



**LA SOSTENIBILITA' DALLA TERRA AL MARE
A "TAORMINA GOURMET" PREMIATE
LE PICCOLE MARINERIE DALLE GRANDI PASSIONI
E LE MIGLIORI AZIENDE CONSERVIERE DI POMODORO ITALIANE**

TAORMINA - Obiettivo puntato sulla **sostenibilità, dalla terra al mare**. **"Taormina Gourmet"**, evento in corso a Taormina promosso da **Cronache di Gusto**, celebra uno dei temi di maggiore attualità nel mondo dell'ambiente e dell'agroalimentare, premiando le aziende che si sono maggiormente distinte, nei rispettivi settori, per qualità della produzione e l'attenzione all'ambiente.

Il pescato è stato protagonista di **"Fish Academy - Il mare buono"**, format di Cronache di Gusto dedicato alla promozione del pescato e delle attività connesse. Oltre ai cooking show sul tema, sono stati premiati alcuni **protagonisti delle attività di pesce in Sicilia**, quelle piccole marinerie che oggi rappresentano storia, cultura, tradizioni ma soprattutto sostenibilità e rispetto del mare.

Il Premio **"alle piccole marinerie dalle grandi passioni"** di Fish Academy è andato a **Laura Balistreri** della cooperativa Mare Nostrum di Porticello (Palermo), **Mario Conti**, comandante della barca San Giovanni, e suo figlio **Sebastiano Conti**, comandante della barca Zanna Bianca, due generazioni di pescatori di Stazzo Borgata Marinara del comune di Acireale (Catania), **Rosario Davì** ed **Emanuele Campagna** della cooperativa Borgo dei Pescatori di Nizza di Sicilia (Messina). I riconoscimenti sono

stati consegnati da **Nino Salerno** della Salerno Packaging, lo chef e Mastro Salatore della bottarga di tonno **Alfio Visalli**, l'ecologo marino **Franco Andaloro**, **Francesco Zizzo** di Anapi Pesca e **Francesca Cerami**, direttore Idimed, istituto dieta mediterranea.

“Al consumatore consegniamo il ruolo di attore principale lungo la strada lunga e complessa dello sviluppo sostenibile della pesca e del mare – afferma Franco Andaloro, ecologo marino -. Il pescatore e il consumatore devono saper raccontare il patrimonio marino anche attraverso scelte responsabili, come ricercando tipologie di pesce oggi dimenticate ma che, attraverso l'innovazione, possono diventare piatti ricercati. O continuando sulla strada dell'identità cominciata con l'istituzione in Sicilia del registro identitario della cultura e dei borghi marinari”.

In collaborazione con **Ricrea** (Consorzio nazionale per il riciclo e il recupero degli imballaggi in acciaio), **Ancit** (associazione nazionale conservieri ittici, che rappresenta le imprese operanti nel settore delle conserve ittiche) ed **Anicav** (associazione nazionale industriali conserve alimentari vegetali) sono state premiate le **migliori aziende conserviere di pomodoro italiane** per qualità del pomodoro, utilizzo di agricoltura biologica, sostenibilità anche attraverso l'utilizzo dell'acciaio, materiale completamente riciclabile e, quindi, indispensabile per rispettare l'economia circolare. Il riconoscimento è stato assegnato alla **Cooperativa Rinascita** di Rovittello (Palermo), **Gustarosso** di Sarno (Salerno), **Gran Gusto** di Battipaglia (Salerno), **azienda agricola Salemi Pina** di Sortino (Siracusa) e **Rosso Siculo** di Vallelunga Pratameno (Caltanissetta). A consegnare i premi Nino Salerno, rappresentante di Ricrea, Consorzio Nazionale per il Riciclo e il Recupero degli Imballaggi in Acciaio.

UFFICIO STAMPA

Sud Top Wine

Miriade & Partners

Tel. 329.9606793 – 392.0059528 – 392.9866587

Email: ufficiostampa@miriadeweb.it