



Rispetta l'ambiente: se non ti è necessario, non stampare questa pagina.

LA MANIFESTAZIONE

Aspettando slowfish rilancia i nostri mitili, olive e pesci

Un progetto di fidelizzazione ai prodotti ittici locali
Dal 7 aprile in poi partiranno una serie di iniziative

UN CALENDARIO fitto di eventi per valorizzare i prodotti ittici locali fino al 31 luglio prossimo. E' quello di "aspettando Slow Fish" il programma di iniziative promosso da "Slow Food" nella provincia della Spezia e presentato ieri mattina con un incontro nella sala convegni dell'amministrazione di via Veneto in concomitanza con l'evento genovese in agenda dal 17 al 20 aprile prossimo. «Così focalizziamo la nostra attenzione sul territorio sul mare e la gente -ha detto Federico Barli, assessore provinciale al turismo- con una serie di incontri preventivi e successivi all'evento nell'ottica di favorire la cultura dei prodotti sostenibili». Fanno parte della rosa mitilicoltori, pescatori e olivicoltori. «Realtà legate con questo angolo di Liguria. Nostra intenzione è quella di diffondere un sapere condiviso e diffuso -ha proseguito Barli- realizzando un progetto di fidelizzazione». «L'obiettivo è quello di che in Liguria Slow Fish non debba mai finire -ha detto Barbara Schifini, Slow Food La Spezia- riuscendo a sviluppare un'attività che si animi nel corso dell'intero anno». Necessità evidenziata anche da Angelo Majoli e Federico Pinza, rappresentanti dei mitilicoltori che hanno sottolineato l'importanza di una nuova coscienza generale per i prodotti locali finalizzata a preservare il golfo della Spezia da quelle che Majoli definisce "concause di deterioramento" dei vivai spezzini. «Non c'è solo l'acqua a temperatura alta che esce dall'Enel», ha detto Majoli. Con loro anche Matteo Antonelli, operatore agrituristico de "La Sarticola" e Nuccio Bottigioni presidente dell'as-



"Aspettando slowfish" intende promuovere i prodotti ittici locali

sociazione olivicoltori delle colline di Ortonovo. Nel dettaglio il calendario di eventi è già partito lo scorso 8 marzo con il vernissage al museo Camec della Spezia tenuto in occasione della festa della donna. Proseguirà il 7 aprile con la cena "Il povero del Magra" presso il ristorante Corte di Camisano, un incontro degustativo dedicato al cosiddetto pesce povero del fiume sarzanese. «Lo abbiamo voluto per dare il giusto risalto a una specialità, il mugGINE, che patisce l'inquinamento ma che in realtà dove l'ambiente è incontaminato viene apprezzata in tutta la sua bontà», ha spiegato Edmondo Colliva fiduciario Slow Food per la val di Magra, Lerici e Sarzana. Il cammino degustativo proseguirà poi il 14 aprile

con la proiezione presso il cinema Il Nuovo della Spezia del film "Profondo Blu", appuntamento abbinato all'assaggio di vino delle Cinque Terre. Sempre al Nuovo, il 28 aprile, nuovo evento con la pellicola "Le grand bleu" mentre il 16 maggio prevista un'escursione in Toscana e precisamente alla laguna di Orbetello. Il rush finale è affidato il 22 maggio alla conferenza un mare di pesci con l'associazione Mediterraneo e agli eventi, in estate legati al Festival della Marineria. Dall'11 al 16 previsti percorsi guidati per la conoscenza dell'acciuga, dei muscoli e dello stoccafisso. A Sarzana sempre in giugno, data da definire, terranno banco le "storie salate, il salto dell'acciuga"

MARCO TORACCA