

GUSTO. UNA VETRINA ANCHE PER L'ACCIUGA SALATA DI SCIACCA, LA CAPONATA DI POLPO DI MARETTIMO, GLI INVOLTINI DI SPATOLA E PALAMITA, L'ARANCINO DI ALALUNGA



Assieme al dipartimento della pesca mediterranea della Regione, nell'area di Slow Food Sicilia si è parlato di biodiversità, sostenibilità ambientale e lavorazioni artigianali attraverso laboratori degustazione sui seguenti temi: la mènola salata di Trapani, i presidi Slow Food dell'alaccia di Lampedusa e della masculina da mægghia del golfo di Catania, l'acciuga salata di Sciacca, una serie di pietanze di cucina marinara come la caponata di polpo di Marettimo, gli involtini di spatola e palamita

A Slow Fish la Sicilia sugli scudi

Tra i protagonisti i presidi dell'alaccia di Lampedusa e della «masculina da mægghia del golfo di Catania»

La Sicilia protagonista di Slow Fish 2017, l'evento internazionale dedicato al pesce e alle risorse del mare organizzato dall'associazione Slow Food Italia e dalla Regione Liguria, in collaborazione con il ministero delle Politiche agricole, al porto antico di Genova.

L'impegno principale di Slow Food Sicilia per questa edizione di Slow Fish è caratterizzato da due spazi di discussione e approfondimento gestiti dai rappresentanti della associazione: uno con la collaborazione del dipartimento pesca della Regione Sicilia, l'altro dedicato al progetto «Territori del vino e del gusto - In viaggio alla ricerca del genius loci». Quest'ultimo, nato dalla collaborazione fra l'assessorato del

turismo con il ministero dei Beni e delle attività culturali e del turismo, vede anche la presenza e il contributo di Slow Food Sicilia. Si tratta di un'iniziativa che punta a rafforzare il sistema dell'offerta del turismo siciliano con particolare riferimento al settore gastronomico.

Assieme al dipartimento della pesca mediterranea della Regione, nell'area di Slow Food Sicilia si è parlato di biodiversità, sostenibilità ambientale e lavorazioni artigianali attraverso laboratori degustazione (alcuni dei quali hanno l'apporto di aziende siciliane di trasformazione del pescato e dell'Op Pesca della provincia di Trapani) sui seguenti temi: la mènola salata di Trapani, i presidi Slow Food dell'alaccia di Lampedusa e della masculina da

mægghia del golfo di Catania, l'acciuga salata di Sciacca, una serie di pietanze di cucina marinara come la caponata di polpo di Marettimo, gli involtini di spatola e palamita, l'arancino di alalunga e altro ancora.

Senza dimenticare che il pesce azzurro è una varietà ittica con determinate caratteristiche fisiche (squame colorate di blu sul dorso e argentea sulla pancia) nonché nutrizionali. La carne del pesce azzurro è molto facile da digerire nonché ricca di grassi buoni, ovvero gli omega3, contiene inoltre: selenio, calcio, iodio, fosforo, potassio, selenio, fluoro, zinco, vitamine A e B.

Il grasso del pesce azzurro è molto importante per la salute del cuore e dell'apparato circolatorio,



Tra i protagonisti delle degustazioni a Genova anche il polpo

IL GAMBERO DI MAZARA

Il Dop (denominazione di origine protetta) del gambero rosso di Mazara fa un passo in avanti. Dopo il disciplinare di certificazione e prova, verrà definita la procedura che serve per stabilire quale prodotto può essere marchiato. Lo studio di fattibilità per la realizzazione di un marchio Dop a 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.

