Il Pescato di Sicilia e la Dieta Mediterranea a Sciacca

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 22 Marzo 2016 23:44

La manifestazione itinerante "**Pescato di Sicilia e Dieta Mediterranea**", il cui obiettivo è di valorizzare e promuovere il pesce azzurro e la corretta alimentazione, iniziata a Isola delle Femmine (PA) lo scorso 11 Gennaio 2016, ha continuato il suo percorso e dopo essere approdata in altre provincie siciliane lo scorso **11, 12 e 13 Marzo 2016** si è conclusa a **Sciacca** (AG), cittadina che esprime una delle marinerie più consistenti d'Italia, in tonnellaggio e qualità del pescato.

La serie di manifestazioni volute dal **Dipartimento Pesca Mediterranea** della Regione Sicilia, insieme a **I.Di.Med.**, Istituto Dieta Mediterranea e **Consorzio G.P. Ballatore**, sono quindi riprese con la tappa saccense, iniziata **Venerdì 11** alle ore 9 presso l' **I.C.S. Mariano Rossi** in cui, secondo la formula di "**Alimentiamo le scuole**" si è svolto un laboratorio a cura di **Francesca Cerami**, Segretario I.Di.Med., con i bambini delle scuole elementari, i quali, raggruppati in squadre, hanno gareggiato sugli argomenti del pesce azzurro e sui principi della dieta mediterranea, la gara stavolta è stata vinta dalla "squadra del pesce".

Sempre nella giornata di **Venerdì**, si è svolta la cena denominata "**Alimentiamo gli affari**", tenutasi presso l'**IPSEOA Sen. Molinari** di **Sciacca** alla presenza di **Francesca Cerami** per l'I.Di.Med., di **Leonardo Catagnano** per il **Dipartimento Pesca Mediterranea** e di **Caterina Mulè**, Dirigente Scolastico dell'**I.I.S. Calogero Amato Vetrano**, insieme ad altre autorità locali. Stavolta, invece di essere un atto conclusivo dei lavori, il momento conviviale è servito ad aprire gli altri eventi previsti dal programma. La cena è stata preparata da alunni del Molinari appartenenti al corso serale composto da adulti, assistiti dai loro docenti. Per me è stata un'ottima occasione per rivedere tanti volti conosciuti, insegnanti e altri operatori che si prodigano per contribuire a quella crescita gastronomica che, nonostante le difficoltà, tutti loro collaborano a costruire fornendo know-how ai ragazzi. I piatti erano semplici, ma gustosi, in sala il servizio è stato assicurato sempre dagli alunni, ma del corso diurno. La cena si è aperta con una "**Fritturina di paranza panata in grano duro**", poi a seguire: "**Pasta con gambero rosa e Carciofi di Menfi**", "**Tortino di spatola con mollica di pane di Tumminia aromatizzata**" con "**Contorno di cicoria saltata ai profumi mediterranei**". Per chiudere è stato scelto l' "**Ova Murina**", uno dei dolci tipici di **Sciacca** tanto caro allo Chef **Giovanni Lorenzo Montemaggiore**, docente del **Molinari** e presente alla cena, che ne ha fatto un suo cavallo di battaglia nella promozione del territorio saccense. La pasta, prodotta come risultato del **Progetto Dimesa**, ed alcuni sfarinati, erano stati forniti dal **Consorzio G.P. Ballatore**.

Galleria album e download foto della cena

Nel tardo pomeriggio di **Sabato 12 marzo**, invece si è svolto "**Alimentiamo lo sport**", una gara di pesca sportiva patrocinata dalla **FIPAS**. **Domenica mattina 13 Marzo**, presso l'ex **Chiesa S. Margherita**, con il convegno intitolato "**Alimentiamo la città**", si è chiusa anche questa ultima tappa del tour. Prima dell'inizio del convegno, il pubblico ed i relatori sono stati accolti con una merendina a base di pane di **Tumminia** condito con olio extra vergine e acciughe salate, il tutto è stato quindi annaffiato con succo appena spremuto di arance **Riberella DOP**, grazie alla collaborazione del **Consorzio G.P. Ballatore**, del **Consorzio di Tutela dell'Arancia di Ribera**, dell'**IPSEOA Molinari** e del docente **Bucalo** con i suoi alunni. Dopo le presentazioni di **Francesca Cerami** sono intervenuti, in ordine: **Fabrizio Di Paola**, Sindaco di **Sciacca**, **Giuseppe Dimino**, Dirigente del Dipartimento Pesca Mediterranea, **Leonardo Catagnano**, Dirigente del Dipartimento della Pesca Mediterranea, **Francesco Gagliano**, Dirigente Ufficio periferico della Pesca di Sciacca, **Giuseppe Carruba**, Presidente I.Di.Med., **Franco**

Andaloro, Direttore Ricerca ISPRA, **Giovanni Montemaggiore**, della Federazione Italiana Cuochi, **Massimo Ingrao**, del Culinary Team Palermo, **Caterina Mulè**, Dirigente Scolastico dell'I.I.S. Calogero Amato Vetrano, **Giuseppe Russo**, Dirigente del Consorzio G.P.Ballatore e infine **Andrea Amico**, del Consorzio di Ricerca CoRiSSIA - UNCI Italia. Le relazioni si sono aperte con l'argomento biodiversità, tipica del Mar Mediterraneo e costituita principalmente dal pesce azzurro, per poi continuare con la relazione che il pesce azzuro ha con la salute e la buona alimentazione, ma si è parlato anche di ricerca scientifica applicata alla pesca grazie allo **Smart Fish**, concernente lo sviluppo e l'applicazione di uno strumento rapido per analisi molecolari sui prodotti ittici, progetto finanziato dalla misura 3.1 FEP e realizzato da UNCI, Unione Nazionale Cooperative Italiane, in collaborazione con il MIPAAF. In chiusura di convegno sono intervenuti docenti dell'**I.C.S. Mariano Rossi** e altri collaboratori locali dell'evento, infine è stata premiata dal Sindaco **Di Paola**, insieme agli insegnati, la "squadra del pesce", composta dagli alunni vincitori della gara scolastica "**Alimentiamo le scuole**". Appuntamento quindi a **Mazara del Vallo**, con il convegno conclusivo della lunga maratona di manifestazioni itineranti.

moocasa_albumid=6261610302602796129