

Buono e sicuro: domani al mercato si gusta il pesce a chilometro zero

Grosseto In via Roccastrada assaggi, "lezioni" e laboratori per i bimbi

Grosseto «Più pesce dei nostri mari, più salute in tavola». È lo slogan con il quale Coldiretti lancia la campagna "Pesca Amica", che domani fa tappa a Grosseto.

«Sono centinaia le specie di pesci che vivono nel mare nostrum ma molto spesso ce ne dimentichiamo acquistando specie che arrivano da migliaia di chilometri da paesi che impiegano tecniche di allevamento e cattura e regole igienico-sanitarie non consentite nel nostro Paese», scrive Coldiretti. «Pesci la cui origine è spesso difficile da decifrare. Il segreto per vivere meglio, in salute e più a lungo, è tutto qui: sapere scegliere il pesce giusto e dove acquistarlo».

Domani dalle 10,30 al mercato di Campagna Amica di via Roccastrada, 2, arriva il progetto itinerante "Pesca Amica" realizzato da Coldiretti Pesca. L'iniziativa si pone l'obiettivo di promuovere e valorizzare il pescato italiano, locale e di stagione attraverso i mercati di Campagna Amica, luoghi di incontro tra chi produce e consuma. Per tutta la mattina, nell'area del mercato, si potrà partecipare a degustazione di pescato locale in abbinamento ai vini, showcooking con i cuochi contadini e tanti momenti informativi per orientarsi di fronte al banco del pesce, mentre i bambini potranno imparare i segreti dei pescatori attraverso laboratori e giochi a tema.

«Vogliamo promuovere la conoscenza delle specie - spiega Daniela Borriello, responsabile nazionale Coldiretti Pesca - valorizzare il consumo sostenibile di pesce, in abbinamento ai prodotti enogastronomici del territorio. Il progetto punta a creare un modello virtuoso che coniuga sostenibilità, cultura alimentare e rilancio delle nostre imprese».

La marineria toscana, e in particolare dell'Argentario, è una delle più importanti d'Italia con una flotta composta da quasi 600 pescherecci, 1200 addetti diretti ed un valore alla produzione di circa 60 milioni di euro. Nel mare di fronte alla nostra regione si pescano naselli, seppie, totani, palamite, sugarelli, orate, branzini, scampi, mazzancolle, gamberi, triglie, sgombri, tonno rosso, muggini, aragoste, astici, pesce spada, polpi, pagelli, cicale, saraghi, sogliole, sardine, cernie, lampughe, rane pescatrici e tante altre specie che rappresentano la quinta essenza del pescato tricolore.

«Tropo spesso portiamo a tavola pesce che arriva da migliaia di chilometri, allevato o pescato in acque inquinate o con tecniche non sostenibili», dice Simone Castelli, presidente Coldiretti Grosseto. «Le allerte sanitarie europee indicano che la maggior parte delle contaminazioni da mercurio, antibiotici vietati o istamina proviene proprio dal pesce d'importazione. Il nostro mare, invece, offre specie locali fresche, sane, sicure, a filiera corta».

In occasione della giornata sarà possibile firmare la proposta di legge di iniziativa popolare per rendere obbligatorio l'origine degli ingredienti su tutti gli alimenti in commercio nella Ue. L'obiettivo è un milione di firme per dire basta all'inganno dei prodotti stranieri spacciati per tricolori permesse dall'attuale norma del codice doganale sull'origine dei cibi che consente l'italianizzazione grazie ad ultime trasformazioni anche minime.

È possibile sottoscrivere la proposta di legge in tutti i mercati contadini di Campagna Amica, negli agriturismi e in tutte le sedi territoriali Coldiretti, ma anche sul web. Info:

<https://grosseto.coldiretti.it/> ●



Tropo spesso portiamo a tavola pesce che arriva da migliaia di chilometri. Il nostro mare offre specie locali fresche, sane, sicure, a filiera corta



Un banco del mercato Coldiretti "Pesca Amica"

