONSUETO

L'iniziativa è stata organizzata dall'Unione regionale cuochi e finanziata dal Dipartimento Politiche agricole della Regione

PIÙ STRADE APERTE

Cresciuto l'interesse per le opportunità di lavoro non solo nel settore, ma anche nel pescaturismo e nell'ittiturismo

Ittica lucana al battesimo con la Nazionale cuochi

Lezioni sul palco di un teatro per far conoscere la pesca

● Una lectio magistralis della Nazionale italiana cuochi, per la prima volta in Basilicata, accende i riflettori sulla filiera ittica lucana che sarà presentata domani nel teatro Comunale.

Sarà davvero insolito assistere a lezioni di cucina sul palco di un teatro, come inconsueto sarà il format predisposto dal Dipartimento politiche agricole della Regione per rivolgersi ad un pubblico di studenti, ma anche di professionisti del settore. «Dobbiamo rivolgerci ai giovani parlando il loro linguaggio – chiarisce **Giovanni Oliva** che oltre ad essere direttore generale del Dipartimento Agricoltura è anche Autorità di gestione del Fondo pesca lucano –. Informazioni tecniche sul settore ittico e della pesca e tematiche sull'educazione alimentare verranno affrontate in modo agile attraverso interventi di esperti ma anche proiezione di immagini e, perché no, interventi musicali».

L'iniziativa è organizzata dall'Unione regionale cuochi lucani e finanziata dal Dipartimento Politiche agricole e forestali della Regione, 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.

«È proprio grazie al Fondo europeo per la pesca 2007/2013 – commenta **Michele Brucoli**, che ha la responsabilità delle Misure del Fep per la Regione – che in Basilicata si è cominciato ad affrontare il tema insolito della pesca. Eppure la nostra regione si affaccia su due mari e la tradizione della pesca è molto antica, ma l'attenzione al settore è relativamente recente. Abbiamo cercato di riorganizzare il settore censendo gli operatori e invogliandoli ad organizzarsi. Dietro questa spinta sono nate due associazioni della pesca, una nel Metapontino ed una a Maratea».

Nella mattinata di domani, dalle 10 alle 13, sul palco del teatro Comunale parleranno esperti nazionali ed operatori del settore secondo un format agile, particolarmente adatto ad un pubblico giovanile, con una forte valenza didattica. Laboratori gastronomici e lezioni di cucina te-

nuti dagli chef professionisti si alterneranno a illustrazioni delle caratteristiche nutrizionali del pesce lucano. Tema dell'incontro il cosiddetto "pesce povero" ovvero pesce pescato nei vicini mari Jonio e Adriatico, poco conosciuto a tavola dal consumatore ma di grande pregio qualitativo. Interverranno tutti gli attori della filiera ittica presenti sul territorio, parlando agli studenti di istituti scolastici alberghieri, ma anche ai ristoratori ed al pubblico in generale.

La lectio magistralis sulla cucina a base di pesce locale verrà tenuta nella sessione pomeridiana, dalle 17, da parte della Nazionale italiana cuochi.

«Siamo riusciti ad avere la Nazionale costringendola ad una pausa dagli allenamenti molto

impegnativi per le prossime Olimpiadi 2016», dichiara con grande soddisfazione **Rocco Giubileo**, presidente dell'Unione regionale cuochi lucani. La squadra fa capo alla Federazione Italiana Cuochi, grande organizzazione di settore con circa 20.000 iscritti, presieduta dal lucano **Rocco Pozzulo**, e capeggiata dal team manager **Daniele Caldarulo**. Ci saranno anche la lady chef **Debora Fantini**, **Domenico Lampedecchia**, il pasticciere della nazionale **Giuseppe Palmisano**. Nomi conosciuti dagli addetti ai lavori, che si sono resi protagonisti di grandi successi gastronomici a livello internazionale. La performance della Nazionale si svolgerà a partire dalle ore 17 e fino alle 19. La realizzazione di piatti avverrà con pesci della tradizione locale con il

supporto tecnico di **Valentina Tepedino**, ve-



terinario direttrice della rivista Eurofishmarket, uno dei massimi esperti nazionale del settore ittico.

A seguire si terrà una tavola rotonda presieduta dall'assessore regionale alla Agricoltura **Luca Braia** con la partecipazione dei Comuni costieri lucani dello Jonio e del Tirreno. «Il Fep – afferma Braia – che garantisce la sostenibilità economica, ambientale e sociale del settore, è giunto alla sua conclusione proprio da alcune settimane. L'appuntamento di martedì sarà l'occasione per fare il punto sulle attività realizzate e sulle opportunità offerte dal prossimo Feamp che accompagnerà lo sviluppo del settore fino al 2010».

La giornata, rivolta al mondo della scuola, alla popolazione locale e ai diversi operatori della ristorazione, rientra nell'ambito di eventi, incontri territoriali, attività di concertazione ed animazione locale finalizzate a risvegliare la consapevolezza dell'importanza strategica del comparto della pesca dal punto di vista non solo economico ma anche socio-culturale. L'impatto positivo del Fep sul territorio ha rinnovato, infatti, l'interesse di numerosi soggetti nei confronti della figura professionale di pescatore e delle opportunità di lavoro in tale settore, non solo per l'attività di pesca professionale ma anche per il pescaturismo e l'ittiturismo, segno di un'economia in sviluppo.



SAPORE DI MARE
Cuochi lucani dell'Unione regionale. Sono gli organizzatori dell'incontro di domani nel teatro Comunale con la Nazionale degli chef. A destra, un pescatore lucano al lavoro



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato