



È stato presentato questa mattina, nella sala gialla della Provincia di Isernia, il libro intitolato "La fauna ittica nei principali corsi d'acqua della provincia di Isernia". Si tratta di uno studio con il quale l'ente di via Berta ha documentato e monitorato scientificamente il patrimonio ambientale e naturale presente nel territorio provinciale. L'opuscolo è stato realizzato dal settore Ambiente della Provincia, in collaborazione con l'Arpa e l'Accademia Italiana della Cucina. Ad illustrare il testo sono stati il Presidente della Provincia, Luigi Mazzuto, il dirigente del settore Ambiente dell'ente, Pasqualino De Benedictis, il direttore del dipartimento provinciale di Isernia dell'Arpa, Annamaria Manuppella e Giovanna Maj, delegata provinciale dell'Accademia Italiana della Cucina. "Con la presentazione di questo libro – ha dichiarato il Presidente Mazzuto – la Provincia continua il percorso di attenzione verso le tematiche ambientali. Infatti, dopo la realizzazione della cartina sulle aree tutelate, oggi presentiamo questo lavoro sulla fauna ittica. Uno studio che – ha sottolineato il Presidente – offre spunti di tranquillità sullo stato dei nostri corsi d'acqua e dai quali emerge una fauna ittica di qualità. È un testo molto bello nel quale ai dati scientifici è abbinata una forma di racconto narrativa che permette a chi lo legge di vivere da vicino il territorio. Il libro, dunque, rappresenta anche una valida guida. Ed è, per questo motivo, anche uno strumento di promozione turistica. Ringrazio per questo importante lavoro il settore Ambiente della Provincia, l'Arpa e l'Accademia Italiana della Cucina". Il direttore del Dipartimento provinciale di Isernia dell'Arpa, Annamaria Manuppella, ha parlato dell'importanza di questo studio in quanto ha permesso, a distanza di 5 anni dalla realizzazione Carta ittica regionale, di verificare nuovamente la situazione della fauna ittica nella provincia di Isernia. Il dirigente dell'Arpa ha spiegato, poi, che per la realizzazione di questo studio sono state istituite 5 stazioni di monitoraggio sul fiume Trigno e 5 sul Volturno che hanno permesso la campionatura delle acque e l'analisi della fauna ittica. Un'analisi che ha fatto emergere l'ottima qualità delle acque, tanto che è stata scoperta in alcuni corsi d'acqua la presenza di alcune specie di pesci rare e protette che vivono solo in acque incontaminate. Il dirigente del Settore Ambiente, Pasqualino De Benedictis ha evidenziato anche l'utilità di questo studio per poter effettuare il ripopolamento dei fiumi e il fatto che sia stato analizzato il fiume Volturno proprio nel 150° anniversario dell'Unità d'Italia. Un fiume che ha visto da vicino nascere l'unità nazionale. Infine, Giovanna Maj ha spiegato il contributo dato alla realizzazione del libro dall'Accademia Italiana della Cucina che ha effettuato una serie di interviste a pescatori e agricoltori per conoscere e tutelare la cultura enogastronomica per quanto riguarda la cucina dei pesci di fiume nella nostra provincia. È emerso che non esiste una tradizione culinaria specifica per quanto riguarda i pesci di fiume. Infatti, il pesce pescato lungo i fiumi è stato

sempre cucinato in provincia di Isernia nei modi più semplici, ossia, al cartoccio o con il sugo.