



Palermo, 9 agosto 2011

Un Disciplinare per la DOP del Gambero Rosso, Viola e Rosa di Sicilia

È in fase di definizione il progetto "Ricerca dei limiti ambientali, alieutici e di Filiera allo sfruttamento del Gambero", realizzato nell'ambito del Bando MISE D. M. 27 dicembre 2007 e D. M. 22.030.2008 - Progetti a favore dei Distretti Produttivi, e promosso dal Ministero dello Sviluppo Economico, dall'Assessorato Regionale delle Attività Produttive-Dipartimento delle Attività Produttive - e dall'Assessorato Regionale delle Risorse Agricole ed Alimentari - Dipartimento degli Interventi per la Pesca. Questa mattina presso il Dipartimento Attività Produttive, durante l'incontro, al quale hanno preso parte l'On. Ing. Giuseppe Pernice, Coordinatore dell'Osservatorio della Pesca del Mediterraneo e collaboratore del progetto, il Prof. Vincenzo Fazio dell'Università di Palermo (S.E.A.F.) e i rappresentanti dei vari Partner scientifici, è stata illustrata ai giornalisti ed alle imprese distrettuali presenti la «Ricerca sulla fattibilità commerciale del marchio Gambero del Canale di Sicilia», finalizzata al riconoscimento di una DOP per il Gambero rosso, viola e rosa di Sicilia. Hanno concluso i lavori il Prof. Marco Romano, Dirigente Generale del Dipartimento delle Attività Produttive ed il Prof. Salvatore Barbagallo, Dirigente Generale del Dipartimento degli Interventi per la Pesca.

Il progetto "Gambero", di cui il Distretto della Pesca è capofila, con il supporto scientifico dei partner del progetto: ISPRA (Ex ICRAM), Parco Scientifico e Tecnologico della Sicilia, Università di Palermo (Dipartimento di Scienze Economiche, Aziendali e Finanziarie) ed Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri", ha avuto come obiettivo quello di identificare, attraverso campagne di pesca, i limiti ambientali (*by catch*, *discard*, giovanili, ecosistemi sensibili ecc.) della pesca del Gambero Rosso (*Aristaeomorpha foliacea*), viola (*Aristeus antennatus*) e rosa (*Parapenaeus longirostris*), nonché i limiti alieutici (resa, danneggiamento degli attrezzi da pesca, tempi e tecniche di pesca), i limiti commerciali e di filiera (condizione ed integrità del prodotto, tempi e temperatura di congelamento, *packaging* e stoccaggio, tecniche di eliminazione della melanosi, qualità organolettiche, contaminanti).

Dopo questa fase si è proceduto alla formulazione di linee guida e raccomandazioni ed alla messa a punto e prova di nuove attrezzature sperimentali, quali dispensatori automatici di metabisolfito o altri batteriostatici per evitare l'annerimento del gambero, prove effettuate a terra ed a bordo di pescherecci grazie al supporto operativo di un'azienda del Distretto, nonché partner del progetto: l'Alfa Cold di Mazara del Vallo.

"Sono dei passi fondamentali -ha affermato il Presidente del Distretto dott. Giovanni Tumbiolo - per la creazione di un marchio DOP per il Gambero di Sicilia, attraverso un Disciplinare che, descrivendo la composizione della filiera (imprese di pesca, grossisti, dettaglianti, ristoratori, ecc.), i compiti e le responsabilità di ogni componente nella gestione del prodotto, ed i controlli interni e di terze parti, fornisca una garanzia che va dall'origine del prodotto Gambero ai passaggi successivi, fino alla vendita al consumatore. Ciò per dare la giusta dignità ad un prodotto siciliano e contrastare così le contraffazioni e la concorrenza spietata dei Paesi esteri".

Ufficio Stampa del Distretto Produttivo della Pesca