



Regione; "Gustus" 72 milioni per le PMI del settore pesca ed acquacoltura



Napoli. "Con il FEAMP la Regione Campania ha messo in campo oltre 73,2 milioni di euro per la crescita, la competitività e l'innovazione delle micro e PMI del settore pesca e acquacoltura, con un'attenzione particolare alla pesca costiera artigianale che, com'è noto, caratterizza fortemente il comparto qui in Campania. Abbiamo programmato più della metà delle risorse disponibili con il Programma, pubblicando nei mesi scorsi una serie di bandi. Ne abbiamo pubblicato altri quattro e nelle prossime settimane ne seguiranno altri. L'attuazione è ormai a pieno regime ed è volontà del Presidente De Luca che si proceda con ancora maggiore celerità per dare linfa vitale ad un comparto da troppo tempo in sofferenza, soprattutto perché, in passato, non se ne è compresa la complessità e l'importanza per l'economia dei nostri territori costieri". E' quanto ha dichiarato ieri **Franco Alfieri**, capo della segreteria del Presidente De Luca, al convegno "Dieta mediterranea e pescato nostrano: sostenibilità e qualità per il futuro del settore" organizzato dalla Regione

Campania nell'ambito di "Gustus", l'expo dei sapori mediterranei chiuso, oggi 20 Novembre, alla Mostra d'Oltremare.

Al convegno di ieri, moderato da Luciano Pignataro, hanno partecipato: Filippo Diasco, direttore generale Politiche Agricole, Alimentari e Forestali della Regione Campania; Maria Passari, dirigente AdG FEAMP Campania 2014 - 2020 della Regione Campania; Antonio Limone, direttore generale Istituto Sperimentale Zooprofilattico del Mezzogiorno; Gaetano Pascale, past president Slow Food Italia; Aniello Anastasio, ordinario di Igiene e Tecnologia alimentare Università Federico II di Napoli. Per Limone "in Campania abbiamo un cibo di grande qualità, con piccole produzioni locali di gran pregio che, però, sono in grande difficoltà. Occorrono deroghe, dobbiamo fare comprendere all'Europa che non possiamo fare a meno dei nostri prodotti di nicchia.

"La dieta mediterranea deve garantire il solco di una tradizione e le biotecnologie devono essere al servizio della tradizione. Occorre, poi, rafforzare i controlli perché i consumatori sono sempre più consapevoli e vogliono avere informazioni dettagliate su cosa mangiano. Infine, dobbiamo pensare ad un osservatorio sul Mediterraneo, che è il mare della biodiversità e, per la sua ricchezza, è il più importante al mondo". Pascale si è soffermato in particolare sul fatto "che si pesca troppo e che, man mano che si è pescato di più, i pescatori sono andati sempre più in crisi. La soluzione, quindi, non è incrementare la quantità di pescato, ma selezionare cosa pescare e per fare questo è necessario studiare meglio gli ecosistemi marini ed adottare una normativa internazionale". Infine Anastasio, che ha evidenziato come il pesce rappresenti "una parte fondamentale di una dieta salutare per la loro composizione proteica e lipidica.

Tuttavia alcuni fattori ne condizionano il consumo e vanno superati. Oltre alla ridotta shelf life, due importanti elementi rappresentano una barriera al consumo di pesce fresco: la considerazione del prodotto ittico come un pasto che necessita di tempo per la preparazione e lo scarso appeal del pesce fresco per i bambini". La Regione ha partecipato al salone professionale - che si conclude oggi - con un'area espositiva nella quale ospita le aziende agroalimentari campane e, per la prima volta, anche le PMI del comparto della pesca e acquacoltura selezionate con avviso pubblico. "Qui a Gustus - ha aggiunto Alfieri - diamo il via al Programma di promozione del pescato nostrano, delle eccellenze ittiche del nostro mare.

Infatti, al pari degli altri settori merceologici, anche per il comparto pesca e acquacoltura abbiamo voluto adottare un Programma di manifestazioni fieristiche per promuovere e valorizzare il prodotto ittico campano sia a livello regionale, nazionale ed europeo, prevedendo un insieme di azioni a sostegno della partecipazione sia alle fiere di settore sia a quelle dedicate all' agroalimentare. Intendiamo promuovere il pescato della Campania in tandem con la Dieta mediterranea, patrimonio immateriale Unesco e bandiera di uno stile di vita e alimentare sano e sostenibile. Occorre, però, che gli operatori del comparto si impegnino per superare i limiti della dimensione troppo spesso piccola delle nostre imprese, facendo rete perche' la parola chiave e' cooperazione".

Comunicato - 20/11/2018 - Napoli - www.cinquerighe.it