

PESCA. Gli obiettivi della certificazione: indicare l'origine del prodotto, descrivere le fasi di produzione e commercializzazione, tutelare l'ambiente

Marchio Dop per il pesce congelato a bordo Tumbiolo: vinceremo la sfida della qualità

Il disciplinare per il gambero rosa, rosso e viola è stato presentato in anteprima alla Slow Fish di Genova

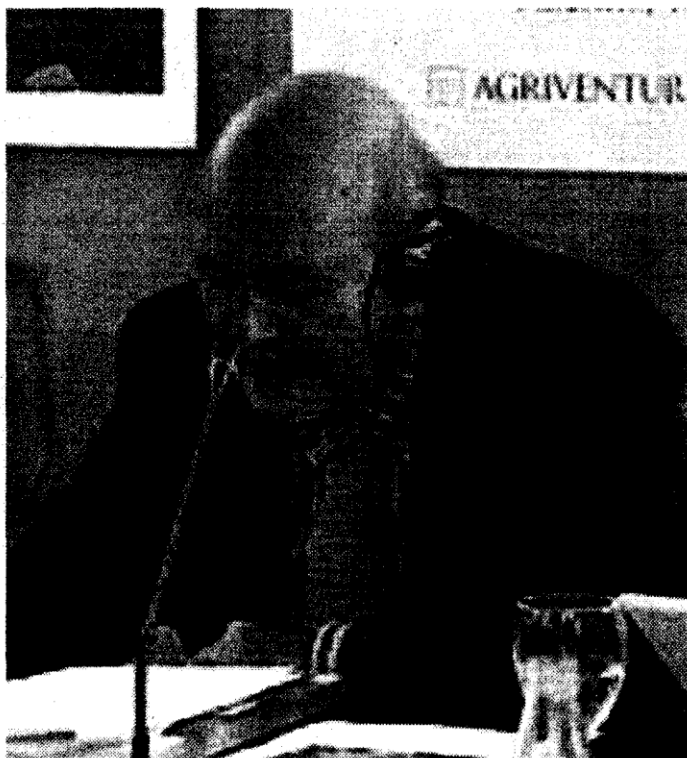
Il disciplinare è stato formulato dall'Osservatorio della pesca, collegato al Distretto della pesca Cosvap. A luglio sarà presentato alla Regione.

Salvatore Giacalone

●●● La marineria di Mazara punta sulla qualità per superare la crisi. E punta sul gambero. Venerdì scorso è stata presentata l'"OP (organizzazione produttori) del gambero e della triglia del Canale di Sicilia", finalizzata ad ottenere la certificazione Dop, nel prossimo mese di luglio sarà presentato alla Regione il disciplinare per ottenere sul gambero rosa, rosso e viola, congelati (cioè pescati e congelati a bordo) il marchio Dop, un traguardo accarezzato da diversi anni e che ora potrebbe diventare realtà anche se i tempi non saranno brevi. Il disciplinare è stato già presentato il 27 maggio scorso a Genova, nel corso della manifestazione "Slow fish" incontrando favorevoli consensi, in particolare dai commercianti italiani e stranieri. Il disciplinare è stato formulato dall'Osservatorio della pesca, collegato al Distretto della pesca Cosvap. Vi ha lavorato molto l'ingegnere Giuseppe Pernice, responsabile dell'Osservatorio, collaborato dagli imprenditori della filiera ittica, dal Parco tecnologico e scientifico, dall'Istituto zooprofilattico, dal Dipartimento di economia e di chimica dell'Università di Palermo e dall'Icrim (Istituto centrale per la ricerca scientifica e tecnologica applicata al mare). «Il progetto - spiega il professor Enzo Fazio, direttore del Seaf

(Scienze economiche aziendali finanziarie dell'università di Palermo) - si pone l'obiettivo di creare un marchio che tiene conto di tre elementi fondamentali: garantire l'origine del prodotto, cioè la zona di pesca; descrivere le fasi di produzione, conservazione e commercializzazione del prodotto; la salvaguardia delle risorse marine e ambientali». «Il nostro progetto - dice il presidente del Distretto, Giovanni Tumbiolo - mira anche a coinvolgere alcuni Paesi nordafricani che già ne conoscono le finalità. Con l'OP di Mazara, di recente creazione, ci po-

trebbero essere degli incontri per definire delle strategie comuni. L'importante, per noi, è raggiungere l'obiettivo. Soltanto in questo modo il gambero di Mazara rosa, rosso e viola, potrebbe essere valorizzati sui mercati italiani e stranieri. Oggi viene deprezzato da una concorrenza spietata dei Paesi esteri. Anche sul mercato di Mazara si devono fare i conti con il gambero argentino, spagnolo o di altri Paesi che non ha niente a che vedere con il gambero del Mediterraneo che rimane di qualità superiore». (*SG*)



Il professor Giuseppe Pernice, uno dei padri del progetto