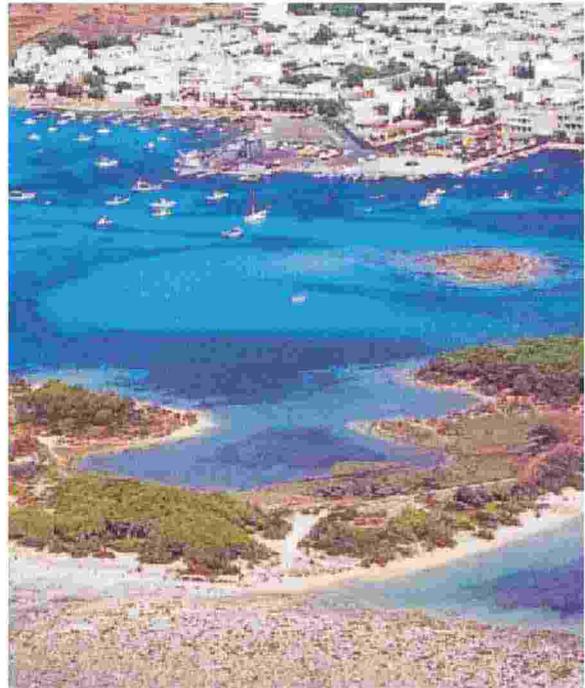


Nasce la «rete» tra cuochi e pescatori

Presentazione del progetto



Un'alleanza tra cuochi e pescatori per valorizzare uno dei prodotti principe del Salento: il pesce. Così nasce "Dalla rete allo chef", un momento unico e del tutto inedito durante il quale a finire nelle sapienti mani di rinomati chef locali sarà il pescato che normalmente non ha un posto d'onore sulle nostre tavole.

Pesci considerati tradizionalmente poveri, quali ad esempio la murena, o lo sgombrò, e che invece "Dalla Rete allo Chef" propone come ricchezza: un prodotto a Km 0 che diventa simbolo di collaborazione tra attori importanti del territorio, quali appunto, i pescatori e gli chef, ma anche gli agricoltori che forniranno gli altri ingredienti con i quali i piatti verranno preparati.

"Dalla Rete allo Chef" sarà presentato oggi a partire dalle 10.30, prima nella sala conferenze della Torre Lapillo a Porto Cesareo, allestita per l'occasione con l'esposizione dei prodotti "Mercati della terra e del mare dei parchi del Salento", e sulle note di musica popolare dal vivo, e poi in quattro ristoranti della cittadina.

L'iniziativa è realizzata nell'ambito del progetto Cap Salento con il sostegno di **Fondazione con il Sud**, capofila Slow Food Alto Salento e con la partnership di Amp Porto Cesareo, Riserva di Torre Guaceto, Riserve Naturali

Regionali Litorale Tarantino Orientale, Parco naturale regionale Litorale di Ugento, Fondazione Slow Food per la Biodiversità.

L'obiettivo dell'evento, come



PORTO CESAREO
Presentazione del progetto «Dalla rete allo chef» dedicato alla valorizzazione del pescato locale

dello stesso progetto è quello di coinvolgere le comunità locali al fine di creare una connessione diretta tra piccoli produttori primari, quali appunto gli agricoltori nel caso del Litorale Tarantino e di Torre Guaceto, i pescatori, per Porto Cesareo, Ugento e Torre Guaceto, e i consumatori, e al contempo contribuire alla promozione turistica del territorio.

Alla presentazione interverranno Leonardo Di Gioia, assessore regionale all'Agricoltura,

Salvatore Albano, sindaco di Porto Cesareo, Cosimo Francesco Natalizio, assessore all'Ambiente del Comune di Nardò, Antonio Gabellone, presidente della Provincia di Lecce, Angelo Massaro, fiduciario Slow Food Alto Salento, Remi Colasso, presidente Amp Porto Cesareo, Cosimo Durante, presidente Gal Terre d'Arneo, Salvatore Bove, pescatore della costituenda Comunità Piccola Pesca di Porto Cesareo, Presidio Slow Food, nata in seno al progetto stes-

so. A moderare gli interventi sarà la giornalista Fabiana Pacella.

«L'Area marina protetta ha puntato sin da subito sulla creazione di un rapporto di fiducia con il mondo della piccola pesca professionale - dice Remi Colasso - Il progetto CAP Salento rappresenta per noi il coronamento di un percorso, con la costruzione di un presidio slow food che garantisce la sostenibilità della piccola pesca professionale di Porto Cesareo».

Dopo la presentazione ci si sposterà nei quattro ristoranti coinvolti nell'iniziativa, che sono: "L'angolo di Beppe", "Cosimino", Lido dell'Ancorea", e "Aqua - Le dune", dove si potranno degustare rispettivamente: i "Maritati mediterraneo" (con murena, cozze e ricciola), "Tartare di sciarrano con cipolla rossa di Leverano e capperi" e Tortino di sgombrò con cipolla rossa di Leverano stufata con vin cotto" (con sciarrano e sgombrò), "Spaghetti alla chitarra con ricciola ed erbe mediterranee" (ricciola) e "Cartoccio di sgombrò al profumo di agrumi" (sgombrò), e infine "Sgombrò, pesca, basilico e pampanela al latte di mandorla" (sgombrò).



TRADIZIONE Piatto tipico del Salento

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.