

PESCA. Parte l'iter per la certificazione di qualità

Dop «Gambero di Sicilia» Il Cnr guiderà le ricerche

*** Nasce il centro per la certificazione del «Gambero di Sicilia» e prova per la garanzia di un marchio Dop. Il centro sorgerà presso la sede dell'Iamc-Cnr di Capo Granitola. Questo è quanto annunciato in occasione della riunione plenaria dell'Osservatorio della Pesca del Mediterraneo ove è stato illustrato il «Disciplinare per la Dop del Gambero di Sicilia», elaborato nell'ambito del progetto «Ricerca dei limiti ambientali, alieutici e di filiera allo sfruttamento del Gambero». Giuseppe Pernice, coordinatore dell'Osservatorio, ha dichiarato: «Vi è la necessità, ma anche la grande opportunità, di avviare un percorso condiviso con tutti i partner, sia pubblici che privati, del Distretto della Pesca, affinché si pervenga ad un marchio Dop del Gambero rosso, rosa e viola di Sicilia, evitando così inutili duplicazioni». E' stato illu-

strato il percorso, stabilito nel Disciplinare, per ottenere attraverso il processo di tracciabilità (dal peschereccio alla distribuzione) la cosiddetta «Certificazione di qualità ecologica del prodotto ittico», riconosciuta dalla Fao. E' stata individuata la sede dell'Iamc-Cnr di Capo Granitola, nella quale istituti di ricerca componenti l'Osservatorio della Pesca, riuniti in Ati, effettueranno le prove per la certificazione del prodotto. «L'ottenimento del "marchio Dop" - ha sottolineato Giovanni Tumbiolo, presidente del Distretto della Pesca - implica necessariamente un cambiamento culturale da parte degli operatori della pesca. Il disciplinare rappresenta uno strumento innovativo a disposizione delle imprese di pesca alla luce dell'attuale crisi, strutturale e commerciale, che investe il settore». (56)