

Un museo nel nuovo mercato del pesce

Il progetto prevede uno spazio polifunzionale che diventi un luogo di promozione della cultura della marineria

Mercato ittico ma anche museo delle tradizioni marinare, una sala interattiva e multimediale, e un centro di formazione per futuri pescatori. «Non solo mercato ittico - segnala il Comune dopo l'ok al progetto venuto dalla giunta - ma uno spazio polifunzionale che diventi un luogo di promozione della cultura della marineria del territorio e un volano per economia e lavoro». E' il nuovo centro servizi polivalente per la pesca e l'acquacoltura. Il via libera consentirà di candidare il progetto ai fondi europei Feamp 2014-2020, con un contributo richiesto per la realizzazione del nuovo centro ittico di circa 7 milioni di euro a fronte di un investimento complessivo di 9 milioni. L'intervento è la prima azione inserita nell'«accordo territoriale per il polo funzionale del porto», sottoscritto da Comune e Provincia e votato giovedì scorso dal consiglio comunale,



Il progetto del nuovo mercato ittico

nel quale si delineano le linee strategiche di sviluppo per la marina riminese e per la blue economy del territorio. Il progetto - atteso da anni - consentirà prima di tutto di dare una nuova sede al mercato ittico, oggi in via Leurini. Il nuovo edificio, che sorgerà su un'area comuna-

le sul lato sinistro del porto vicino all'attuale sede, si svilupperà su due livelli (più un piano interrato) per una superficie complessiva di circa 5.500 metri quadrati. Lo spazio dedicato al mercato all'ingrosso sarà suddiviso in zona arrivi del pesce, sala di vendita e tribuna per gli

utenti con oltre duecento posti, completati da una serie di locali di servizio. Attorno al mercato ittico nasceranno una serie di servizi e spazi, pensati per fare della struttura un vero centro polifunzionale, da far vivere oltre agli orari dedicati all'asta: una sala multimediale per la realizzazione del Museo della marineria o esposizioni storiche, una sala per proiezioni, per promuovere la formazione degli addetti alla pesca, spazio per le scolaresche che potranno assistere all'asta del pesce e scoprirne il funzionamento. In un successivo step, sarà realizzato uno spazio per la degustazione dei prodotti ittici, che sarà uno spazio per la promozione e la conoscenza dei prodotti locali, della cucina e della tradizione marinara romagnola e per varie iniziative. «Confidiamo di dotare la città e il suo porto di una infrastruttura indispensabile e all'avanguardia», dice l'assessore all'Ambiente, Anna Montini.