

LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO HANNO "IL GUSTO DELLA LUCE"

Valorizzare e promuovere il "gusto" del territorio. Raccontare le eccellenze del posto con particolare attenzione al cibo "rivisitato in chiave contemporanea", al legame tra i prodotti tipici del territorio e alla biodiversità. Fare puntati, ancora, su un insieme di attività capaci di creare un sistema di offerta e promozione distribuito su location strategiche. Con l'obiettivo di creare un circuito che comprende il centro storico della città e l'area marina protetta del Plemmirio.

Ci pensa "Il gusto della luce", il pacchetto di iniziative realizzate nell'ambito del progetto "Expo e

territori", promosso dal ministero dell'Ambiente nella realtà locale proprio mentre l'Expo Milano 2015, la grande vetrina dedicata al nutrimento del pianeta "energia è vita", è entrata nel vivo delle sue attività.

L'evento coinvolge l'area marina protetta del Plemmirio, il Comune e un ampio partenariato impegnati in una serie di iniziative che si terranno tra luglio e ottobre.

Il via all'iniziativa è previsto giovedì alle 17, nella sede del consorzio Amp che si trova nel suggestivo comprensorio del castello Maniace, dove si terrà un convegno divulgativo

sulla sana nutrizione e sulla ricchezza di specie del nostro mare.

Non solo. "Il gusto della luce" è infatti un invito all'avventura. Quasi una civettuola esortazione a cedere alle lusinghe della natura. A scoprirla con tutti i sensi. Ecco quindi che le degustazioni di prodotti tipici - pesce e mandorla per fare due esempi - si mescoleranno e confonderanno con esperienze all'aria aperta. Come le suggestive escursioni nella zona Capo Murro di Porco e all'area marina protetta.

Un percorso insomma ultrasensoriale. Un concept capace di tra-

sformare i temi del cibo e del territorio in "esperienze" declinate in diverse chiavi di lettura.

Chiaro il prezioso obiettivo nelle parole del direttore dell'area marina protetta del Plemmirio, Rosalba Rizza: «Da dieci anni - dice - studiamo gli effetti che produce il regime di tutela nel mare. Ma adesso bisogna fare un passo in più perché è giunta l'ora che il messaggio di questa attività passi anche alla vita pratica, con una nutrizione sana e corretta, basata cioè a dire sul prodotto ittico locale troppo spesso sottovalutato o scarsamente consi-

derato. E invece possiamo contare su specie che, anche se non hanno un grande valore commerciale, sono importantissime dal punto di vista nutrizionale e penso per esempio alle alici o alla spatola, solo per citarne due».

Ma tanti sono gli argomenti che, a detta del direttore dell'area marina protetta del Plemmirio, dovrebbero essere veicolati maggiormente anche e soprattutto nelle scuole, tra i giovani. «E faccio per esempio riferimento al fermo biologico di alcune specie - conclude Rosalba Rizza - che deve essere rispettato non solo dai pescatori ma anche dai clienti dei ristoranti».