

# LA NOSTRA PESCA È MEDITERRANEA

INTERVENTO DI VALORIZZAZIONE DEL  
PESCATO E DEL PRODOTTO TRASFORMATO

Piano di Gestione per la pesca dei "piccoli pelagici"  
in Campania - GSA 10" - Misura 5.68 del PO FEAMP  
2014 2020 CUP MASTER: J89J21013200006

## **"La nostra pesca è Mediterranea": Flotta blu rompe gli ormeggi e avvia la navigazione**

*Lunedì il lancio dell'iniziativa: convegno alla Fondazione Ebris a Salerno. Un piano di sostegno, sostenibilità e sviluppo della pesca: il pesce azzurro, i piccoli pelagici e la Dieta Mediterranea.*

La pesca è un'attività primaria che nel Mediterraneo accompagna l'uomo dagli albori della civiltà, prima ancora dello sviluppo dell'agricoltura. Il profilo delle barche, il sapere legato ai venti, alle stelle, all'orientamento, i mestieri di pesca, le tradizioni gastronomiche hanno rappresentato durante i secoli un carattere distintivo della cultura e della storia del "Mare Nostrum" e delle popolazioni che vi si affacciano. L'economia ittica ha un importante ruolo socio-economico che va però adesso sostenuto, valorizzato, sviluppato. La pesca del pesce azzurro e dei piccoli pelagici - il cui consumo è un caposaldo della Dieta Mediterranea - è caratterizzata infatti da uno straordinario patrimonio di conoscenze tradizionali detenuta dagli addetti al settore che rischia l'estinzione, il depauperamento, la dispersione. Insostituibile e preziosa, la pesca artigianale va invece tutelata, sostenuta e valorizzata attraverso una migliore gestione delle risorse marine, trovando un punto d'incontro e di equilibrio tra lo sfruttamento delle risorse naturali, la loro conservazione/trasformazione e al contempo uno sviluppo economico, sociale, territoriale e ambientale che contempererà la sostenibilità, la bio-diversità e le sue specificità per non disperdere così una tradizione millenaria che è ricchezza e risorsa del Mediterraneo, e del territorio campano in particolare. Perché allora non coinvolgere tutti i canali della filiera - dall'armatore al pescatore, dal pescivendolo al trasformatore, dal ristoratore sino al consumatore - per attivare strumenti d'interazione, scambio, esperienze e cooperazione che si traducano in un piano di azione e di gestione scritto in reale sinergia e che sul campo si trasformi in una strategia efficace d'intervento? È questo l'obiettivo che si propone di raggiungere Flotta Blu con il suo progetto, racchiuso nel motto "La nostra pesca è Mediterranea". Un progetto di valorizzazione del pescato e del prodotto trasformato che accresce il valore della pesca costiera all'interno di una rete che coinvolga le istituzioni, il sistema produttivo, ricettivo e turistico locale, partendo da valori primari, come quello della salute e del benessere legati al consumo del pesce azzurro. Conoscere, sostenere, valorizzare, sviluppare: sono questi i verbi da coniugare per approntare un efficace piano di gestione.

La presentazione dell'iniziativa si terrà lunedì prossimo (16 gennaio) alle ore 17 presso la sede della Fondazione Ebris, in via De Rienzi 50 a Salerno con un convegno. Progetti, piani e politiche di sviluppo, sostegno e sostenibilità: il dibattito stimolerà il confronto davanti a una platea composta da rappresentanti della politica, delle istituzioni, dell'imprenditoria, delle associazioni di categoria, dell'Università e della scuola. Dalle parole al tavolo si passerà, a conclusione del dibattito, ai piatti della nostra tavola. "Emozioni campane tra terra e mare": è questo il titolo dell'apericena curato dallo chef di "Acquapazza Cetara" Gennaro Marciante.



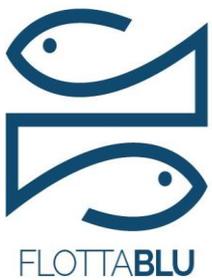
Ministero dell'agricoltura,  
della sovranità alimentare  
e delle foreste



**FEAMP**

PO 2014-2020  
Fondo europeo per gli  
affari marittimi e la pesca





# LA NOSTRA PESCA È MEDITERRANEA

INTERVENTO DI VALORIZZAZIONE DEL  
PESCATO E DEL PRODOTTO TRASFORMATO

Piano di Gestione per la pesca dei "piccoli pelagici"  
in Campania - GSA 10" - Misura 5.68 del PO FEAMP  
2014 2020 CUP MASTER: J89J21013200006

**Dati e risorse.** Sarà possibile seguire la diretta streaming dell'evento di presentazione di lunedì pomeriggio (ore 17) collegandosi al link <https://flottablu.it/evento/>  
Sempre collegandosi al sito web (<https://flottablu.it>) sarà possibile scaricare dati, gli interventi, le note stampa, i video e le interviste relative al lancio dell'iniziativa e in seguito dell'intero svolgersi del progetto. Flotta blu è sul web ma anche sui principali canali social (Fb, Instagram) e ha un canale su youtube.

**L'iniziativa e il network.** "Flotta Blu" nasce su iniziativa del Comune di Cetara e della Regione Campania, ha il sostegno dell'Unione Europea, del Masaf (Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste) e del Feamp (Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca). Affiancano l'iniziativa: il Dipartimento di Medicina della Facoltà dell'Università degli Studi di Salerno, tre Flag della Regione Campania (Approdo di Ulisse, Pesca Flegrea e Porti di Velia), "Diecimila passi" e "Super Sud" (media partner) e Comune di Cetara. Oltre alla Fondazione Ebris (polo di eccellenza internazionale nella ricerca medico-scientifica), hanno firmato il protocollo d'intesa "Principe di Napoli", la prima Università gastronomica e centro di alta formazione e specializzazione universitario che ha come direttore del campus il pluristellato chef Heinz Beck e "RE.IS.A.IT", la rete degli istituti alberghieri dell'Ittico.

**Il piano delle attività.** Rotti gli ormeggi, dopo la presentazione del 16 gennaio, "Flotta blu" avvierà la navigazione in tutta la Campania. Dieci gli incontri previsti che si terranno in istituti alberghieri nelle cinque province della regione Campania. Eventi diversi, cadenzati in vari momenti della giornata. Una masterclass, tenuta da chef impegnati nella valorizzazione dei prodotti locali, per venti allievi che si cimenteranno nella preparazione di piatti che valorizzino il pescato locale di piccoli pelagici e le produzioni agroalimentari locali. I due migliori allievi di ogni evento saranno premiati nella giornata di chiusura. Nel corso di ogni giornata si terrà una presentazione del progetto che coinvolgerà il mondo dell'Università e della scuola, delle istituzioni, dei rappresentanti del settore agroalimentare, della pesca, dei produttori del trasformato, dei ristoratori. Infine la degustazione dei piatti preparati dagli allievi dell'istituto alberghiero: docenti, esperti del settore e chef faranno da giuria. Ogni appuntamento sarà accompagnato da un allestimento di corner informativi che promuoveranno la rete e i prodotti locali. Il lungo viaggio si concluderà a giugno, con un evento finale e la premiazione degli allievi-chef ad Agerola.



Ministero dell'agricoltura,  
della sovranità alimentare  
e delle foreste



**FEAMP**

PO 2014-2020  
Fondo europeo per gli  
affari marittimi e la pesca

