

“Lungo la costiera cilentana la pesca ha da sempre rappresentato un importante fattore sociale, che ha favorito l’affermazione di una cultura del pescato, in cui il mare è considerato una sorta di tempio improfanabile ed i pescatori i suoi sacerdoti. Il mare cilentano offre, ancora oggi, un pescato caratterizzato da una forte ‘identità’ che merita di essere ‘identificata’ e distinta rispetto ad altre forme di pescato, un vero e proprio ‘mare di biodiversità’ che rappresenta un patrimonio di valori incommensurabili in termini di unicità, di qualità e di sostenibilità”. Così il presidente di Fareambiente,

Vince

nzo Pepe

, presenta l’iniziativa in programma domani, mercoledì 20 novembre, alle ore 17.30, presso la sala stampa della Camera dei deputati, dal titolo

“La Dieta Mediterranea: il pescato del Cilento”.

Fareambiente. "Quando ci troviamo al banco della pescheria o al ristorante— continua Pepe - ci preme informarci se il pesce che ci viene proposto sia stato pescato o allevato. Ma questo non è sufficiente a fornirci indicazioni sulla qualità di quel prodotto ed in particolar modo sulla sostenibilità delle pratiche di pesca esercitate. Gli esperti pescatori cilentani con particolari reti tradizionali effettuano una pesca a strascico poco invasiva perché non raschiano i fondali”.

“I pescatori nel Cilento- avverte ancora il presidente di Fareambiente - sono rimasti in pochi. Proprio sui porti cilentani, confondendosi tra loro, si può consumare una colazione salata, come ad esempio alici e vino. Oppure acquistare prodotti ittici da portare direttamente a casa, una seppia, un’orata, o forse alici e sgombri. Siamo nella terra che incantò Ansel Keys, che proprio qui coniò la definizione di Dieta Mediterranea, espressione con cui il nutrizionista e fisiologo americano voleva rappresentare uno stile di vita basato su una biodiversità storica, sociale, antropologica e naturale eletta, non a caso, patrimonio immateriale dell’Unesco”.

Presentazione. Alla conferenza stampa, in programma domani alle 17.30 a Montecitorio, intervengono anche l’on.

Paolo Russo(Commissione Bilancio Camera dei

deputati), l’ing.

Mauro Inverso(president

e FLAG Cilento Mare Blu), la dott.ssa

Vincenza Cerulo

(UNCI Agroalimentare),

Luca Cerretani

(coordinatore GAL Cilento Regeneratio) e

Claudio Aprea

(direttore FLAG Cilento Mare Blu).

Il Passaporto blu. L'evento è l'occasione per la presentazione del progetto del Passaporto Blu del Pescato Sostenibile cilentano uno strumento per rendere “identificabile”, conosciuta e riconosciuta, una così forte “identità”, tracciandola fino alle vostre tavole. Aderendo al Passaporto Blu del Pescato Sostenibile del Cilento, quest'attività dichiara e certifica che: la propria ditta produce o acquista o commercializza o trasforma il prodotto ittico di cattura proveniente direttamente dai pescatori locali del territorio del FLAG Cilento Mare Blu a loro volta inseriti nell'elenco del Passaporto Blu; di impegnarsi a rispettare le disposizioni dello specifico regolamento del Flag Cilento Mare Blu, il disciplinare di produzione e le indicazioni contenute nella scheda descrittiva del prodotto, approvati dal FLAG Cilento Mare Blu; che nella produzione, trasformazione, preparazione, commercializzazione ed etichettatura del prodotto sono rispettate tutte le norme vigenti; che non sono impiegati prodotti derivanti da catture illegali, prodotti di pesce importato da paesi terzi o da aree fuori la competenza del Flag Cilento Blu, che nella trasformazione preparazione degli stessi non vi sono contaminazioni con transgenici, ovvero contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.); di accettare i controlli che potranno essere disposti alla sua azienda dalla commissione di monitoraggio del Passaporto Blu del FLAG Cilento Mare Blu, in ordine alle corrette modalità di conservazione e preparazione del prodotto.