

Tutti in coda per il Gambero Rosso di Mazara nelle Osterie del Mare di "Slow Fish" alla Fiera di Genova

di Franco Scaturro

Mazara vola in alto... Successo di critica e di massiccia partecipazione nello stand "mazarese" trasformato in una vera e propria osteria del mare in quel di Genova presso la Fiera che ha ospitato la rassegna internazionale di "Slow Fish" dedicato al mondo ittico e alla pesca sostenibile. In migliaia, seppur, con lunghe code e qualche disagio all'ingresso (gli organizzatori forse non prevedevano un così massiccio assalto di visitatori provenienti da tutta Italia e dall'estero) non hanno voluto perdere l'occasione di gustare il "nostro Gambero Rosso e Rosa"

cucinato dai nostri cuochi con svariate modalità. Il protagonista, indiscusso, della tre giorni ligure è stato, proprio, il nostro gambero divenuto ben presto il vero principe della gastronomia mediterranea in questo illustre evento elaborato nel segno comune della "mediterraneità". Il progetto "L'Antica Cucina dei Borghi Marinari" - POR Sicilia 2000-2006 - con capofila il Comune di Mazara del Vallo

ha puntato i riflettori sulla promozione della produzione ittica e valorizzazione dei prodotti "nostrani" attraverso il recupero delle antiche tradizioni della pesca e della cultura marinaresca della nostra Città.

Genova ha rappresentato l'inizio di una fattiva collaborazione per lo sviluppo della pesca e del pescato in termini di commercializzazione nel Mediterraneo e oltre. Si spiega così l'incontro istituzionale avvenuto tra il Sindaco Giorgio Macaddino, l'Assessore Regionale alla Pesca ligure e funzionari, dirigenti regionali, provinciali e comunali delle varie regioni relativamente al comparto pesca. Sicilia e Liguria in perfetta simbiosi con le loro antiche e preziose tradizioni gastronomiche, così come antica e preziosa è l'arte della seduzione. Una chimera per molti, un dono innato per altri. Si seduce nel lavoro, nelle amicizie, nell'amore ma anche a tavola. Seduzione significa attrarre a sé ed il Gambero Rosso e Rosa di Mazara del Vallo ha, davvero, colpito nel segno... Chiarito questo particolare risulta chiaro che l'unica regola gene-

rale è "provare" e così, come abbiamo già rivelato, in migliaia hanno voluto gustarlo... definendolo vero e proprio alimento del desiderio...

Genova splendida città marinara dalla posizione geografica privilegiata, dal clima ottimale e dalle antiche tradizioni non poteva non essere legata ad una manifestazione così prestigiosa. Genova, grazie a tutti gli altri borghi marinari italiani e a quello di Mazara in particolare, ha "ritrovato" il cuore pulsante per il settore pesca. Il Salone della Fiera di Genova



ha rappresentato una straordinaria occasione per assaggiare e abbinamenti gastronomici non consueti proposti, anche, dalla nostra osteria del mare siciliana. Un vero e proprio, per tutti i golosi dal palato fine, tour gastronomico iniziato dagli antipasti per proseguire con la scoperta di ricette segrete e piatti esclusivi. Con il dirigente del nostro Comune, responsabile delle Politiche Comunitarie, Ing. Vito De Simone, con il Rag. Capo del Comune, Dott. Nino Ingargiola e con tutto il gruppo di lavoro, promotore del progetto, abbiamo lavorato a lungo spiega il Sindaco Giorgio Macaddino per arrivare ad un traguardo prestigioso, che speriamo possa contribuire ad unire diverse realtà italiane ed europee in un percorso gastronomico-turistico. Essere il Comune capofila di questo progetto in Sicilia è una grande responsabilità oltre che un impegno che tradurremo in chiave turistica. La tappa di Genova apre ufficialmente la marcia di avvicinamento verso altre prestigiose Città come Roma, Mosca, San Pietroburgo, prossime ad ospitare tale grande

evento. A Genova- conclude il Sindaco Giorgio Macaddino- ci siamo sentiti uniti nel segno della pesca e del pescato. Le Regioni Sicilia e Liguria e le Città di Genova e Mazara hanno sposato un progetto ma soprattutto le modalità di utilizzo per portare avanti la tradizione delle proprie gastronomie (il pesce su tutto) per affrontare un percorso innovativo e di promozione turistico-culturale.

Sulla stessa lunghezza d'onda è apparsa sintonizzata la Dott.ssa Annamaria Manzo, dirigente del comparto pesca Regione Sicilia e responsabile dell'Ufficio Gestioni Fondi Comunitari <<Il mio ruolo istituzionale mi porta, spesso, in giro per tali eventi ma devo dire che qui a Genova abbiamo registrato e raggiunto livelli molto alti sia in termini di partecipazione di pubblico che di critica giornalistica specializzata, ovviamente, in questo settore. Ritorniamo in Sicilia con questo grande fiore all'occhiello.

Da Genova a Mazara passando per tutti gli altri borghi marinari italiani e siciliani si è lavorato per un'unica idea che ha avuto aggiunge Annamaria Manzo- nel Gambero Rosso e Rosa di Mazara del Vallo il traino per una lunga serie di eventi e di iniziative che ci porteranno in giro per il mondo per promuovere i nostri prodotti gastronomici nel contesto di un vero e proprio progetto itinerante che punta, decisamente, ad un feedback, ad un ritorno, in termini di turismo e di immagine come dire che chi ha gustato i nostri prodotti dovrà essere curioso e voglioso di approdare dalle nostre parti per "riguastarli" in un'atmosfera tutta quanta siciliana e mazarese in particolare.

Questo progetto- conclude Annamaria Manzo- è un esempio di progettazione partecipata dove Mazara ha saputo coniugare gli aspetti promozionali con quelli innovativi economici perché si crea innovazione per nuovi percorsi relativi alla commercializzazione del pescato>>. Il laboratorio del gusto, è il caso di dire, del nostro pescato ha fatto presa ed il promotore del progetto l'Ing. Vito De Simone, dirigente responsabile delle Politiche Comunitarie del Comune di

Mazara del Vallo, ne è fiero <<Non avevo dubbi che anche in questa circostanza, come avvenuto del resto in altri analoghi progressi eventi di questa levatura, il nostro Gambero Rosso e Rosa avrebbero primeggiato. Il binomio tra il nostro pescato e la Città va avanti a gonfie vele perché continuiamo a portare avanti un'azione legata sia alla promozione del prodotto ma soprattutto di Mazara relativamente ad un vero e proprio marketing territoriale.

La presenza di prestigiose testate giornalistiche televisive, cito tra tutte- prosegue l'Ing. Vito De Simone- la televisione giapponese, coreana, SKY, Rai uno etc ma anche radiofoniche e della carta stampata nazionale ed estera, testimonia la grande attenzione che si è voluta dare al nostro gambero e alla nostra flotta peschereccia, che non ha rivali in tutta l'area del Mediterraneo verso il quale puntiamo le nostre attenzioni in termini di commercializzazione, basti pensare alla Tunisia, alla Libia e all'Egitto perché è proprio in questi siti che si riscontrano grandi fonti di approvvigionamento in termini di pescato ma anche per la possibilità di esportare le tecnologie del "non food" soprattutto quelle della tecnica del "freddo". Il messaggio forte che parte da Genova- conclude l'Ing. De Simone- è che queste attività future ci devono vedere sempre più in perfetta simbiosi con altre realtà. Questa collaborazione interistituzionale che vede sia il Comune di Mazara che gli Assessorati Regionali alla Pesca di Liguria e Sicilia, deve puntare in futuro ad una progettualità comune che dimostri di essere vincente in campo internazionale>>.

Per la cronaca, da buon inviato, mi corre l'obbligo di evidenziare che in tanti, tantissimi, purtroppo, non hanno potuto prendere posto attorno ai tavoli del nostro stand e che sono stati costretti a gustare il nostro gambero, sempre, in piedi per la mancanza di sedie che magari potevano essere posizionate in un'area libera accostata all'Osteria del Mare siciliana ma evidentemente questa folla "oceanica" non era assolutamente pronosticata... In piedi si ma con il gusto del nostro "gambero" da non perdere assolutamente.

