



## **Blue Sea Land, Pescato siciliano e Dieta mediterranea. Successo per l'aperitivo "consapevole" organizzato dall'ERSU con lo chef Peppe Giuffrè**

Nell'ambito del programma di iniziative della quarta edizione di 'Blue Sea Land' l'Expo dei Distretti Agroalimentari del Mediterraneo, Dell'Africa e del Medio Oriente, si è svolto nel pomeriggio di venerdì 9 ottobre, presso lo Stand Blue Economy di Piazza Mokarta a Mazara del Vallo la Tavola rotonda dal titolo: "Pescato siciliano e Dieta Mediterranea. Un modello di sviluppo sostenibile". I lavori sono stati moderati da **Giacomo Greco**, Vice Presidente della Libera Università della Politica che ha lanciato il tema dell'incontro incentrato su salute e alimentazione.

**Anna Geraci**, botanico, ricercatore dell'Unipa e socio Idimed, nel portare i saluti del professor Rosario Schicchi ha parlato di biodiversità vegetale siciliana legata all'alimentazione. Nella relazione ha rappresentato, attraverso uno studio scientifico, che la Sicilia ospita ambienti differenti per una serie di specifiche peculiarità come le condizioni climatiche e sono presenti più di 3500 piante; sono, inoltre, state identificate più di 200 piante spontanee utilizzate come verdure e raccolte in una pubblicazione che riscopre il gusto dei sapori e saperi della nostra Isola tramandati di generazione in generazione.

**Giovanni Basciano**, Vice Presidente di Agci Agrital, ha parlato di biodiversità marina come fattore importante per i pescatori, in un settore dove la cattura è influenzata dalla modifica delle abitudini nel consumo. Per Basciano "L'attività di pesca è fortemente condizionata dalla cattura di sole poche specie di valore pregiato. Dobbiamo spingere con iniziative promozionali e informative per spingere verso il consumo consapevole e sostenibile di altre specie ittiche meno conosciute e presenti in grande abbondanza nei mari. Occorre Spingere per la vendita a chilometro zero presso le marineria per aumentare il reddito dei pescatori e favorire il consumo di pesce di sicura provenienza. Così come dobbiamo imparare a leggere le etichette per un consumo consapevole del pesce".

**Adele Traina**, oncologo e componente del Comitato di Esperti Idimed ha parlato di biodiversità alimentare e prevenzione primaria. Nella sua relazione illustrativa del tema ha focalizzato l'attenzione sulla sindrome metabolica che si lega al consumo per esempio di bevande edulcorate, di patatine fritte e di carne conservata. Stile di vita alimentare che nulla ha a che vedere con la Dieta Mediterranea. La comunicazione allora diventa un importante veicolo informativo per un consumo di 'cibo vero', e non finto, come è la Dieta Mediterranea che è anche Dieta stagionale e locale.

**Giacinto Di Bernardo**, Esperto di Comunicazione e responsabile Area Idimed ha parlato del ruolo della comunicazione nell'educazione alimentare. Per Di Bernardo "I supporti informativi sono fondamentali e la pubblicità televisiva seduce il giovane. Sono tanti i casi di pubblicità ingannevole che spinge al consumo di sostanza che, a lungo andare, possono essere nocive per l'organismo. La buona comunicazione si può fare scegliendo la strada del consumo responsabile; i consumatore va tutelato e Idimed si muove in questa direzione".

**Pietro Pupillo**, docente Ipssea Pietro Piazza di Palermo e componente del Comitato di Esperti Idimed ha parlato di cucina e dieta raccontando le esperienze positive attuate con i giovani attraverso una proficua collaborazione con la scienza. Sono state messe in pratica le indicazioni scientifiche in cucina seguendo un percorso di preparazione dei piatti chiamato 'viaggio intorno alla prevenzione'. Pupillo ha parlato dell'esperienza vissuta a Castelbuono dove è stato creato un

**Blue Sea Land • Ufficio Stampa**

Distretto Produttivo della Pesca-Cosvap

Via Gian Giacomo Adria, 59 • Mazara del Vallo 91026 (TP) | tel +39 0923 933879 – 906880 • fax +39 0923 673135

[ufficiostampa@distrettopesca.it](mailto:ufficiostampa@distrettopesca.it) | [www.bluesealand.it](http://www.bluesealand.it)



percorso in cucina con il coinvolgimento dei ristoratori, delle famiglie e delle scuole con menù che hanno seguito un protocollo legato alla dieta mediterranea che ha dato vita ad un logo che distingue i ristoranti che attuano tali procedure, lavoro portato anche all'Expo di Milano. Una iniziativa da attuare e quella di far conoscere nelle scuole il pescato locale che ha poco valore commerciale ma straordinarie proprietà organolettiche e nutritive per farne apprezzare a tavola la bontà, valorizzandolo con l'utilizzo delle materie prime della nostra terra.

**Beppe De Santis**, Responsabile del Dipartimento programmazione europea dell'Anci Sicilia si è soffermato sui nuovi modelli di 'governance' territoriale. Lodando 'Blue Sea Land' ha aggiunto che "siamo davanti ad una sorta di sessione di una piccola Onu del mare e della pesca ma anche una festa enogastronomica grazie al Distretto Pesca che riesce a parlare con tutto il mondo, un coagulo territoriale con capacità di dialogo globale. Oltre ai distretti produttivi ci sono i piccoli distretti del sapere che vanno messi insieme, senza scetticismo, per costruire un grande network regionale da collocare al centro del Mediterraneo con il punto di forza la dieta mediterranea che deve guardare alla programmazione comunitaria 2014/2020 ed affermare un nuovo modello economico e culturale".

**Francesca Cerami**, Direttore generale Idimed, ha presentato le tante iniziative dell'Istituto, associazione no profit che opera per promuovere la sostenibilità alimentare ed etica puntando sul modello di dieta Mediterranea che fa crescere anche l'economia, oltre che fare bene alla salute.

**Bartolo Fazio**, Consigliere Delegato Idimed, nel ringraziare l'organizzatore dell'iniziativa, Giovanni Tumbiolo ed il moderatore della tavola rotonda, Giacomo Greco per aver voluto riservare uno spazio all'interno di 'Blue Sea Land' ha presentato le finalità dell'Istituto e le esperienze condotte nella direzione di valorizzare la dieta mediterranea per far emergere le eccellenze presenti in tanti territori della Sicilia esaltandone i prodotti dell'agro-alimentare uniti alla cultura ed alle straordinarie bellezze dell'Isola. La dieta è ambiente, modo di conservare e consumare i prodotti; è anche la maniera per unire finocchietto selvatico e acciughe, entrambe materie prime locali, per esaltare le eccellenze.

**Nel corso della tre giorni di Blue Sea Land migliaia di visitatori** hanno potuto degustare nei numerosi stand dislocati nel centro storico di Mazara del Vallo le prelibatezze di pesce ed i sapori del Mediterraneo. Successo anche per un'altra iniziativa, sempre nell'ambito di Blue Sea Land, dell'ERSU Palermo, che con il suo Presidente, il prof. **Alberto Firenze**, grazie alla collaborazione del noto chef trapanese **Peppe Giuffrè**, ha presentato l'aperitivo "consapevole", un aperitivo sostenibile basato sui prodotti tipici della Dieta Mediterranea.

Francesco Mezzapelle  
Responsabile Ufficio Comunicazione

Mazara del Vallo 12 ottobre 2015

**Blue Sea Land • Ufficio Stampa**

Distretto Produttivo della Pesca-Cosvap

Via Gian Giacomo Adria, 59 • Mazara del Vallo 91026 (TP) | tel +39 0923 933879 – 906880 • fax +39 0923 673135

[ufficiostampa@distrettopesca.it](mailto:ufficiostampa@distrettopesca.it) | [www.bluesealand.it](http://www.bluesealand.it)