

IL PROGETTO

Dal pescatore al ristoratore la filiera delle aree marine

● Coinvolgere le comunità dei pescatori e degli agricoltori delle aree protette del Salento con lo scopo di tutelare la biodiversità, frenare il depauperamento degli stock ittici di interesse naturale e commerciale, per favorire un rapporto stretto fra produttori e consumatori ed allo stesso tempo rendere più trasparente il lavoro di chi produce cibo. Sono gli obiettivi principali del progetto “Cap” (Comunità Agricoltori e Pescatori-Salento), finanziato da **“Fondazione con il Sud”** e presentato presso l’Area marina protetta di Porto Cesareo. Un’attività in rete che punta a valorizzare il pescato e promuovere la filiera corta pescatore-ristoratore, grazie al lavoro sinergico di “Slow Food Alto Salento” con Amp e Riserva Naturale di Torre Guaceto, Amp Porto Cesareo, Parco Naturale Litorale di Ugento e Riserva litorale Tarrantino Orientale.

«Punteremo a realizzare una comunità della pesca sostenibile del Salento -spiega l’Amp Porto Cesareo - costituita da pescatori disponibili a collaborare e che si doteranno di regole di produzione e forme di promozione del prodotto per salvare le specie ittiche a rischio di estinzione. Altri obiettivi saranno poi la creazione di un paniere di prodotti dei parchi del Salento e la realizzazione di una alleanza tra cuochi-pescatori-contadini per la promozione dei prodotti locali ed a Km ze-



ro». E proprio a Porto Cesareo è stata creata un’associazione di categoria delle tre cooperative di pesca della marina. La neonata associazione “Piccola Pesca Porto Cesareo” ha adottato infatti un “disciplinare per la pesca sostenibile”, affiliandosi con Slow Food ed ottenendo il riconoscimento di “Presidio Slow Food della Piccola Pesca di Porto Cesareo”.

Ora si punta ad avviare la creazione di un filo diretto tra pescatori e ristoratori, per promuovere, incentivare e valorizzare il consumo del pescato locale del giorno. Così da un lato, i pescatori avranno sbocchi commerciali diversi dalla semplice vendita nelle pescherie, e dall’altro, i ristoratori utilizzeranno prodotti freschi e tracciabili. Preludio, l’attività svolta nell’ambito del progetto e realizzata lo scorso ottobre con uno show cooking che ha avuto il pregio di coinvolgere giornalisti e blogger di settore provenienti da tutta Italia.

