



**Comunicato Stampa**

**LEGA PESCA A “LA CAMPIONARIA”:  
IANI’, DALLA QUALITA’ UNA RISPOSTA ALLA CRISI**

Lega Pesca rinnova con convinzione la sua partecipazione all’edizione 2009 de La Campionaria. Anche per il settore ittico, al centro di una crisi senza precedenti (nel 2008 prodotto lordo in calo del 12%, - 6% occupazione, - 4% le vendite) è proprio dalla qualità, intesa come leva e strumento per l’urgente riposizionamento delle imprese, che può e deve venire una risposta alla crisi che sta scuotendo l’economia nazionale – dichiara Ettore Iani, presidente nazionale dell’Associazione.

La qualità, di cui i produttori devono essere sempre più custodi e garanti diretti nei confronti dei consumatori, spiega Iani, si costruisce a partire dalla responsabilità e dall’ecosostenibilità delle produzioni, e si misura sulla capacità delle imprese di integrare la filiera e di avviare forme di diversificazione dell’attività, dal pescaturismo all’educazione ambientale, dall’ittiturismo alla ristorazione, etc.

A La Campionaria Lega Pesca presenterà i casi di successo aziendale rappresentanti da alcune cooperative aderenti all’Associazione che si auspica possano offrire uno stimolo ed un esempio per gli altri operatori.

In particolare, i testimonial di Lega Pesca saranno, per i rispettivi settori:

**PESCATURISMO** - Settimia CANU: Consorzio Pescatori Golfo dell’Asinara (SS) – A bordo dell’imbarcazione Tre Fratelli, lungo le coste protette dell’Isola dell’Asinara, i capibarca offrono agli amanti del mare l’opportunità di vivere le emozioni della salpata delle reti della pesca artigianale, di degustare bordo il pescato, di condividere i saperi sulle specie e sull’ambiente naturale.

**RISTORAZIONE** - Marco PEZZOLESI: Pres. COMARPESCA (PU) – Storica apripista in Italia per l’avvio di attività di ristorazione gestite direttamente dalle cooperative di pescatori, la cooperativa ha recentemente inaugurato l’apertura del self service “Al Pesce Azzurro 2” all’interno dell’Acquario di Cattolica. Sarà proposta la stessa formula vincente qualità /prezzo consolidata dal successo che da anni riscuote a Fano (oltre 160.000 pasti a stagione) dove Comarpesca gestisce anche il ristorante galleggiante Scimitar ormeggiato nella darsena del Porto.

**GASTRONOMIA** - Gaetano URZI’: Pres. Cooperativa del Golfo (CT) – Il pesce fresco di Sicilia conservato secondo l’antica tradizione marinara: cinque linee di lavorazioni artigianali (fresco, salato, sott’olio, affumicato e marinato) nei nuovi impianti a norma CE per la valorizzazione delle specie locali. La cooperativa è titolare del presidio SlowFood della “masculina de magghia”, alici pescate nel Golfo di Catania con la rete menaide, conservate sotto sale nei tipici “cugnetti” di terracotta.

La Campionaria sarà inoltre l’occasione per rilanciare il progetto “Sulla scia del Pesce” realizzato da Lega Pesca con contributo MIPAAF per sperimentare modelli operativi di tracciabilità, etichettatura e valorizzazione del prodotto ittico fresco locale.

Saranno, infine, organizzate degustazioni di prodotto, orientate soprattutto alla valorizzazione delle specie di minor interesse commerciale, per promuovere un consumo consapevole e responsabile, attento alla stagionalità ed in grado di avvicinare lo stile alimentare alla reale varietà e disponibilità di prodotto nazionale sul mercato, avvantaggiando la produzione interna rispetto a quella estera e remunerandone al meglio la qualità e la sicurezza.