



Si chiama **Feluca** ed è l'imbarcazione utilizzata per la tradizionale pesca al pesce spada nello **Stretto di Messina**. Insieme agli antichi metodi di pesca impiegati, come **il tremaglio e le nasse**, rappresenta un patrimonio culturale da tutelare e proteggere. Tecniche che esprimono una profonda conoscenza e rispetto del mare. Per la loro innata sostenibilità e per la qualità del pescato hanno ricevuto il simbolo della chiocciola di **Slow Food**.

La Pesca Tradizionale entra a far parte della famiglia dei Presidi Slow Food

«In questo modo la comunità dei pescatori che utilizza queste tecniche potrà continuare a praticare la pesca selettiva e stagionale e dare il giusto valore alla grande varietà di specie che durante tutto l'anno vengono pescate variando tecniche e strumenti» sottolinea **Antonella Donato, pescatrice e presidente dell'Associazione Pescatori Feluca dello Stretto**. *«Il Presidio ci permetterà anche di costruire una filiera di qualità. Il nostro pescato non fa grossi numeri, non perché il mare dello Stretto non sia pescoso, ma perché queste antiche tecniche sono altamente selettive e permettono di catturare solo il pesce che è giusto pescare in quel preciso momento, in base alla sua taglia, permettendone quindi la riproduzione»*.

Il Presidio Slow Food della Pesca Tradizionale nello Stretto di Messina, punta a sostenere e valorizzare il lavoro dei pescatori locali delle coste tra Sicilia e Calabria. Tutto ciò

anche attraverso la promozione delle attività di pesca turismo. Si tratta di un ottimo strumento per salvaguardare il patrimonio culturale materiale e immateriale della costa. E' anche un importante elemento di diversificazione a sostegno dell'attività dei pescatori.



Il valore simbolico di questo Presidio Slow Food per lo Stretto di Messina

*«Questo Presidio per noi ha un importante valore simbolico, rappresenta un'opportunità per fortificare legami e costruire nuove connessioni per proteggere, tutelare e valorizzare l'intera area dello **Stretto di Messina**, un tratto di mare che unisce **Sicilia** e **Calabria**, due terre che hanno tanti elementi di contatto, non solo tra di loro, ma con l'intero Mediterraneo. Afferma **Nino Mostaccio** referente **Slow Food del Presidio** e **Presidente Slow Food Messina**.*

*Lì dove **Ionio** e **Tirreno** si fondono e si contaminano, esiste già un ponte, fatto di biodiversità 'condivisa', di culture intrecciate e sovrapposte, di scambi e dialoghi, un ponte immateriale che va tutelato e salvato insieme alla peculiarità di questo splendido tratto di costa». **“Lo spirito del nostro sostegno a questa iniziativa è quello di tutelare il nostro territorio – afferma il sindaco di Messina Federico Basile – e contribuire allo sviluppo di strumenti che possono aiutarci a raccontare un'identità legata alle tradizioni del nostro mare.”***



Tramonto sullo Stretto di Messina

Il successo dell'evento "Mare chiama" per lo Stretto di Messina

Proprio per il notevole impatto che questo riconoscimento può generare sulla comunità, anche sul fronte turistico, **dal 17 al 19 maggio** si è tenuto l'evento "**Il Mare chiama**". Una vera e propria festa del Presidio ospitata in uno dei luoghi più affascinanti della città, l'edificio storico del **Monte di Pietà**. Qui è stata allestita una mostra tematica e sono stati proiettati documentari d'epoca e contemporanei dedicati ai riti della pesca tradizionale sullo Stretto di Messina.

"Il mare chiama e l'amministrazione risponde – continua l'Assessore alle attività Produttive Massimo Finocchiaro – questo Presidio è l'esaltazione dello Stretto e delle sue eccellenze, e ci aiuterà a promuovere le nostre specificità. Un'opportunità per tutta la città."



Feste e tavole rotonde per l'occasione

Per tre giorni si sono tenuti appuntamenti enogastronomici, tavole rotonde, forum e laboratori del gusto sulla pesca tradizionale nello Stretto di Messina. Ci sono stati numerosi

ospiti, provenienti da diverse città italiane . Alcuni anche da paesi dell'area del Mediterraneo. Tutto ciò per promuovere un nuovo modello di politiche alimentari in grado di avviare percorsi di sviluppo per un intero territorio. Un palinsesto di eventi rivolto non solo agli operatori del settore ma che si è aperto ad ogni cittadino interessato al vivere sostenibile. Durante i tre giorni dell'evento sono accolti numerosi ospiti, provenienti da diverse città italiane e da alcuni paesi dell'area del Mediterraneo. Hanno animato i forum tematici e gli stand degustativi in cui il pescato locale è stato cucinato e declinato secondo le diverse culture mediterranee.

Primo passo concreto nella direzione della sostenibilità e della consapevolezza nello Stretto di Messina

Il Presidio della Pesca Tradizionale nello Stretto di Messina, rappresenta un primo passo concreto che **Messina Food Policy**, sulla spinta di **Slow Food Messina**, compie nella direzione della sostenibilità, della consapevolezza e del riconoscimento reale per i custodi del nostro mare. **Messina Food Policy** è il tavolo per le politiche agroalimentari nato a settembre 2022 grazie all'impegno della Comunità Slow Food per la Salvaguardia della Biodiversità dello Stretto di Messina, Slow Food Sicilia, il Comune di Messina e la sua Città Metropolitana, la Camera di Commercio di Messina e la Fondazione Me.S.S.In.A. volto a sviluppare politiche a sostegno della transizione ecologica, riconoscendo nel cibo un elemento trasversale per il cambiamento, oltre che fondamentale, per promuovere un turismo sostenibile che guarda ai produttori come custodi dei territori.



Stretto di Messina tra Sicilia e Calabria

INDICAZIONI:

<http://www.italia.it>

ARTICOLI CORRELATI:

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/ceramiche-di-sicilia/>

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/cosa-vedere-a-tindari/>