



Mazara del Vallo, 07 Giugno 2014

## **Il gambero di Mazara del Vallo protagonista di "Ricette all'Italiana" in onda su Rete 4**

Il Presidente del Distretto della Pesca, Giovanni Tumbiolo, sarà ospite di **"Ricette all'Italiana"**, il programma di Rete 4 che quotidianamente racconta segreti e tradizioni del territorio grazie agli inviati Davide Mengacci e Michela Coppa che girano le località più belle d'Italia alla scoperta delle unicità enogastronomiche e culturali del Belpaese.

Nel corso della puntata, che andrà in onda **martedì 10 giugno, dalle ore 10,50 alle 11,30**, la brava e bella Michela Coppa, con la sua troupe, inviata a Mazara del Vallo parlerà delle eccezionali qualità e proprietà organolettiche del pregiato gambero rosso del Mediterraneo e lo farà, presso l'Antico Borgo Marinaro sito nel Lungomazaro Ducezio, insieme al Presidente del Distretto della Pesca, Giovanni Tumbiolo, ed allo chef mazarese Bartolomeo Marmoreo.

Il Gambero di Mazara del Vallo, grazie alla sinergia stabilita in questi anni fra la Camera di Commercio di Trapani e il Distretto della Pesca sarà protagonista della prossima edizione di "Siciliamo", la rassegna internazionale delle tipicità siciliane, che si terrà dal 20 al 22 giugno a Marsala, organizzata dalla Camera di Commercio di Trapani.

Nel quadro di questa proficua collaborazione, il Presidente della Camera di Commercio di Trapani, Comm. Giuseppe Pace, ed il Presidente Tumbiolo si sono recati nei giorni scorsi in Tunisia per presentare ufficialmente il progetto europeo "Club Bleu Artisanal" nell'ambito del Programma di cooperazione transfrontaliera Italia-Tunisia; il progetto coinvolgerà i pescatori di Mazara del Vallo, in Sicilia, e di Sidi Mechreg, in Tunisia, oltre che albergatori e ristoratori delle provincie di Trapani e Bizerta.

Il Distretto della Pesca è impegnato nel progetto "Ricerca dei limiti ambientali, alieutici e di filiera allo sfruttamento del Gambero" che, attraverso un centro di certificazione e prova per la garanzia di un "marchio Dop" del gambero rosso, rosa e viola di Sicilia, ha prodotto un "Disciplinare per la Dop del Gambero di Sicilia" per ottenere, attraverso il processo di tracciabilità (dal peschereccio alla distribuzione), la cosiddetta "Certificazione di qualità ecologica del prodotto ittico", riconosciuta dalla FAO.

"L'ottenimento del "marchio Dop" -ha sottolineato Giovanni Tumbiolo- implica necessariamente un cambiamento culturale da parte degli operatori della pesca. Il Disciplinare rappresenta uno strumento innovativo a disposizione delle imprese di pesca per fronteggiare l'attuale crisi, strutturale e commerciale, che investe il settore".

**Francesco Mezzapelle**  
**Responsabile Ufficio Comunicazione del Distretto Produttivo della Pesca**