

---

## AGROALIMENTARE: DA SLOW SEA LAND REGOLE COMUNI PER TUTELA MARE

---

Presidenza Regione Siciliana - Ufficio Stampa

09 giugno 2012 15:48

### AGROALIMENTARE: DA SLOW SEA LAND REGOLE COMUNI PER TUTELA MARE

Mazara, 9 giu. (SICILIAE) - Incontri, spettacoli e degustazioni fino a domani sera a Mazara del Vallo (Tp). Dalla vetrina delle eccellenze agroittiche "Slow Sea Land" arriva un appello al confronto e alla gestione condivisa delle risorse marine tra i Paesi del Mediterraneo.

Nella cittadina trapanese, sede della marineria piu' grande del Mediterraneo si incontrano in questi giorni rappresentanti di Algeria, Libia, Marocco, Mozambico, Tunisia e Turchia. Con un obiettivo comune: la gestione delle risorse ittiche e il futuro del mestiere di pescatore.

Il messaggio lanciato dai tavoli di lavoro di ieri e stamattina e' gia' condiviso: per salvaguardare l'ambiente marino sono necessari dialogo, cooperazione e individuazione di regole comuni, che non interessano solo i grandi pescherecci, ma anche la piccola pesca costiera, che per sua natura e' quasi "costretta" alla sostenibilita'.

Il Report pesca 2011 sullo stato di salute del settore ittico in Sicilia presentato ieri indica un andamento generale di forte crisi: 81 battelli dismessi e 2000 posti di lavoro persi. I rappresentanti dei Paesi rivieraschi hanno condiviso la linea: non sia la crisi a permettere al mare di ripopolarsi, ma politiche lungimiranti condivise da diversi continenti e da tutte i soggetti coinvolti nella filiera ittica.

Domani, terza e ultima giornata di lavoro, sono previsti due convegni: alle 9.30, "Lavoro, diritti, integrazione dei popoli del Mediterraneo, il ruolo della Pesca siciliana; alle 15 "Il pescato mediterraneo, risorsa economica e benessere del cervello".

Dalle 18.30 alle 21 aprono i Laboratorio del gusto, "Dal cibo alla salute" e "Dal cibo alla salubrita' dell'acqua".

Dalle 17 in poi, il centro storico mazarese si trasformerà in un vero e proprio suq. Un centinaio di produttori, alcuni dei quali provenienti da Paesi dell'Africa mediterranea, sub-sahariana e del Golfo, esporranno pesce, olio, vino, cereali e ortofrutta. Una sosta e' offerta dalle tre "Cucine di strada", con i classici della pasticceria siciliana, la gastronomia e la tavola calda. Una grande vetrina arricchita dai presidi Slow Food siciliani: l'ape nera sicula e il capperò di Salina, la cuddiredda di Delia e la manna delle Madonie, il limone interdonato e il sale marino integrale artigianale di Trapani; tra i formaggi la provola dei Nebrodi e la vastedda del Belice, accompagnati dal pane nero di Castelvetrano e dai salumi di suino nero dei Nebrodi.

La tre giorni dedicata al pescato siciliano e alle produzioni di eccellenza dell'agroalimentare dei Paesi del Mediterraneo e' organizzata dalla Regione siciliana, Slow Food Italia e Ice, con la collaborazione del comune di Mazara del Vallo e il Distretto della pesca di Mazara(Cosvap).

sg/fi

091548 Giu 12 NNNN