



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA  
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE  
E DELLE FORESTE



Comune  
di Procida



LA CURA  
DEL MARE  
il futuro nella tradizione



## COMUNICATO STAMPA

A Procida la due giorni europea del mare

### «Il futuro **NELLA** tradizione», a Procida l'Europa del mare

*A Procida, le azioni del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi con Regione Campania e Ministero. Appuntamento in Piazza Marina Grande, venerdì 1° dicembre ore 10:00 tavola rotonda «La cura del mare» e sabato 2 dicembre ore 12:00, cooking show di mare*

“Se vogliamo salvare il mare, dobbiamo mangiarlo. Tutto”. È il *claim* del progetto sulla pesca «**Il futuro NELLA tradizione**». Un'iniziativa del **Comune di Procida** finanziata dal **Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca (FEAMP)** e promossa dal **Ministero dell'Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste** e dalla **Regione Campania**, nell'ambito del **Programma Operativo FEAMP Campania 2014/2020**, protagonista di una due giorni sull'isola flegrea, nella tensostruttura allestita in **Piazza Marina Grande**.

Appuntamento **venerdì 1° dicembre alle 10:00** con il convegno «**La cura del mare**» che vedrà il saluto istituzionale dell'*Assessore all'Agricoltura della Regione Campania*, **on. Nicola Caputo** e del *Sindaco* e del *Vice Sindaco* di Procida **Raimondo Ambrosino** e **Giuditta Lubrano Lavadera** e dell'*Assessore alla Pesca e all'Agricoltura* dell'isola **Antonio Carannante** e **sabato 2 dicembre alle 12:00, cooking show** con menù degustazione di ricette di mare tradizionali rivisitate da sette chef locali e raccolte in un ricettario dedicato.

**Due gli ambiti di intervento**, per altrettanti provvedimenti legislativi regionali: la **misura 1.43** – sviluppata in partenariato con il **Comune di Pozzuoli** – che supporta l'acquisto di **12.500** casse a rendere per il trasporto del pesce, riusabili dopo la disinfezione e rintracciabili grazie alla presenza di un microchip, con le quali sostituire quelle in polistirolo attualmente in uso e ridurre la dispersione di microplastiche in mare e la **misura 5.68** che sostiene la promozione culturale e commerciale, del pescato diversificato e a **miglio zero** attraverso incontri, spot social e radiofonici, un video emozionale e un documentario, realizzati dalla **Cooperativa Ar.Tu.Ro-Procida TV**, azienda di produzione *cineradiotelevisiva* ed *organizzazione eventi*, scritti dal collettivo **EsseCci Scripts** e diretti dallo sceneggiatore e film-maker **Cristiano Esposito**.

Salvaguardia della salute e tutela delle acque e della biodiversità, anche attraverso il consumo di specie ittiche commercialmente meno appetibili, saranno i temi portanti della tavola rotonda che vedrà il contributo dei ricercatori **Eleonora Brancaleone** (*Istituto Superiore di Sanità*), **Marcella De Martino** (C.N.R.), **Valerio Zupo**, (Stazione Zoologica 'Anton Dohrn'), del giornalista e scrittore **Antonio Fiore**, dei manager **Giuseppe Onorati** (*A.R.P.A. Campania*) e **Antonio Veneziano** (*Federpesca Campania*) e dell'avv. **Anna Ambrosino**, esperta di Diritto Alimentare e Blue Economy (*Food Law* e *Blue Growth*). Il **cooking show** del giorno seguente vedrà protagonisti gli *chef* dell'isola **Vincenzo Assante di Cupillo**, **Alfonso Capodanno**, **Carlo Coscione**, **Aniello La Muro**, **Michele Lubrano Lavadera**, **Roberto Lucciola** e **Michele Spinelli** e le loro reinterpretazione di antichi sapori.

Entrambi gli appuntamenti saranno trasmessi in streaming sui canali *YouTube* e *FaceBook*: **Procida TV** (<https://www.youtube.com/@procidatv/streams>, <https://www.facebook.com/tvprocida>) e **La Cura del Mare Procida** (<https://www.youtube.com/@CuraMareProcida/streams>, <https://www.facebook.com/lacuradelmare>)

**Contatti:** <http://www.curamare.it>, [curamareprocida@gmail.com](mailto:curamareprocida@gmail.com),

**Ufficio Stampa:** Simona Pasquale/EsseCci Scripts [simona.pasquale@gmail.com](mailto:simona.pasquale@gmail.com), [essecciscritps@gmail.com](mailto:essecciscritps@gmail.com), 334.3224441