



**COMUNE DI POZZALLO**  
Provincia di Ragusa

Piazza Municipio, 1 - 97016 Pozzallo (RG)  
Centralino 0932 1839 - Fax 0932 1839220  
[www.comune.pozzallo.rg.it](http://www.comune.pozzallo.rg.it)

**COMUNICATO STAMPA**

del 16 OTTOBRE 2023

**SUCCESSO PER IL "DOPO SAGRA DEL PESCE - L'APPENDICE DEL GUSTO" A  
POZZALLO**

*Grande partecipazione alle tre giornate di Show Cooking, degustazioni ed eventi culturali il  
13, 14 e 15 ottobre.*

Si è concluso con grande entusiasmo domenica 15 ottobre il "Dopo Sagra del Pesce – L'Appendice del Gusto" svoltosi a Pozzallo nei giorni 13, 14 e 15 ottobre.

Il progetto, finanziato dall'Assessorato all'Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea della Regione Siciliana, attraverso i fondi del PO FEAMP 2014-2020, misura 5.68 ha animato la città in un periodo di bassa stagione, coinvolgendo diverse tipologie di pubblico grazie alla grande varietà di eventi, suddivisi nell'arco delle tre giornate.

Gli eventi sono stati organizzati dalla Promotergroup S.p.A.

La scommessa di puntare sulla destagionalizzazione dei flussi turistici dell'Amministrazione comunale di Pozzallo ha colto nel segno, tant'è che i singoli eventi gastronomici, artistici, culturali e sportivi hanno riscosso un enorme successo.

Il via agli eventi con l'inaugurazione di venerdì 13 ottobre, presso lo Spazio Cultura "Meno Assenza" che ha visto la partecipazione del sindaco, Roberto Ammatuna, accompagnato dal vicesindaco Raffaele Monte e da tutti i componenti della Giunta per il classico taglio del nastro. Nella prima giornata ha avuto luogo il meeting tematico dal titolo "Pesce povero a 5 stelle", presentato e moderato da Carmen Attardi. Durante l'incontro è stata fondamentale la partecipazione di relatori d'eccezione come il biologo marino dott. Francesco Tiralongo (Direttore Centro di Ricerca – Università di Catania) che ha presentato le "specie povere" e parlato delle nuove risorse del pescato italiano e la dott.ssa Lina Lauria (Referente Slow Food Ragusa) che ha sottolineato l'importanza della stagionalità del pesce e dei presidi Slow Food.

Gli eventi hanno coniugato momenti di riflessione e di confronto con esperienze culinarie e di intrattenimento: dal "Salone del Gusto" alla mostra fotografica "Verso il blu - per un mare Plastic Free", dallo show cooking alla degustazione dei "Sapori Mediterranei" fino agli eventi serali "Le voci dal mare".

Ogni aspetto di questa kermesse è stato progettato per promuovere il pesce povero del mediterraneo dunque di Pozzallo e le tradizioni della comunità ma anche per sensibilizzare il pubblico su temi importanti come la salvaguardia dell'ambiente e del mare.

In occasione di queste tre giornate lo Spazio Cultura "Meno Assenza" si è trasformato in una galleria d'arte ospitando la mostra fotografica "Verso il blu - per un mare Plastic Free" che ha permesso ai visitatori di immergersi nelle installazioni sulla fauna marina di Cristina Boniatti, di scoprire attraverso i

modellini dell'artigiano Francesco Giardina la tipica barca pozzallese "Ustanisa" ed infine di ammirare le opere artistiche realizzate con materiale riciclato dalle scuole materne, primarie e secondarie di Pozzallo, in occasione del concorso "L'arte del Riciclo" legate al progetto "Mettili APPosto – Pozzallo fa la differenza", promosso dall'Assessorato all' Ecologia e Ambiente. È stato possibile visitare anche la mostra "Assenza Essenza - Al cuore del colore", il vernissage di opere artistiche di Beppe Assenza. Oltre alle mostre fotografiche lo Spazio Cultura "Meno Assenza" ha ospitato sabato 14 ottobre "Un mare di colori" il workshop di pittura di Beppe Assenza a cura di Tommaso De Angelis.

Grande afflusso per i momenti di Show Cooking e di degustazione gratuita, curati da tre Istituti Alberghieri, l'Istituto di Istruzione Superiore "G. Curcio" di Ispica guidato dal prof. Salvatore Grimaldi, l'Istituto Professionale di Stato "Principi Grimaldi" di Modica guidato dal prof. Vincenzo Roccasalva e l'Istituto professionale di stato "G.Marconi" di Vittoria guidato dal prof. Nuccio Cilia. I ragazzi hanno partecipato con entusiasmo rendendo possibile la realizzazione di queste tre giornate all'insegna del gusto.

La Villa Comunale ha fatto da cornice al "Salone del Gusto" con gli stand delle seguenti aziende: Veni a Tastari di Avola, La Legumeria di Modica, Collina degli Iblei di Giarratana, Almo Miele di Monterosso Almo, Caffè del Corso e Muzzica di Pozzallo. I presenti hanno degustato presso gli stand prodotti di alta qualità, dall'olio d'oliva extravergine, al miele, agli snack di Fava Cottoia, fino ai vini e dolci tradizionali.

Tra le iniziative di punta del "Dopo Sagra del Pesce – L'Appendice del Gusto" spicca il "Laboratorio del Gusto", evento su prenotazione tramite il sito web dedicato, che ha permesso ai presenti di vivere un'esperienza coinvolgente e formativa, grazie a Carmelo Maiorca (giornalista, responsabile Slow Fish Sicilia) e allo chef Salvatore Vicinale (membro dell'APCI Ragusa – Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri Iblei).

Infine, le serate di "Voci dal Mare", nel bellissimo scenario di Piazza Municipio hanno coinvolto il pubblico e animato con l'esibizione del Modica Gospel Choir sotto la direzione del Maestro Giorgio Rizza, il concerto del gruppo Rita Botto Jazz Band ed infine nel corso dell'ultima giornata la sfilata di moda Baby Miss e Mr "La Venere dell'Etna" a cura della Royal Agency di Jenny Diara.

Ogni singolo evento è stato un'occasione per divertirsi ed immergersi nelle delizie del mare e della cultura locale.

Il Sindaco di Pozzallo, Roberto Ammatuna, ha sottolineato il valore di questa iniziativa: "Questo evento è stato un elogio alla nostra tradizione culinaria e alla bellezza del nostro territorio. Grazie a tutti coloro che hanno partecipato e a chi si è prodigato sul fronte organizzativo rendendo possibile questa festa del gusto."

Il vicesindaco Raffaele Monte, che ha curato gli aspetti operativi della Sagra, afferma che: "Siamo orgogliosi di aver vinto la scommessa della continuità turistica. Pozzallo è nata sul mare e deve promuovere le sue eccellenze non solo territoriali ma anche enogastronomiche. Promuovere il pesce povero del Mediterraneo e inserire tutto questo insieme ad altri eventi importanti come la mostra fotografica "Verso il blu - per un mare Plastic Free" e le costruzioni delle nostre barche tradizionali, ci ha consentito di sensibilizzare su temi fondamentali. Consentitemi di ringraziare – prosegue Monte - il nostro partner Co.Ri.Bia, Slow Food Ragusa, Slow Fish Sicilia, e la Promotergroup S.p.A che ci ha affiancati in questo progetto finanziato dall'Assessorato all'Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea della Regione Siciliana. Inoltre un ringraziamento speciale va ai tre Istituti Alberghieri che ci hanno affiancato in questa tre giorni. Oltre le aspettative siamo riusciti ad ottenere partecipazione e ottimi risultati che ci porteranno ad organizzare un ricco calendario di eventi e a fare sempre di più".

Il Sindaco  
*Roberto Ammatuna*