



**TAORMINA GOURMET PREMIA "IL MARE BUONO"
RICONOSCIMENTO A 5 AZIENDE ITTICO-CONSERVIERE SICILIANE
DISTINTE PER L'IMPEGNO SULLA SOSTENIBILITA'**

*Attenzione puntata sull'utilizzo dell'acciaio come materiale riciclabile all'infinito
e sull'importanza della consapevolezza da parte dei consumatori*

Taormina Gourmet premia "Il mare buono". Nell'ambito della prima giornata dell'ottava edizione dell'evento dedicato al meglio del food & beverage del Sud Italia firmato **Cronache di Gusto** e **Associazione Bica**, in corso presso l'Hotel Villa Diodoro a Taormina, è stato consegnato il riconoscimento **Fish Academy** per la sostenibilità, in collaborazione con **Consorzio Ricrea**, **associazione Ancit** e **Anfima**, alle aziende siciliane ittico-conserviere che si sono **distinte per tracciabilità, qualità e sostenibilità**.

Premiate le aziende **Balistreri Girolamo & Co di Aspra** (Bagheria-Palermo), **Bluemar di Sciacca** (Agrigento), **Franco Adelfio di Marzamemi** (Pachino - Siracusa), **Nutritalia di Trappeto** (Palermo), **Peppino Brunetto di Aspra** (Bagheria - Palermo) e **Testa Conserve di Catania**.

Fabrizio Carrera, direttore di Cronache di Gusto e ideatore di Taormina Gourmet, ha sottolineato come l'evento voglia puntare la massima attenzione sull'importanza di un'alimentazione sana e uno stile di vita salutare. Taormina Gourmet si è focalizzata sul pescato tramite le aziende ittiche che non solo rappresentano una tradizione per la Sicilia e che offrono quello che il mare dona come risorsa che, non essendo infinita, va preservata. Le aziende premiate sono aziende attente alla qualità del prodotto ma anche al rispetto della sostenibilità, "perché pescare significa rispettare regole sempre più stringenti, ma che sono anche sinonimo di garanzia".

Nel corso del Premio è stata lanciata anche l'idea di **implementare l'utilizzo dell'acciaio**, materiale totalmente riciclabile (nei cooking show di Taormina Gourmet sono stati utilizzati contenitori d'acciaio al posto dei piatti). Proprio su questa tematica è intervenuto **Nino Salerno**, presidente del Consorzio Ricrea, che si occupa proprio del **riciclaggio dei materiali e in particolare dell'acciaio**. "Dal riciclo dei metalli si potrebbe fare tanto perché il metallo viene riciclato all'infinito e garantisce la corretta conservazione del prodotto e il rispetto dell'ambiente".

Inoltre **Alfio La Rosa** di Federconsumatori Sicilia ha spiegato come ad inizio estate, periodo di massimo consumo del tonno, sia stata promossa una **campagna per la consapevolezza dei consumatori sia sul tonno fresco che in scatola**, diffondendo un vademecum composto da 10 punti, dall'etichetta ai metodi di cattura e di conservazione del pescato, per ottenere una "**carta d'identità del tonno**". "I cittadini devono essere consapevoli di quello che acquistano e, di conseguenza, mangiano". L'appello lanciato da Taormina Gourmet, dunque, è quello di **non acquistare senza conoscere la provenienza e la conservazione del pescato**.

cronachedigusto.it

UFFICIO STAMPA

Taormina Gourmet

Silvana Polizzi Sabino

Tel.3289455278

Email: ufficiostampa@cronachedigusto.it

Miriade & Partners

Tel. 329.9606793 – 392.0059528 – 392.9866587

Email: ufficiostampa@miriadeweb.it

BICA

FIZZ
COMUNICAZIONE