

Due le aziende siracusane presenti al work shop

## La produzione ittica siciliana vola e si presenta in Russia

Lunedì 12 Luglio 2010 - 15:15

<http://www.giornaledisiracusa.it/attualita/15704-la-produzione-ittica-siciliana-vola-e-si-presenta-in-russia.html>



**Siracusa** - Secondo step del progetto articolato “prodotto ittico siciliano, nuove tecniche di mercato per la valorizzazione e la divulgazione del settore”. Dopo il convegno regionale sul tema svoltosi a Siracusa il mese scorso, alla presenza dei tecnici del settore, dell’assessore regionale alla Pesca, Titti Bufardecì, e le organizzazioni produttive di categoria, si avvia in questi giorni il secondo step del progetto voluto e promosso dalla Regione Siciliana ai fini della valorizzazione del prodotto ittico locale.

Dal 15 luglio si svolgerà un work shop in Russia sul progetto-pesca-prodotto ittico siciliano, alla presenza della stampa estera e dei buyers dell’alta ristorazione e di negozi di nicchia della gastronomia russa.

A precedere il work shop internazionale, la conferenza stampa di presentazione del progetto a cui concorre la Regione Sicilia, Assessorato alla Pesca. A seguire il work shop e la cena a base di prodotti ittici siciliani presso il ristorante italiano “Porta” nella cittadina di Perm, territorio estremamente ricco di giacimenti petroliferi e dunque con grandi possibilità di investimenti. A Perm risiedono inoltre una quantità notevole di catene alimentari, ristoranti lussuosi e pizzerie di alto livello.

Nel corso della conferenza stampa, prima e del workshop dopo, verrà proiettato un dvd realizzato sempre nell’ambito dello stesso progetto partito proprio da Siracusa lo scorso giugno, attraverso il quale verrà lanciata una intervista rilasciata dall’assessore regionale alla Pesca, Titti Bufardecì, con sottotitoli in russo.

Due le aziende siracusane selezionate a partecipare al work shop internazionale che si tiene dal 15 luglio a Perm, in Russia. Si tratta della Ditta Campisi, nata nel 1854, che si occupa della lavorazione tradizionale di prodotti come il tonno, pescespada, acciughe, cernia, bottarga.

E la Ditta Sebastiano Drago, sorta nel 1929, con una stabilimento in contrada Targia a Siracusa, che opera nella conservazione di prodotti ittici sia al naturale che all’olio d’oliva e/o di semi, quali Tonno e Sgombro, pesci che sono stati sempre presenti nella tipica Cucina Tradizionale Siciliana e che sono caratteristici della Dieta Mediterranea.