

# Successo della Regione Calabria a Blue Sea Land di Mazara del Vallo



Ha raccolto entusiasmi e successi la presenza della **Regione Calabria** alla settima edizione di **Blue Sea Land**, l'expo dei Cluster del Mediterraneo, dell'**Africa e del Medioriente**, a **Mazara del Vallo**.

Quattro giorni, da giovedì a domenica scorsa, durante i quali, presso lo stand istituzionale della Regione, si sono tenuti seminari e incontri b2b per promuovere al meglio le eccellenze del settore ittico calabrese, oltre che **show cooking** che hanno coniugato al meglio i sapori del mare con le eccellenze delle produzioni vinicole calabresi.

“La partecipazione della **Calabria a Blue Sea Land** – ha affermato **Giacomo Giovinazzo**, Dirigente Generale del **Dipartimento Agricoltura e Risorse Agroalimentari** della Regione Calabria – è stata essenziale, in quanto la nostra regione ha una tradizione antichissima legata al mare ed oggi più che mai è fondamentale lavorare per aumentare i redditi degli operatori del comparto ittico. Calabria e Sicilia sono un'unica terra – ha aggiunto il DG – lo Stretto ci divide, ma i patrimoni culturali ci uniscono, quindi credo sia molto importante curare e promuovere questo legame, che si fonda sulla cultura della pesca, la valorizzazione del seafood, ma anche sull'accoglienza”.

“Essere presenti all’evento di Mazara del Vallo – **ha sottolineato Mauro D’Acri, Consigliere Regionale delegato all’Agricoltura** – ha rappresentato un’occasione per i nostri pescatori ed i nostri operatori del settore ittico per presentare le loro produzioni d’eccellenza, utilizzando quale veicolo anche le bellezze paesaggistiche e le tradizioni storiche, in un contesto economico nel quale è importante individuare strategie innovative per la diversificazione delle attività, per la penetrazione in nuovi mercati e per la promozione del turismo azzurro”.

“Nello stand della Regione – **ha affermato Cosimo Caridi, Dirigente di settore del Dipartimento Agricoltura** – i tanti ospiti, buyers e turisti, hanno avuto modo di conoscere le realtà marinare calabresi, il lavoro e le produzioni d’eccellenza delle dieci aziende calabresi di trasformazione dei prodotti ittici presenti, sostenute dai Flags, Fisheries Local Action Group, **Gruppi di Azione Locale**, che hanno l’obiettivo di individuare ed attuare strategie di sviluppo per la valorizzazione della filiera della pesca, migliorare la fruibilità del patrimonio ambientale nelle zone di pesca ed acquacoltura e rafforzare le comunità di pescatori”.

I progetti per lo sviluppo e l’incremento delle attività di pesca presentati ai Flag calabresi nei recenti bandi del **FEAMP**, Fondo Europeo per gli **Affari Marittimi e per la Pesca**, sono stati 55 in totale, finalizzati a sostenere anche le attività di ittiturismo e pescaturismo, per un totale disponibile di circa due milioni di euro.

A questi si aggiungono i finanziamenti messi a bando dalla Regione Calabria, per la sicurezza a bordo dei pescherecci, la trasformazione e la commercializzazione dei prodotti, il miglioramento dei porti e dei luoghi di sbarco ed impianti di acquacoltura, complessivamente per oltre otto milioni di euro.

La lampuga marinata con **cipolla rossa di Tropea**, il tortino di alici alla sannicolese, il pescespada alla bagnarota, lo

stocco alla calabrese, sono state le prelibatezze culinarie proposte negli show cooking tenutisi presso lo stand istituzionale della Calabria, a cura della chef **Francesca Grammatica**.