

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”

Sostegno, sviluppo e sostenibilità della piccola pesca pelagica, il pesce azzurro, l'identità e la Dieta Mediterranea: lunedì 16 gennaio alle ore 17 presso la Fondazione Ebris in via De Renzi a Salerno la presentazione dell'iniziativa.

Un viaggio nelle connessioni tra alimentazione, benessere e contesto sociale. Una proposta di sostenibilità economica, etica, ambientale. Un progetto che valorizzi storie, uomini, risorse e territorio. Un piano concreto e diretto che parte dal passato e che s'affaccia sul futuro. Si avvia dal mare, cammina veloce sul territorio e ritorna al mare. Un viaggio che è anche racconto, è un filo che intesse tutti i canali della filiera mettendole insieme, attivando così strumenti d'interazione, scambio, esperienze, cooperazione, oliando una catena con cui finalmente accelerare.

Un'indicazione per tracciare una rotta, un filo per declinare il futuro, una rete di risorse da valorizzare: è questo l'ambizioso viaggio che intraprende “Flotta Blu” al motto di “La nostra pesca è Mediterranea”. L'obiettivo è creare, governare e sostenere un progetto di sviluppo e valorizzazione della pesca, del pescato e del prodotto ittico trasformato. L'oggetto sono la conoscenza e il consumo del pesce azzurro, quell'insieme di specie (alcune conosciute, altre meno) che popola il Mediterraneo, ricchezza che nella piramide alimentare è considerata pilastro della Dieta Mediterranea. «Mangia bene e starai bene», diceva lo scienziato Ancel Keys che quel modello l'ha studiato e lanciato nel mondo fino all'ingresso nel Patrimonio culturale immateriale dell'Unesco, un modello studiato sul campo, nella vita di tutti i giorni, affacciato sul mare di Pollica, in provincia



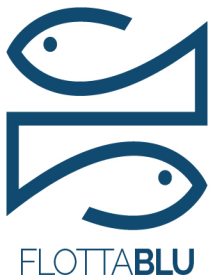
Ministero dell'agricoltura,
della sovranità alimentare
e delle foreste



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

di Salerno. Salerno poi, la culla della prima Università di Medicina: la Scuola Medica Salernitana, la prima e più importante istituzione medica del Medioevo in Europa. Non poteva quindi non partire da Salerno e dalla sua provincia la navigazione di "Flotta blu" con il suo piano di sviluppo, sostenibilità e sostegno, con la sua rete di attori, risorse e valori che coinvolge le istituzioni, il sistema produttivo, ricettivo e turistico locale.

Il lancio. I veli cadranno il 16 gennaio con la presentazione delle numerose attività nell'agenda dell'iniziativa. L'incontro avverrà (inizio ore 17) nella sede della Fondazione Ebris in via De Renzi 50 a Salerno, polo di eccellenza internazionale completamente dedicato alla ricerca medico-scientifica. Saranno illustrate le linee strategiche dell'iniziativa che punta a capitalizzare e consolidare le esperienze e gli studi condotti in materia di alimentazione, longevità e che nel contempo mira a perseguire uno sviluppo socio-economico che valorizzi il patrimonio enogastronomico territoriale, il settore della piccola pesca costiera artigianale, il turismo e le attività pedagogiche.

Dati e risorse. Sarà possibile seguire la diretta streaming dell'evento di presentazione collegandosi al sito <https://flottablu.it/dieta-mediterranea/>. Sempre collegandosi al sito web sarà possibile scaricare tutte le informazioni, i dati, gli interventi, le note stampa, i video e le interviste relative al lancio dell'iniziativa e in seguito dell'intero svolgersi del progetto.

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). Sulla sua rotta naviga la rete di attori-protagonisti che affianca l'iniziativa: il Dipartimento di Medicina della Facoltà dell'Università degli Studi di Salerno, tre Flag della Regione Campania (Approdo di Ulisse, Pesca



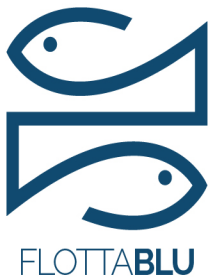
Ministero dell'agricoltura,
della sovranità alimentare
e delle foreste



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

Flegrea e Porti di Velia), "Diecimila passi" e "Super Sud" (media partner), Comune di Cetara. Oltre ad Ebris, 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" comincerà la navigazione in tutta la Campania. Dieci gli incontri previsti che si terranno in istituti alberghieri nelle cinque province della regione Campania. Gli eventi saranno diversi e cadenzati in vari momenti della giornata. Una masterclass tenuta da chef stellati 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. Un lungo viaggio che 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

