

“PRIMA SECCA, IL MARE SENZA CONFINI” TRA FILIERA CORTA, PROFUMI DI CUCINA E STORIE DI MARE

29 Giugno 2017



ALBA ADRIATICA - I cannelli appena pescati e gratinati di #Casermaguelfa, oppure mortadella di mare (col pistacchio!) e porketta di tonno di #Ilgustomobile? L'inedita, esclusiva, birra agricola Prima Secca al sapore di mare con ostriche e lime di #Grignè.

Oppure una Hopnotic, brassata con soli malti chiari e diversi di volta in volta, di #Opperbacco? Meglio assaggiare tutto, pesce e birra vanno d'accordissimo.

E per l'assaggio c'è tempo fino a domenica.

“Prima Secca, il mare senza confini” ha questo e molto altro di buono, buonissimo, da offrire ai foodies che amano i profumi e sapori di mare. Una grande festa della piccola pesca in Adriatico tra Abruzzo e Marche, partita ieri e in corso fino a domenica 2 luglio nella piazzetta

di Alba Adriatica tra lungomare Marconi e via Rovigo, per l'occasione chiusi al traffico.

Un'oasi del gusto in salsa adriatica con qualche, interessantissima, incursione sul Tirreno. Oltre trenta ricette a base di pesce fresco locale preparate dai ristoratori abruzzesi Ariaa e gli chef della grande ristorazione abruzzese in collaborazione con Vinea qualità picena, vini abruzzesi e marchigiani in enoteca, birre artigianali selezionate da Edelweiss, Old Sponge, Ibu; bar a cura di Sos Drink e Liquori Paesani.

E cooking show ogni sera (**Emanuela Tommolini, Enrico Mazzaroni, Federico Palestini, Andy Luotto e Sabrina Tuzi, Gennaro D'Ignazio**), convegni (produzioni a fermentazione naturale, vitigni locali autoctoni), laboratori del gusto. Il programma, completo con Le ricette del Palasecca, su www.ilmare senzaconfini.it, aggiornamenti sulla pagina facebook.

Territorio, materia prima locale, risorsa ittica, enogastronomia di qualità, turismo, cultura tra terra e mare. Prima Secca è tutto questo. Un festival dal progetto ambizioso, che mira a potenziare l'economia del mare innescando processi virtuosi, facendo sì che il pescato di prossimità arrivi alle cucine di casa, mense scolastiche, ospedaliere e aziendali, hotel, chef del territorio, nel rispetto dei tempi naturali di riproduzione della risorsa ittica e nei sistemi di approvvigionamento.

Filiera corta e genuina, ricchezza della tradizione, nuove opportunità di sviluppo dal mare, risorsa preziosa per il territorio costiero e non solo.

“Una nuova pagina da scrivere insieme, la prima di una nuova era” si è detto ufficialmente al taglio del nastro, presente l'assessore regionale all'agricoltura e pesca **Dino Pepe**, per la firma della nuova convenzione tra Regione Abruzzo e Flag Costa Blu con i sette Comuni costieri teramani, associazioni di categoria, Gac Terre Verdi.

Subito un milione di euro per avviare azioni di promozione e salvaguardia, con Alba Adriatica capofila nell'innescare la sinergia, mettere in rete le diverse individualità produttive volando basso, interpretando le esigenze della comunità locale” sottolinea, orgogliosa, il primo cittadino, **Tonia Piccioni**.

La Prima Secca è il luogo di posizionamento in mare delle cosiddette retine per catturare il pesce e la costa teramana è la zona privilegiata per la pesca attraverso le piccole imbarcazioni. Questo per l'impostazione culturale di base. Ma qual è lo stato di salute del mare e, di conseguenza, della piccola pesca? Che effetti producono le modificazioni del clima? Come cambia l'apporto nutrizionale del pescato?

Interrogativi di stretta attualità che Prima Secca affronterà domani, venerdì 30 giugno ore 18, al convegno con **Nino Bertoni**, presidente Flag Costa Blu, **Vincenzo Crescenzi**, presidente Op Abruzzo Pesca, il veterinario **Vincenzo Olivieri** e i nutrizionisti **Renata Alleva** e **Barbara Zambuchini**, moderati dall'esperto di enogastronomia **Leonardo Seghetti**.

Tema che *Virtù Quotidiane* anticipa qui di seguito, riportando l'intervista a Vincenzo Olivieri, ispettore degli alimenti (Asl Pescara).

Dottor Olivieri, cosa sta accadendo nelle acque dei nostri mari?

La situazione è al limite del drammatico nel Mar Mediterraneo e in Adriatico in particolare. Il 96% delle specie ittiche che consumiamo sono oggetto di "overfishing", sovrapesca, depauperamento delle risorse ittiche per effetto della eccessiva e non razionale attività di pesca. A ciò si aggiunga il surriscaldamento delle acque del Mediterraneo provocato dal "global warming". Attualmente la temperatura superficiale delle acque marine è sui 24°C; negli ultimi quindici anni l'innalzamento è stato di circa 4°C. Questo fenomeno ha consentito l'ingresso di specie aliene nel Mediterraneo, molte dall'Atlantico attraverso lo Stretto di Gibilterra, altre dalla zona indo-pacifica attraverso il Canale di Suez, molte altre dalle acque di zavorra delle navi che provengono da altri mari ancora. Anche l'acquacoltura ha introdotto specie ittiche aliene nel Mediterraneo. Molte di esse hanno un atteggiamento di competizione con le specie locali, ciò ha notevolmente ridotto la popolazione ittica locale.

Il pescato locale è ancora sufficiente al fabbisogno nazionale?

Attualmente il 70% del prodotto ittico commercializzato in Italia è di importazione. Il pescato locale riesce a coprire la richiesta nazionale per circa tre mesi su dodici. Questo ha incoraggiato notevolmente l'importazione da altri mari. Per contro, la qualità del prodotto ittico si è abbassata.

Perché?

Il prodotto frutto della pesca locale, essendo freschissimo, è di qualità superiore. Il prodotto di importazione non può vantare la stessa qualità nutrizionale. E' la freschezza a fare la differenza.

Qual è il messaggio da dare?

Consumare prodotto locale. Che non significa le solite dieci specie conosciute. Dobbiamo aprirci mentalmente, prendere in considerazione le specie normalmente ributtate in mare dai pescatori perché non hanno valore dal punto di vista commerciale: suri, melu, sciabola,

sarde, alici e tutto il pesce azzurro. Solo perché presenti in abbondanza, ancora, nelle nostre acque, sono più economiche e non altrettanto ambite come nasello, sogliola, seppia, scampi. Nelle mense a scuola i bambini mangiano bastoncini di pesce strano, che invece potrebbero essere preparati con il più economico, saporito e genuino pesce fresco locale, a tutto vantaggio della salute.

Urgono provvedimenti?

Trovare soluzioni al problema è impellente: occorre frenare la pesca nei periodi di riproduzione, praticare sistemi di pesca più sostenibili, mangiare più pesce. Se non si osservano queste indicazioni di base fra trent'anni mangiare pesce sarà un ricordo.