Gac Sardegna Orientale: L'azione principe del Gruppo riceve consensi in Emilia Romagna

Data: Invalid Date | Autore: Giampaolo Puggioni



TORTOLI', 22 DICEMBRE 2015- Impreziosite dalle cornici per solennizzarne l’assoluta importanza. Il Gac Sardegna Orientale è il primo in Italia ad aver ottenuto due certificazioni di sostenibilità per scampo e triglia rossa, prodotti d’eccellenza del mare che lambisce il lato orientale dell’isola. È successo a Lido degli Estensi, durante l’evento “Pescato Sardo Certificato” organizzato dalla Rete dei Produttori, promotrice dell’azione 1.1.1 caratterizzante il Piano di Sviluppo Locale "Sardegna Orientale verso il 2020”.

Renato Murgia, direttore della Associazione Armatori Moto Pescherecci Sardi (capofila dell’azione), ha ricevuto gli importanti attestati da Paolo Bray, fondatore e direttore di Friend of the Sea. Non è semplice ottenere riconoscimenti di questo tipo perché il processo che porta a conseguirli rispetta un iter di valutazione pianificata che nella fattispecie ha coinvolto il Bureau Veritas (leader a livello mondiale nei servizi di controllo, verifica e certificazione per la qualità, salute e sicurezza, ambiente e responsabilità sociale), il Dipartimento Scienze Biologiche Marine dell’Università di Cagliari, le imbarcazioni e stabilimenti a terra coinvolti.

“Sono molto contento – ha commentato a caldo Renato Murgia - perché da gennaio la Rete dei Produttori intraprenderà dei rapporti commerciali veri e propri con le realtà gastronomiche della Penisola. Si è avverato ciò che inseguivamo io e il nostro compianto Presidente del GAC SO Fabrizio Selenu, la cui scomparsa improvvisa ci ha lasciato sgomenti, increduli e molto addolorati. Ora spetta

ai nostri imprenditori ittici scacciare perplessità residuali e lavorare in comunione per far decollare l'esportazione. I nostri sono prodotti d'eccellenza e ben apprezzati dai ristoratori".
Non a caso nel corso del convegno organizzato presso la Scuola Alberghiera Remo Brindisi erano presenti cinque dei sei ristoratori che di fatto sono stati i testimonial dell'iniziativa, scelti per il loro grado di riconoscibilità (sono stellati Michelin) e ai quali è stata consegnata una campionatura di prodotto certificato proveniente dall'area GAC SO. Nella fattispecie: Il Don Giovanni, La Zanzara, La Capanna da Eraclio, La Comacina, La Barcaccia. Assente l'Acciuga per impegni improrogabili di lavoro.
Ma un plauso sincero lo hanno ricevuto anche gli alunni della scuola che a fine seminario hanno potuto mostrare ai presenti e agli stessi celebri chef di Comacchio e dei Sette Lidi le loro sublimi creazioni. Il pranzo di gala ha permesso di valorizzare all'ennesima potenza le tipicità isolane, trasportate fino all'Adriatico grazie alla sinergia tra fornitori sardi, una società di autotrasporto emiliano – romagnola e i ristoranti locali interessati ad esse.

ON LINE IL SITO DOVE IL PRODOTTO ITTICO DIVENTA GRANDE PROTAGONISTA

La novità principale che darà il definitivo impulso all'azione 1.1.1 è rappresentata dal sito web www.retedeiproduttori.it. Sarà il collante tra l'attività dei motopescherecci e quella dei ristoranti selezionati. A spiegarne le finalità principali, nel corso dell'incontro, ci hanno pensato Renato Murgia e il tecnico Manuel Fumagalli. Mediante utilizzo di Pc, video proiettore, termo stampante/ etichettatrice e smart phone, si è mostrata una simulazione di tracciabilità del pescato. Chi partecipa alla sperimentazione – ha spiegato Murgia - è dotato di etichettatrici interattive. I dati riepilogativi del pescato (in questa fase pilota limitato solo a gamberi, scampi, aragoste e triglie rosse), vengono inseriti a bordo grazie all'applicativo bluejoy e trasmessi direttamente al sito in modo che possano essere consultati nell'immediato. Attraverso i dati confluiti nel sito si possono stilare statistiche periodiche sulle quantità di pesce pescato e relativa tipologia".
Al progetto hanno partecipato 13 barche (appartenenti alle marinerie di Siniscola, Cala Gonone, Arbatax, Villaputzu e Villasimius) le cui caratteristiche, con relative foto, saranno riportate in un'apposita sezione del sito intitolata "Operatori. I pescherecci abbisognano di una certificazione ulteriore rispetto a quella obbligatoria. E quella rilasciata da Friend of the sea riguarda la no black list, il non utilizzo di reti irregolari e prodotti anti ossidanti fuori norma, dotazione di manuale HCCP e altro ancora.
Il sito web offre ulteriori servizi innovativi: saranno censite le 630 specie di pesci e per ognuna ci sarà una foto e relativa scheda: un lavoro complesso ma che si rivelerà molto utile.
A tutti i ristoratori verrà consegnata una vaschetta (munita di etichettatura), con il prodotto pescato: verrà mostrata ai clienti prima di essere mandata in cucina. E non solo: seguirà un'esposizione dettagliata con illustrazione via web delle caratteristiche più recondite del prodotto; uno sforzo non indifferente che può essere fatto solo in certi luoghi di nicchia.[MORE]
"Si sono scelti ristoranti di un certo pregio non solo per un discorso di maggiore visibilità – argomenta Renato Murgia - ma anche perché in un locale dove offrono 400 pasti al giorno, la tracciabilità del pescato diventa complicata. I ristoranti selezionati ci hanno garantito che il prodotto sarà raccontato a tavola".
Seppur non presente al Lido degli Estensi, Roberto Savarino, Presidente di Federcoopesca Sardegna (altro partner dell'azione 1.1.1) ha voluto precisare alcune cose: "I pescatori che raccolgono e commerciano il prodotto certificato di certo non contribuiscono al depauperamento dei nostri mari e avranno una marcia in più rispetto agli altri concorrenti perché agiscono in modalità sostenibile. E in certi ristoranti questi valori hanno un certo impatto sui clienti".
Le eccellenze dei ristoratori saranno messe nero su bianco sul sito: le loro ricette si potranno

consultare comodamente, abbinate a ciascuna specie ittica.
Previsto anche un concorso di idee rivolto al pubblico chiamato a pubblicare le proprie intuizioni gastronomiche che saranno valutate dagli chef professionisti. Al vincitore sarà consegnato un premio".

LA PESCA SARDA ALLA RICERCA DI UNA NOMEA PERDUTA

Tra i partner della misura c'è molta collaborazione, assieme portano avanti altri progetti al di fuori del GAC SO. Gli stessi pescatori sono ben contenti di questa unitarietà d'intenti, perché il comparto si rafforza. "È un segno di maturità, in tempi passati si litigava pure, ora si è consci che fare un passetto indietro aiuta" – ammette Murgia.
La risorsa pesca in Sardegna ha bisogno di una programmazione politica all'altezza che attualmente non c'è, nonostante sia un prodotto che vanti altissime percentuali di consumo, rendendo il mercato molto fiorente.
Esperienze simili sono già state avviate in Italia e hanno avuto notevole successo, come a Mazara del Vallo che ha valorizzato molto bene il gambero rosso. "Nel centro siciliano hanno già certificato tutto – dice il direttore dell'Associazione Armatori - possiedono un marchio conosciuto ed esportato in tutto il mondo con un valore commerciale nettamente più alto rispetto ad un gambero rosso anonimo".
Roberto Savarino ne approfitta per divulgare un'immagine corretta sull'operato del pescatore: "Dobbiamo far capire che non stiamo distruggendo il mare, siamo costantemente chiamati a lottare contro la cattiva informazione. I poco esperti credono, per esempio, che la pesca strascico sia vietata e invece è legale se effettuata a 40 miglia dalla costa e a 750 metri di profondità". Quella del Pescatore è un'immagine da ricostruire, attualmente è visto come un predatore. "Su questo aspetto bisogna lavorare con massima attenzione – continua il presidente di Federcoopesca Sardegna - partendo dal presupposto che si rispettino le regole. In questi ultimi anni è stata devastante la campagna denigratoria. È vero, all'interno della categoria ci sono anche delinquenti da emarginare, non c'è dubbio, ma coloro che operano secondo le regole sono la larga maggioranza e va rimarcato. I pregiudizi sono difficili da scacciare, dobbiamo riavviare un processo di rieducazione della pesca. A cominciare dalla sua stagionalità: deve essere chiarito quale sia il periodo migliore per mangiare una determinata specie e valorizzarlo quando è al top".

Tutte le informazioni riguardanti il Gac Sardegna Orientale si possono leggere sul sito:
www.flag-sardegnaorientale.it/ e sulla pagina www.facebook.com/gacsardegnaorientale

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/gac-sardegna-orientale-l-azione-principe-del-gruppo-riceve-consensi-in-emilia-romagna/85905