WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Primo Piano

Adesso… Pasta! Sea Shepard e Peccati di Canapa, un progetto sostenibile fra mare e terra

di: **Marco Miuccio**

20 settembre 2021



Una pausa tecnica per scaricare chilometri di filo di nylon, insieme a quintali di plastica, cemento e ferro, rimossi dalle acque del Mare Nostrum, è stata la giusta occasione per incontrare gli equipaggi delle navi *Conrad* e *Sea Eagle*, impegnate nell'ambito delle azioni di contrasto alla pesca non regolamentata (INN).



Un’azione condotta nell’ambito dell’operazione *Siso*, che rende omaggio al più famoso capodoglio, il cui scheletro e la cui storia sono custoditi presso il Castello di Milazzo nei locali del Mu.Ma., il Museo del Mare realizzato dal direttore e biologo marino Carmelo Isgrò, insignito pochi giorni fa della carica di Cavaliere del Mare dall’associazione nazionale *Marevivo*.

A coordinare le operazioni di recupero Andrea Morello, presidente della sezione italiana di **Sea Shepherd** (https://www.seashepherd.it), l’organizzazione internazionale dedita alla protezione degli oceani e fondata dal capitano Paul Watson nel 1977 con la missione di fermare la distruzione dell’habitat naturale e il massacro delle specie selvatiche dei grandi mari. Una giornata propizia all’insegna della salvaguardia e della sostenibilità, che ha visto come guest **Alessio Rizzo**, fondatore e ideatore dell’azienda ***Peccati di Canapa***.



Originario di Gioia Tauro e appassionato uomo di mare al comando del Grifone, uno splendido Janneau 54 DS ormeggiato nel porto di Milazzo, ha voluto fare parte delle centinaia di donors a sostegno della causa, donando 48 confezioni da 500 gr. della sua pasta agli equipaggi di Sea Shepherd. Sin dagli albori della sua avventura imprenditoriale, Alessio ha dovuto fronteggiare non poche difficoltà per spiegare agli organi di controllo l’innocuità del suo prodotto, privo di thc o qualunque altro principio attivo relativo ai cannabinoidi. La farina, derivata dai semi macinati e addizionata nella misura del 10% alla farina integrale di grano antico Senatore Cappelli, dà vita ad un prodotto sano, digeribile e dalle eccellenti qualità organolettiche.

Sarà forse per questo motivo per cui, da pecora nera dell’imprenditoria, ha deciso di sposare la causa delle pecore nere del mare: un manipolo di pochi e felici, quella banda di fratelli, che ha scelto il *Jolly Roger* dei pirati come simbolo, ma che quotidianamente si spende per la salvaguardia ambientale.



Calamarata, **paccheri**, **tagliatelle** e **tagliolini**, è il bottino di cui potranno godere, che sarà preparato nella cucina di bordo da Fabio Caccìn, cuoco della Sea Eagle. Originario di Treviso, Fabio ha svestito da poco i panni del divulgatore veg-itinerante a bordo del suo navigato furgone Mercedes, nell'ambito del suo progetto *Il Bruno*, per riabbracciare gli ideali e la vita di bordo proponendo piatti cruelty-free.

Le foto di ogni preparazione, con i relativi ingredienti e procedimenti, saranno condivisi per l'aggiornamento del ricettario che Alessio collaziona da qualche anno a questa parte.

La sua pasta di canapa, certificata in biologico, ha un sapore avvolgente che ricorda la nocciola e si presta a numerosi accostamenti. La massima espressione è raggiunta con ingredienti dalla spiccata acidità come il pomodoro fresco, o dal sapore deciso come i funghi porcini, o un pizzico di piccante che ne esalti le origini calabresi. Ogni formato ha una sua versatilità e può essere liberamente abbinato anche sughi e salse che ne accentuino la sapidità con ingredienti quali capperi, olive, finocchietto selvatico, per un sugo intramontabile all'eoliana, rigorosamente vegano.

La celebrazione a tavola del connubio tra l'arcipelago e coloro i quali ne proteggono le acque, ma con l'aiuto e il lavoro dei nostri eccentrici, caparbi e infaticabili amici, potremo finalmente dire: "Adesso… Pasta".

Peccati di Canapa
www.facebook.com/peccatidicanapa

Sea Shepherd
www.seashepherd.it/sea-eagle-difesa-mediterraneo

di Marco Miuccio

#ForTheOceans
#pasta
#ambiente
#mare