



## COMUNICATO STAMPA

# Con “Pesca Viva” a Procida un progetto per l’oro blu

*Consorzio Pesca Procidano e MASAF insieme per la sostenibilità a mare con il programma “Pesca Viva”. Il lancio venerdì 21 novembre alle 11:00 al ristorante “Albatros” del porto di Procida con l’evento gastronomico a cura dello chef Carlo Coscione.*

Il mare, la sua cultura, il suo futuro. Sono gli elementi al centro del programma triennale **“Pesca Viva” valore al mare, scelta consapevole** promosso dal **Consorzio Pesca Procidano** in collaborazione con il **Ministero dell’Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF)** e finanziato dal **Fondo Europeo per gli Affari Marittimi, la Pesca e l’Acquacoltura (FEAMPA)** nell’ambito del **Programma Nazionale Triennale (PNT) 2025-27**. Appuntamento al porto di **Procida venerdì 21 novembre alle 11:00** al ristorante **“Albatros”** con l’evento gastronomico di lancio a cura dello chef **Carlo Coscione**.

“Dagli screening sul territorio sono emerse le difficoltà del comparto, in particolare delle piccole e medie imprese, le più colpite dalla svalutazione del prodotto ittico sui mercati di distribuzione” dice **Antonio Veneziano** Presidente Onorario del Consorzio, illustrando le linee guida di una proposta che incoraggi il consumo di pesce **“a miglio zero”** attraverso iniziative di divulgazione, sensibilizzazione e formazione.

Dal cambiamento climatico, che influisce sui cicli di riproduzione e i flussi migratori, alle necessità infrastrutturali, dalle tecniche di pulizia e sfilettatura del pesce, alle ricette tradizionali, il programma intende creare occasioni di confronto tra pescatori, biologi, ristoratori e consumatori finali – soprattutto ragazzi – volte a sviluppare servizi e processi che promuova la riscoperta del patrimonio marino e alla diffusione di abitudini alimentari rispettose della stagionalità, della taglia, dei corretti metodi di pesca e allevamento e diversificate nei consumi, per alleviare la pressione sulle specie più ricercate – come tonni o pesce spada – a tutela della biodiversità. Partner organizzativo la **Cooperativa AR.TU.RO.**

**Organizzazione e Comunicazione:** 339.3306184; [simona.pasquale@gmail.com](mailto:simona.pasquale@gmail.com), 334.3224441