

E' un pesce povero del Trapanese che è stato rivalutato da uno chef per l'iniziativa Miglio Zero. Altri i prodotti ittici da sottrarre all'oblio: dalla sardina di Selinunte alla Triglia dello Stagnone

Riscoprire lo zero

Favorire il consumo di pesce sui mercati nazionali ed esteri e nello stesso tempo valorizzare il territorio trapanese in chiave turistica. Questi gli obiettivi del progetto della provincia di Trapani dal titolo "Miglio 0" che, presentato a Castellammare del Golfo, ha preso il via sabato a San Vito Lo Capo.

Qui alcuni ristoratori hanno fatto gustare i loro piatti preparati con ingredienti a "miglio 0". Come gli spaghetti "cu ritunnu rattatu", ovvero con lo zero un pesce povero locale, preparati dall'Ittiturismo "La Tramontana". «Istituzioni ed imprenditoria trovano un punto di contatto - ha detto Anna Maria Santangelo, dirigente del settore attività produttive della Provincia di Trapani - mirando allo sviluppo ed alla crescita del comparto ittico trapanese».

Un obiettivo che la provincia di Trapani sta perseguendo con costanza nell'ultimo anno: «Stiamo lavorando - spiega l'assessore provinciale alla Pesca e alle Politiche del mare, Nicolò Lisma - ad una serie di progetti che vanno dalla valorizzazione del pesce di prossimità a quello congelato a bordo. Sarà richiesto - continua l'assessore - il finanziamento, con la concertazione degli operatori dell'intera filiera ittica, considerando prioritario, il rapporto con i Distretti della Pesca». La triglia dello Stagnone, la sardina di Selinunte, il tonno di Favignana, il pesce azzurro di Castellammare del Golfo rappresentano degli "unicum" dal gusto inimitabile. «E' il sogno del cuoco. - esordisce il testimonial del progetto, lo chef Peppe Giuffrè, noto in tutto il mondo ma le cui origini sono trapanesi - Vedere, e soprattutto gustare, la propria provincia a tavola: il made in Trapani. Qualcosa che sembrava prima essere molto lontana ed ora è invece possibile. Ne sono orgoglioso». Del resto questa attività di promozione del pesce locale «assume un valore economico importante - commenta Donatella Bianchi, volto di "Linea blu" - e nello stesso tempo avvicina le famiglie al consumo sano del pesce».

Sandra Pizzurro