

Ad Acate la “Sagra del pesce: anima blu della terra”

30 Luglio 2026

di Redazione



ACATE – Fervono i preparativi a Marina di Acate (Ragusa) per la Sagra del Pesce: Anima Blu della Terra. L'8 e 9 agosto prossimi, la borgata marinara dei Macconi si trasformerà in un grande palcoscenico per celebrare il mare e le sue risorse con il grande ritorno della manifestazione.

Due serate che uniscono gusto, spettacolo e divertimento: dalle degustazioni di pesce curate dallo chef **Luca Giannone** di Apci alla musica dal vivo e dj set con ospiti attesissimi nonché artisti di strada per l'intrattenimento di grandi e piccini. L'evento è promosso dal Comune di Acate e finanziato dall'Unione Europea e promosso dall'Assessorato dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea della Regione Siciliana.

In occasione della manifestazione, sabato 8 agosto a partire dalle ore 19,30, si terrà il talk “Dirillo tra Terra e Mare – Simbiosi tra agricoltura sostenibile e tutela della biodiversità costiera”, un momento che punta ad analizzare la reciproca influenza tra l'agricoltura della

fascia trasformata e la biodiversità marina dei Macconi.

Un'occasione, dunque, per parlare di innovazione agricola, tutela dell'ecosistema dei Macconi, valorizzazione delle produzioni agroalimentari e ittiche sostenibili e promozione turistica delle eccellenze locali grazie agli ospiti che saranno presenti come **Carmelo Maiorca** giornalista e autore del libro *Pesci Pop*, **Francesco Tiralongo** del Dsbg dell'Università di Catania che presenterà il progetto AlienFish, un'iniziativa di citizen science per il monitoraggio di specie aliene e rare nei mari italiani, **Emilia Arrabito** direttrice di Svi.Med. (Centro Euromediterraneo per lo Sviluppo Sostenibile) che illustrerà alcune tecniche sia in fase di studio sia già in uso per ridurre l'impronta idrica delle serre e tutelare la qualità delle falde costiere, e **Lina Lauria**, referente Cibo&Salute - Slow Food Ragusa.

Tra terra e mare per raccontare Acate

L'iniziativa parte da un principio semplice e decisivo: terra e mare non sono comparti separati, ma parti dello stesso sistema ambientale e produttivo. Le pratiche adottate nella fascia agricola incidono sulla qualità delle acque e della costa; allo stesso tempo, la salute dell'ecosistema marino sostiene la biodiversità, la qualità ambientale, l'enogastronomia e l'attrattività di Marina di Acate. Il talk punta, pertanto, a promuovere il risparmio idrico, una gestione più efficiente dei reflui agricoli, la riduzione degli impatti ambientali e il monitoraggio condiviso del litorale.

“Dirillo tra Terra e Mare racconta l'identità più autentica di Acate - dice il sindaco di Acate, **Gianfranco Fidone** -, una comunità che vive del rapporto tra la campagna, il fiume, le dune dei Macconi e il Mediterraneo. Proteggere il mare significa intervenire anche sulla terra, perché ogni scelta compiuta nelle nostre aziende agricole può produrre effetti sull'ambiente costiero. Vogliamo accompagnare l'agricoltura locale verso modelli sempre più innovativi, basati sul risparmio idrico, sulla corretta gestione dei reflui e sulla tutela del suolo e delle acque. La sostenibilità non è un ostacolo allo sviluppo: è la condizione necessaria per rendere le nostre imprese più forti e consegnare alle nuove generazioni un territorio ancora produttivo e integro”.

Una particolare attenzione sarà dedicata anche al fenomeno delle cosiddette “fumarole”, provocate dalla combustione incontrollata di residui nelle campagne che circondano il litorale. Fumi, cattivi odori e dispersioni di cenere possono compromettere la qualità dell'aria, il paesaggio e l'equilibrio dell'ambiente costiero.

“Non possiamo ignorare il problema delle fumarole nelle campagne vicine alla costa - aggiunge Fidone -. La combustione incontrollata dei residui non è soltanto un elemento di

degrado, ma può danneggiare l'aria, il paesaggio e l'ecosistema che vogliamo tutelare. Servono responsabilità, prevenzione e rispetto delle norme. Questi eventi devono aiutarci a costruire una maggiore coscienza ambientale, coinvolgendo aziende, cittadini e istituzioni in comportamenti più corretti".

L'iniziativa va oltre il semplice concetto di sagra puntando a costruire un'alleanza stabile tra Comune, mondo scientifico e comparti produttivi attraverso il "Protocollo Simbiosi" e un monitoraggio condiviso della qualità ambientale, con l'ambizione di fare di Acate un riferimento regionale per un modello integrato capace di unire agricoltura sostenibile, tutela della biodiversità costiera, innovazione e crescita economica.

Il programma prevede inoltre la mostra divulgativa "Tesori Sommersi" e un sistema di "tracciabilità narrata" che consentirà ai visitatori di conoscere la provenienza, le caratteristiche e la sostenibilità dei prodotti degustati attraverso un'esperienza di educazione ambientale, consumo consapevole e promozione territoriale.

"Il turismo contemporaneo non cerca soltanto luoghi da visitare, ma territori da conoscere e comunità da incontrare – sottolinea l'assessora comunale al turismo, **Martina Spitale** – . Le dune dei Macconi, le coltivazioni della fascia trasformata, i prodotti ittici selezionati, il vino e le ricette della tradizione possono diventare un unico racconto, riconoscibile e credibile. Attraverso degustazioni guidate, laboratori e attività divulgative vogliamo mostrare che dietro ogni prodotto esistono un ambiente da proteggere, un lavoro da rispettare e una storia da tramandare. Valorizzare le specie ittiche meno note provenienti da filiere responsabili e abbinarle alle eccellenze agricole locali significa ridurre gli sprechi, promuovere un consumo più consapevole e creare nuove opportunità per le imprese".

"La promozione turistica passa anche dalla cura quotidiana dei luoghi – aggiunge l'assessora- . Contrastare le fumarole e ogni pratica che produce degrado nelle aree prossime al litorale significa difendere l'immagine di Marina di Acate e la qualità dell'esperienza offerta a residenti e visitatori. La manifestazione sarà perciò anche uno spazio di educazione ambientale, nel quale il rispetto del territorio diventa un valore condiviso e un impegno concreto, mentre la tracciabilità narrata permetterà al visitatore di conoscere la provenienza dei prodotti, le caratteristiche della filiera, i criteri di sostenibilità e la creatività degli chef. La simbiosi tra terra e mare diventa così il tratto distintivo di un turismo sostenibile ed esperienziale, capace di generare valore senza consumare il territorio".