**Comunicato stampa**

**“SICILIA STUPISCI”: UN VIAGGIO TRA STORIE DI MARE, RETI E SAPORI ANTICHI. AL TERMINE MENU DI PESCE AZZURRO PER GLI UNIVERSITARI**

**Palermo, 26 Settembre 2023**

**Giovedì 28 settembre 2023, presso l’ERSU di Palermo, nell'Area Lounge della Mensa universitaria Santi Romano** **(viale Delle Scienze, ed.1),** gestita da COT Ristorazione, una speciale giornata dedicata al mare e alla pesca, in collaborazione con la **Regione siciliana,** l'**Università degli Studi di Palermo,** gli enti di ricerca **CORISSIA e IEMEST,** con il sostegno dei **sindaci di Palermo, Sferracavallo, Terrasini e Piana degli Albanesi**: si tratta della **seconda edizione di “Stupisci Sicilia”, organizzato da Panastudio Productions.**

**Un viaggio lungo le coste della provincia di Palermo, all’insegna di storie di mare e di reti, sapori antichi e passione per la pesca,** reso possibile grazie alla misura 5.68 del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca (FEAMP) 2014-2020 della Regione Siciliana, gestito dall’assessorato regionale dell'Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea.

**L’inizio della giornata è fissato per le ore 10,30 con la presentazione delle produzioni *multimediali*: un affascinante viaggio tra le tradizioni marinaresche della Sicilia, le reti degli antichi pescatori e i sapori autentici del mare. Si prosegue con la discussione scientifica, mentre dalle ore 12,30 sarà la volta della degustazione del pesce mediterraneo che gli studenti universitari avranno anche come menu del giorno, cucinato dagli chef di COT Ristorazione, grazie alla collaborazione con il Mercato Ittico di Palermo.**

**Il regista Francesco Panasci,** che è anche l’ideatore del progetto**, attraverso il documentario realizzato** sui borghi marinari di Sferracavallo, Terrasini e il Lago di Piana degli Albanesi, **permetterà di immergersi nelle profondità del mare e nella scienza della pesca, grazie alla collaborazione con i centri di ricerca Corissia e Iemest. Alla scoperta della marineria siciliana, delle storie dei pescatori e dei mercati ittici, dove si intrecciano secoli di tradizione, storia e cultura. Un invito a gustare i sapori autentici della cucina siciliana, con un focus sul pesce azzurro povero e sulla specie "negleto," spesso trascurata e rigettata in mare. Un "viaggio" virtuale e fisico, un'esperienza di emozioni, sapori e scoperte. Un inno alla bellezza, alla sostenibilità e alla passione che caratterizzano la pesca siciliana.**

**Di seguito una tavola rotonda con la partecipazione di diversi docenti universitari: Salvatore La Bella**, del CoRiSSIA - Consorzio di Ricerca per lo Sviluppo di Sistemi Innovativi Agroambientali; **Filippo Sgroi**, del Dipartimento SAAF dell'Università degli Studi di Palermo; **Girolamo Cusumano** docente di Scienze del Turismo presso l’Università degli Studi di Palermo; nonché il medico chirurgo **Giuseppe Di Sclafani**, componente del Tavolo tecnico sullo Stile di vita mediterranea dell’assessorato regionale della Salute.

**Saranno presenti all’iniziativa:** **Luca Sammartino**, assessore regionale dell'Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea; **Roberto Lagalla**, sindaco di Palermo; **Girolamo Turano**, assessore regionale dell'Istruzione e Formazione Professionale; **Alberto Pulizzi**, dirigente generale Dipartimento della Pesca Mediterranea; **Massimo Midiri**, rettore dell'Università degli studi di Palermo; **Andrea Mineo**, assessore all'Ambiente del Comune di Palermo; **Michele D’Amico**, presidente ERSU Palermo; **Bartolo Sammartino**, presidente IEMEST; **Giosuè Maniaci**, sindaco di Terrasini; **Rosario Petta**, sindaco di Piana degli Albanesi; **Filippo Calcagno**, presidente dell'Associazione Concessionaria del Mercato Ittico di Palermo; **Emanuele Ribaudo** presidente di Cot Ristorazione.

**GLI INTERVENTI**

**Luca Sammartino**

"Sicilia StuPisci abbraccia le ricchezze del nostro mare e delle nostre tradizioni - dichiara il vice-presidente della Regione siciliana e assessore con delega alla Pesca, Luca Sammartino -. Questa iniziativa si inserisce nel percorso finalizzato a ridare valore a tutto il pescato siciliano, poiché permette di fare “il punto” sulla situazione più particolare della piccola e media pesca nei nostri mari. Un’opportunità per scoprire il valore intrinseco della pesca siciliana, dalla marineria alle pratiche sostenibili, dal mercato ittico alle cucine delle famiglie siciliane. E con la collaborazione dell'ERSU Palermo, possiamo portare questa esperienza direttamente sulla tavola degli studenti universitari.”

**Alberto Pulizzi**

"Sicilia StuPisci" è un evento importante che punta a valorizzare e promuovere la pesca siciliana – dice **Alberto Pulizzi**, direttore Generale del Dipartimento Pesca Mediterranea**,** - un settore che rappresenta non solo il nostro passato ma anche il nostro futuro. Questo progetto dimostra come la cultura, la ricerca e la passione possano convergere per creare un impatto positivo sulla nostra regione e sulla nostra comunità. Sono orgoglioso di essere promotore di questo progetto e non vedo l'ora di vedere come "Sicilia StuPisci" contribuirà a ispirare e a educare le future generazioni sulla bellezza dei nostri mari e sulla preziosità della pesca siciliana."

**Michele D’Amico**

"Ci troviamo davanti a un progetto – sottolinea il presidente di ERSU Palermo, **Michele D’Amico** - che esalta l'importanza della pesca, della sostenibilità, ma soprattutto della passione e della fatica che caratterizzano la vita marinara. Apprezzo anche sotto questo profilo l’alto valore educativo nei confronti delle future classi dirigenti che passano dall’università e che così possono essere aiutate a conoscere le migliori tradizioni e i migliori insegnamenti che si possono trarre dal faticoso lavoro del pescatore siciliano. Ersu Palermo ha sùbito aderito ad ospitare il progetto di Panastudio perché tale azione è qualificante e meritoria per le istituzioni del territorio che danno consapevolezza e senso del rispetto ai propri giovani verso la propria storia, le proprie tradizioni, la propria gastronomia.”

**Francesco Panasci**

"C'è un mondo di meraviglie nascosto sotto la superficie del mare, un mondo che racconta storie antiche e custodisce tesori sconosciuti – chiosa **Francesco Panasci** – e la pesca è il nostro passaporto per questo regno segreto, una connessione con le nostre radici e una promessa per il futuro del nostro mare. Mettiamo cuore e passione per il mare siciliano e per i suoi custodi - i pescatori - che lo tengono, malgrado ogni cosa, pulsante”.