

Il volume è stato pubblicato dalla Fondazione Mediterranea e presentato alla Camera di Commercio

Pesca e sapori dello Stretto

Obiettivo far conoscere la ricchezza ittica e il patrimonio storico turistico

di TATIANA BARONE

LA città di Reggio intesa non solo come appartenente alla Regione Calabria, ma come una città della Regione identitaria dello stretto.

**Il prezioso
volumetto
sarà in vendita
dai primi giorni
di settembre**

E' questo lo scopo che la Fondazione Mediterranea intende perseguire attraverso la pubblicazione del volume "Pesca e sapori dello Stretto di Odisseo", presentato giorno per giorno presso la Camera di Commercio di Reggio Calabria. Il volume, presentato dal presidente della Camera di Commercio Lucio Dattola, ha una duplice funzione: da un lato quella di voler far conoscere, principalmente agli stessi reggini, la ricchezza ittica e di conseguenza gastronomica di cui il mare dello Stretto è dotato, e dall'altra quella di far conoscere un patrimonio storico turistico e mitologico che contribuisce alla bellezza e importanza della città.

Il presidente Dattola ha inoltre affermato che vista la grande presenza di pesce nel mare dello Stretto, ma

mo ellenistico dove Reggio è appunto descritta come una città in pieno sviluppo di una regione ideale, la Regione dello Stretto appunto che condivide con Messina, sua dirimettaia.

E' proprio questi sono i motivi che hanno portato alla scelta del nome del volume, un mix appunto tra una guida gastronomica e un libro di narrativa mitologica, scelta che si riflette anche nella suddivisione dei quattro capitoli del libro: ognuno di essi riflette l'intenzione primaria del libro, dal primo che tratta le origini storiche della città e i suoi miti, passando per quelli centrali che trat-

visione dei quattro capitoli del libro: ognuno di essi riflette l'intenzione primaria del libro, dal primo che tratta le origini storiche della città e i suoi miti, passando per quelli centrali che trat-

tano dal punto di vista biologico la fauna dello stretto, fino a quello finale in cui sono presentate ricette ittiche scritte con la collaborazione di ristoranti calabresi, opportunamente citati.

Il volume ha anche un obiettivo etico: quello di stimolare in primis proprio il reggino della ricchezza di cui il mare dello Stretto è fornito, e a sfruttarlo come risorsa personale, cucinando a basso costo e a chilometri zero e combattendo così la tendenza di far arrivare dalla Sicilia circa l'80% del pesce presente sul mercato di Reggio.

Il libro sarà in vendita a partire dai primi di settembre.

E' sarà un doppio regalo da regalarsi e da regalare per fare solo del bene alla nostra terra.



La conferenza stampa

Dal cartellone estivo delle Muse "Da Sud a Sud" un altro godibile appuntamento tenutosi al Polimeni

Un tributo artistico-culturale alla nostra città

di CLAUDIA BOVA

UNA serata organizzata nell'ambito della programmazione estiva

ceramista Andrea Filocamo che ha mostrato una Calabria artistica, storica, architettonica, realizzata con la ceramica arricchita di ele-

to non è bella? "Se la foto non comunica non è viva - è stato detto da Sol-lazzo". Ma la bellezza passa anche per l'ideatore Francesco Coglian-

diocesano, diverse le sezioni abbel-lite con vetrine legate alle opere di Reggio e Bova, così come è stato evidenziato dalle immagini mo-