

Con “Pesca Viva” a Procida un progetto per l’oro blu

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



Il mare, la sua cultura, il suo futuro. Sono gli elementi al centro del programma triennale “Pesca Viva” valore al mare, scelta consapevole promosso dal Consorzio Pesca Procidano in collaborazione con il Ministero dell’Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF) e finanziato dal Fondo Europeo per gli Affari Marittimi, la Pesca e l’Acquacoltura (FEAMPA) nell’ambito del Programma Nazionale Triennale (PNT) 2025-27. Appuntamento al porto di Procida venerdì 21 novembre alle 11:00 al ristorante “Albatros” con l’evento gastronomico di lancio a cura dello chef Carlo Coscione.

“Dagli screening sul territorio sono emerse le difficoltà del comparto, in particolare delle piccole e medie imprese, le più colpite dalla svalutazione del prodotto ittico sui mercati di distribuzione” dice Antonio Veneziano Presidente Onorario del Consorzio, illustrando le linee guida di una proposta che incoraggi il consumo di pesce “a miglio zero” attraverso iniziative di divulgazione, sensibilizzazione e formazione.

Dal cambiamento climatico, che influisce sui cicli di riproduzione e i flussi migratori, alle necessità infrastrutturali, dalle tecniche di pulizia e sfilettatura del pesce, alle ricette tradizionali, il programma intende creare occasioni di confronto tra pescatori, biologi, ristoratori e consumatori finali – soprattutto ragazzi – volte a sviluppare servizi e processi che promuova la riscoperta del patrimonio marino e alla diffusione di abitudini alimentari rispettose della stagionalità, della taglia, dei corretti

metodi di pesca e allevamento e diversificate nei consumi, per alleviare la pressione sulle specie più ricercate – come tonni o pesce spada – a tutela della biodiversità. Partner organizzativo la Cooperativa AR.TU.RO.

Organizzazione e Comunicazione: 339.3306184; simona.pasquale@gmail.com, 334.3224441

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/con-pesca-viva-a-procida-un-progetto-per-l-oro-blu/149494>

