

34 Cronaca di Trapani

GIORNALE DI SICILIA  
VENERDI 20 MARZO 2015



**MAZARA**

**PESCA.** Dopo il disciplinare di certificazione e prova verrà definita la procedura che serve per stabilire quale prodotto può essere marchiato

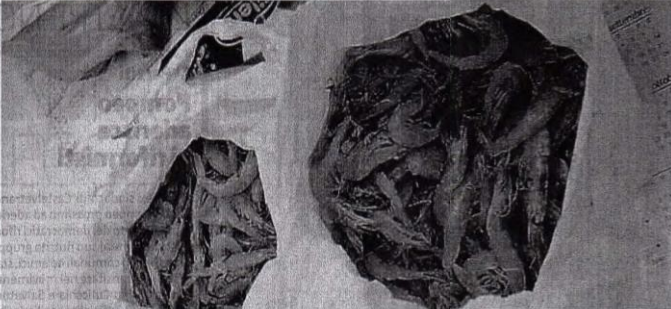
# Gambero rosso, passo avanti verso la Dop

● Tumbiolo: «Un prodotto da regolamentare con i paesi rivieraschi, e da supportare con adeguate azioni di marketing»

Il gambero nelle tre specie rosso, rosa e viola è un prodotto altamente pregiato, con caratteristiche organolettiche che ne fanno il principe della dieta mediterranea.

Salvatore Giacalone

●●● Il DOP (denominazione di origine protetta) del gambero rosso di Mazara fa un passo in avanti. Dopo il disciplinare di certificazione e prova, entro il mese di ottobre verrà definita la procedura che serve per stabilire quale prodotto può essere marchiato. Lo studio di fattibilità per la realizzazione di un marchio D.O.P. e tutela della qualità di un prodotto, è stato portato avanti dal distretto della Pesca di Mazara del Vallo in collaborazione con l'ISPRa ed Università di Palermo e presentato il 9 agosto del 2011 alla Regione siciliana, dipartimento per la Pesca. Oggi la proposta viene rilanciata sui tavoli della Regione e poi su quelli del Ministero dal Distretto della pesca - COSVAP, il Consorzio per la Pesca di Mazara del Vallo. Come spiega il suo presidente, Giovanni Tumbiolo, "il gambero rosso è un pilastro dell'economia del Mediterraneo. Un buon esempio di Blu economy da regolamentare con i paesi rivieraschi, e da supportare con adeguate azioni di marketing". Un tesoro rosso, cinquanta tonnellate all'anno, pescate da oltre 400 addetti con reti di grande profondità sui fondali sabbiosi a 1000 metri di fondale; una pratica complessa e del tutto sostenibile. Il gambero nelle tre



Il gambero verso il «Dop» che si riferisce alle specie rosso, rosa e viola è un prodotto altamente pregiato, con caratteristiche organolettiche che ne fanno il principe della dieta mediterranea insieme al pesce azzurro. Secondo uno studio del CNR del 2011 sulla qualità, i gamberi rossi sono fonte pregiatissima di proteine e grassi insaturi, basso livello di calorie e come altri crostacei del resto, ricchi di calcio e vitamine. E, dato che il suo valore commerciale dipende molto dalla consistenza della carne e dal colore, il gambero gigante di Mazara risulta tra i più pregiati e amati dagli chef di rango. Questo giustifica il prezzo che può arrivare a 35 euro/kg ma su internet, ben confezionato come se fosse un gioiello, si vende anche a 80 euro a chilogrammo. I ricercatori spiegano il mo-

tivo di quel colore porpora, da attribuire al contenuto di carotenoidi, dipendenti dall'habitat in cui il gambero ha trascorso la vita adulta. Il disciplinare DOP proposto dal Distretto di Mazara elenca nelle sue linee guida alcuni passaggi fondamentali a garanzia del consumatore, come l'obbligo di denominazione della specie e la zona di cattura. L'identificazione dell'impresa ittica ed un codice di tracciabilità informatico, per le aziende distributrici norme precise di conservazione, congelamento e trasporto, utilizzo e limite di sostanze per evitare l'annerimento del prodotto, i metabisolfiti, sino alla visibilità del marchio nei menù dei ristoranti non solo siciliani. E sarà l'unico DOP di qualità del mare perché ba-

sta consultare il sito del Ministero per le politiche Agricole ed Alimentari alla voce elenco DOC, DOP e IGT, al punto 7, per capire che, con la qualità del pescato nel Mediterraneo, siamo quasi all'anno zero. Tra i 264 prodotti italiani ufficiali con marchio di qualità, compaiono soltanto due o tre DOP che riguardano il mare, ma guarda caso, si tratta per lo più specie lacustri (Trotta e Salmerino del Trentino IGP, Tinca Gobba dorata del Pianalto di Torino). A fare la parte del leone nel panorama del nostro pesce di qualità resta in pratica da sola l'acquia del Mar Ligure (IGP), insieme alla cozza di Scardovani (DOP) della foce del Po. Il gambero rosso però è ben altra cosa. (55)

## LE ALTRE NOTIZIE

### ● Madonna dell'Alto Un progetto dell'istituto «Il Duemila»

●●● Un progetto per la riqualificazione e valorizzazione del quartiere Madonna dell'Alto, è la proposta avanzata dall'istituto di ricerca "Il Duemila" presieduto dall'ex sindaco Nicola Vella. Le spese dell'opera sarebbero a carico delle due grandi industrie nazionali mazzaresi: Polietti e Prime Luci Gallo che hanno la sede e le imprese nel quartiere. I due pastifici ne ricerebbero, nel medio e lungo termine, vantaggio pubblicitario e visibilità mediatica. "La realizzazione della grande scalinata - spiega Vella - ha il senso e la forza di una sfida di bellezza e di eccellenza. La sua potenzialità potrà raffrontarsi con quella di Caltagirone. Naturale e necessario la condivisione e la partecipazione con il Comune di Mazara e la Sovrintendenza di Trapani. Il team - aggiunge il presidente - guidato da un professore associato universitario in architettura e ambiente, prevede ai piedi della grande scalinata, un ufficio di informazioni sulle mete turisti-



Nicola Vella

che della città, utilizzando e riqualificando un piccolo immobile in rovina. Sui gradini continua ancora - vanno raffigurati, in ceramica d'arte tradizionale siciliana, eventi storici, chiese di bellezza straordinaria, castelli e monumenti. Edifici, luoghi simbolici di città, paesi, contrade dell'antico Val di Mazara che comprendeva più di un terzo della Sicilia. Una proiezione in quadri di secoli di storia - conclude Nicola Vella - in cui Mazara del Vallo ha raggiunto vette strepitose di grandezza raffigurante l'anima della città anche nella contemporaneità". (MAQU)

### ● Mazara