

CARIATI - SICUREZZA PESCATORI, DOMANI I 60 ATTESTATI

GUIDA GAC AL PESCE LOCALE E DI STAGIONE

sabato 23 gennaio 2016 14:07
di COMUNICATO STAMPA



Un calendario per scegliere quali pesci consumare stagione per stagione. Un elenco completo delle taglie minime consentite, a seconda delle specie. Consigli utili per capire quando il pesce è fresco al mercato o in pescheria. Si presenta così la MINIGUIDA AL PIACERE CON RESPONSABILITÀ -FACCIAMO POLITICA A TAVOLA finanziata dal GAC Borghi Marinari della Sibaritide (BORMAS), realizzata in partnership con il Convivium Slow Food Pollino-Sibaritide-Arberia, la Provincia di Cosenza ed i comuni di Corigliano e Cariati.

Concluso il corso sulla sicurezza sul lavoro e primo soccorso promosso sempre dal GAC, DOMANI, DOMENICA 24 GENNAIO 60 pescatori provenienti da diversi paesi associati del Gac Bormas riceveranno dal presidente Cataldo MINÒ l'attestato di partecipazione. All'iniziativa parteciperà anche Cosimo CARIDI, referente per la Regione Calabria dell'Autorità di Gestione Fondo Europeo per la Pesca (FEP).

La MINIGUIDA pensata e realizzata con Slow Food, distribuita in questi giorni, va ad arricchire le diverse iniziative e prodotti a sostegno di IO NUOTO NEL MEDITERRANEO, la campagna di educazione alimentare e di sensibilizzazione al consumo delle specie ittiche sostenibili avviata nei giorni scorsi (due gli incontri con le scuole, uno nel comune di Cariati e l'altro nel comune di Corigliano) e che proseguirà con nuove iniziative fino alla prossima stagione estiva.

In un formato tascabile e quindi facilmente consultabile si tratta di uno strumento destinato soprattutto ai consumatori, al ristorante o al mercato.

Pesci sì, pesci no. Nella sezione "Chiedi al ristorante", da pagina 19, vengono elencate le razze di pesce che si devono preferire e quali, invece, non bisogna ordinare. L'obiettivo è quello di formare consumatori consapevoli e responsabili.

Nel capitolo "Al mercato. Come faccio a capire se il pesce che voglio comprare è fresco?" (a pagina 17) viene spiegato come devono essere la pelle, gli occhi, le branchie, l'odore e la consistenza della carne di un pesce fresco.

Lo Zerro musillo che costa dai 4 ai 6 euro al chilo, ottimo sostituto dei gamberetti nella frittura; il Paganello o Fragolino non grasso e facilmente digeribile; la Lampuga soda e saporita, ottima al cartoccio o alla griglia alternativa validissima al pesce spada, specie da evitare. Ma anche branzino o spigola, orata pagro o pagaro comune, rosetta e argentina. Sono, queste, le specie da consumare in questo periodo, da Gennaio a Marzo. L'elenco completo è a pagina 11.

Il nasello deve essere almeno di 20 centimetri, così come lo sgombrò, lo scampo, la sogliola e la mormora. Di almeno 11 centimetri devono essere la triglia, la sardine e la capasanta. Da pagina 12 a pagina 14, nella sezione Le misure contano, attraverso immagini a colori, vengono indicate le taglie minime consentite.

L'obiettivo – dichiara il Fiduciario Slow Food Lenin MONTESANTO nell'introduzione alla MINIGUIDA – è quello di promuovere il consumo di specie locali, attualmente di scarso interesse commerciale, il cosiddetto pesce povero. È quello che decidiamo di mettere nel nostro piatto – continua – quello che ordiniamo al bar, al ristorante, dal fruttivendolo o in pescheria che può innescare una rivoluzione. Così facendo – conclude – oltre ai benefici economici, possiamo contribuire a frenare anche il sovra sfruttamento delle risorse. - (Fonte MONTESANTO Sas Comunicazione & Lobbying).

© CORIGLIANO Informa | Sibaritide