

**CAMERA DI COMMERCIO.** Il progetto di cooperazione è stato presentato ieri

# Accordo con la Tunisia, qualità e tradizioni con un unico marchio

➤ Il «Club bleu artisanal» raggrupperà i prodotti della pesca artigianale e le strutture ricettive che ne faranno uso

**Il progetto durerà 18 mesi e coinvolgerà i pescatori di Mazara del Vallo, in Sicilia, e di Sidi Mechreg, in Tunisia, oltre che albergatori e ristoratori di Trapani e Biserta. Si punta a fare sistema.**

**Giacomo Di Girolamo**

●●● L'obiettivo è la creazione di un marchio di qualità, «Club bleu artisanal», che raggruppi i prodotti della pesca artigianale e le strutture ricettive che ne faranno uso. Il progetto, che durerà 18 mesi, è stato presentato, ieri, nei locali della Camera di Commercio, Ente capofila che sarà affiancato dal Distretto produttivo della Pesca-Cosvap e, in Tunisia, dall'Istituto superiore della Pesca e dell'Acquacoltura e dalla Direzione generale della Pesca e dell'Acquacoltura e dalla Federazione alberghiera di Tunisi e Biserta. Associati del progetto, finanziato nell'ambito del Programma di cooperazione transfrontaliera Italia-Tunisia e cofinanziato dall'Unione Europea, sono l'Istituto Zooprofilattico della Sicilia, l'Associazione tunisina di pesca artigianale e il Comune di Mazara.

Il progetto coinvolgerà i pescatori di Mazara del Vallo, in Sicilia, e di Sidi Mechreg, in Tunisia, oltre che albergatori e ristoratori di Trapani e Biserta. «Club bleu artisanal» punta, infatti, a creare un sistema di approvvigionamento diretto tra aziende artigianali della pesca e strutture turistiche nel ri-



**Il presidente Pace con gli aderenti al progetto di cooperazione**

spetto della qualità e della tracciabilità delle risorse del mare e al fine di valorizzare le tradizioni enogastronomiche congiunte italo-tunisine con l'approvvigionamento a «Km zero» e prodotti di qualità controllata. Previste anche attività di studio e ricognizione, di formazione e sensibilizzazione e l'apertura di due «Antenne di assistenza permanente» (in Sicilia ed in Tunisia) nonché la formazione di un primo gruppo pilota di pescatori, che verranno assistiti nel processo di qualità e tracciabilità del prodotto, e di albergatori e ristoratori che saranno, invece, assistiti nella valorizzazione delle specie ittiche nel rispetto delle tradizioni del territorio.

«Assistere e promuovere una cultura imprenditoriale rispettosa della qualità e delle tradizioni locali è una sfida che ci vede coinvolti da sempre», dichiara il presidente della Camera di Commercio Giuseppe Pace. «La riscoperta e la valorizzazione del "genius loci", peraltro, rappresenta un asset molto ricercato dal mercato turistico, sempre più attratto da un'offerta capace di esaltare le tradizioni locali».

Le strutture turistiche che aderiranno al marchio di progetto saranno classificate e promosse in quanto attente al rispetto delle tradizioni e utilizzatrici di prodotti locali di qualità certificata e trasformati secondo le tradizioni gastronomiche. (P.G.M.)