

GAMBERO ROSSO A PROVA

di Dop

di BARBARA CAPPELLO

Il crostaceo siciliano diventa un prodotto di eccellenza certificata. Un documento messo a punto dall'Osservatorio della Pesca, in collaborazione con soggetti scientifici e imprenditori, permetterà ora di raggiungere un traguardo accarezzato da anni. Elio D'Antrassi, assessore regionale alle Risorse agricole e alimentari, punti di forza e debolezze di un settore strategico



Qual è la situazione della pesca in Sicilia? «Ogni anno si pescano circa 27 mila tonnellate di crostacei: in termini di fatturato rappresentano il 37 per cento, ma il nostro mare è meno ricco e il settore ne soffre. Per questo puntiamo a un marchio Dop: garantirà al consumatore l'origine del prodotto e servirà a salvaguardare le risorse ambientali. Ma la sfida è coniugare le esigenze della pesca mediterranea con la regolamentazione comunitaria. L'obiettivo di Bruxelles è sviluppare attività economiche che alimentino turismo e pesca sportiva».

Come aiutare il settore?

«C'è una proposta di legge che prevede interventi per lo sviluppo. Le risorse ammontano a circa 40 milioni di euro, con misure finanziate dai fondi nazionali della legge 499 del '99. A questi vanno aggiunti i 32 milioni che eroghiamo tramite l'Ismea [Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare, ndr] per aiutare le imprese».

I punti deboli della Sicilia?

«Le nostre filiere sono troppo piccole e disorganizzate. Basti pensare che l'Isola importa dall'estero il 68 per cento dei prodotti agroalimentari, come l'80 per cento della carne che consumiamo e il 60 per cento di olio. Tutto ciò è inspiegabile, vista anche la qualità delle nostre produzioni. Il secondo aspetto riguarda la ricerca, che negli ultimi anni si è rallentata. Mancano innovazione e sistematicità. Ecco perché le nostre eccellenze rimangono solo prodotti artigianali. Qualsiasi risorsa, senza un piano industriale, non serve a nulla».

L'agricoltura va meglio?

«Abbiamo grandi possibilità ma anche contraddizioni enormi: discariche abusive, offese al territorio. Non c'è un surplus di produzione. C'è una insufficienza della filiera produttiva».

Progetti in atto?

«Con il progetto "Vini pop Sicilia" stiamo lavorando alla commercializzazione del vino regionale in brik, e continuiamo a puntare sulle eccellenze del territorio: nella pesca, ad esempio, è in programma la creazione di un marchio Dop per la sardina e la triglia».





LA CERTIFICAZIONE È il marchio di tutela giuridica della denominazione attribuito dall'Unione europea a quegli alimenti le cui caratteristiche qualitative dipendono dal territorio in cui sono prodotti. Affinché un prodotto sia Dop, le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire in un'area geografica delimitata, attenendosi alle regole stabilite nel protocollo disciplinare di produzione. A vigilare sull'osservanza è uno specifico organismo di controllo. Il marchio del gambero di Sicilia sarà certificato attraverso apparecchiature applicate a bordo dei pescherecci e sulle reti, in modo da assicurare resa, tempi e tecniche di pesca, condizioni e integrità del prodotto, qualità organolettiche, tempi e temperatura di congelamento. «Il gambero rosso deve rigorosamente essere congelato a bordo e consumato appena scongelato, per mantenere integre le sue qualità – spiega Giovanni Tumbiolo, presidente del distretto produttivo della Pesca – ciò permette di contenere al minimo la presenza di bisolfito di sodio». La Dop sarà anche un marchio di qualità ambientale, a tutela degli ecosistemi e degli habitat marini sensibili.



LA SPECIE Con il nome di gambero rosso vengono di solito identificate due specie, *Aristeus antennatus*, detto anche imperiale, ed *Aristeomorpha foliacea*. Molto simili, possono raggiungere dimensioni massime di una ventina di centimetri. Vive in gruppi numerosi a profondità comprese tra 200 e 1000 metri. Si nutre prevalentemente di organismi vegetali e si riproduce in primavera ed estate. Come tutti i crostacei, contengono parecchio colesterolo e una certa quantità di zuccheri, ma sono comunque adatti alle diete ipocaloriche: il gusto intenso non richiede l'uso di grassi per renderli appetibili. Si prestano ad abbinamenti insoliti, come con la pancetta o i funghi.