Giornale di Calabria
IL PRIMO QUOTIDIANO CALABRESE - Direttore: Giuseppe Soluri

Pesca, Molinaro: "Aragoste di Amendolara prelibatezza della Calabria"

Date : 10 luglio 2020

"E' una Calabria che non finisce mai di stupire e sorprendere. Grazie alla visione rispettosa dell'habitat marino dei pescatori e alle sapienti mani degli chef, in questo caso di Giuseppe Gatto di Trebisacce, la Secca o Banco di Amendolara nell'Alto Jonio Cosentino, rappresenta uno dei pochi ecosistemi naturali delle aragoste in tutta la penisola". E' quanto afferma, in una nota, il consigliere regionale della Lega, Pietro Molinaro. "In Calabria nello specifico - prosegue Molinaro - è l'unico, quindi il solo posto dove si può praticare una pesca specifica al re dei crostacei. La pesca praticata è quella con le reti da posta, ma l'unicità del pescato è rappresentata dalla batimetrica di cattura di circa 70 metri, e la distanza dalla costa di circa 12 miglia. Ne deriva che le 'aragoste della secca di Amendolara' vivono in un ambiente incontaminato, lontano da qualsiasi "inquinamento" costiero. Una prelibatezza da scoprire e degustare in Calabria che regala emozioni a cui deve essere dato risalto e valore nei menù, che diventano uno straordinario strumento di marketing, in quanto è una produzione locale". "Dobbiamo però - sostiene ancora il consigliere regionale della Lega - consumare le nostre aragoste, ricordandoci sempre di garantirne la sopravvivenza controllando che il carapace sia almeno 15 cm, ed evitando nel modo più assoluto di catturare esemplari sotto taglia. Il rispetto del mare e in generale il prendersi cura dell'ambiente offre unicità tutte da gustare e da vedere".

redazione@giornaledicalabria.it