

DISTRETTO DELLA PESCA. Da oggi i corsi per pescatori e ristoratori nell'ambito del programma di cooperazione

«Progetto Club Bleu Artisanal» Mazara punta sulla formazione

MAZARA DEL VALLO

●●● Da oggi e fino al prossimo venerdì presso il Distretto Produttivo della Pesca si svolgeranno i corsi di formazione per pescatori e ristoratori nell'ambito del progetto "Club Bleu Artisanal" promosso dal programma di cooperazione transfrontaliera Italia-Tunisia. Capofila del progetto è la Camera di Commercio di Trapani, affiancata, in qualità di partner, dal Distretto produttivo della Pesca, dall'Istituto Superiore della Pesca e dell'Acquacoltura di Biserta, dalla Direzione Generale della pesca e dell'acquacoltura e dalla Federazione Regionale degli albergatori di Tunisi, Cartagine e Biserta. Oggi, ad aprire i lavori, alle ore 10,30, saranno l'Assessore Regionale al Turismo, Sport e dello Spettacolo Cleo Li Calzi, ed il Presidente Commissione Affari Istituzionali dell'ARS, On. Antonello Cracolici, ed il Presidente Distretto Produttivo della Pesca, Giovanni Tumbiolo. Successivamente l'As-



Il corso Club Artisanal dello scorso mese di marzo (*FOTO GIACALONE*)

sessore Li Calzi e l'On. Cracolici visiteranno le strutture del Distretto Produttivo della Pesca ed i laboratori di Mazara siti a Capo Granitola dell'Istituto Ambiente Marino Costiera-CNR impegnati nel Progetto "Nuove Rotte verso la Blue Economy". Il progetto cofinanziato dall'UE nell'ambito della cooperazione Italia-Tunisia ha come obiettivo la creazione di una filiera corta fra pesca artigianale, ristoranti ed alberghi. "Il progetto -ha sottolineato Emanuela Valiante dell'Ente camerale- è stato accolto con grande interesse sia dagli operatori tunisini che trapanesi. Ora pensiamo di presentarlo all'Expo, pensiamo di fare di Club Bleu un marchio in franchising". Cristina Safina, coordinatrice del progetto per il Distretto Produttivo della Pesca-Cosvap ha invece parlato dei servizi dell'Antenna, uno sportello informativo rivolto ai ristoratori che aderiscono al progetto. "Siamo nella fase più importante del progetto, quella che mette in contatto pescatori e ristoratori, accomunati da un unico obiettivo: valorizzare il pescato delle nostre coste e portarlo direttamente sulle tavole dei consumatori, attraverso l'arte culinaria dei ristoratori, un connubio tra qualità, tradizioni e cultura". (SG)