

06-06-2025 Data

XIXPagina 1/2 Foglio

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 nopaa Grosseto.

strum ma molto spesso ce ne nostra regione si pescano naspecie che arrivano da miglia-sugarelli, orate, lute e più a lungo, è tutto qui: za del pescato tricolore. sapere scegliere il pesce giusto e dove acquistarlo».

partecipare a degustazione di corta». pescato locale in abbinamento ai vini, showcooking con i cuochi contadini e tanti momenti informativi per orientar- re per rendere obbligatoria l'osi di fronte al banco del pesce, rigine degli ingredienti su tutti mentre i bambini potranno imparare i segreti dei pescatori attraverso laboratori e giochi a tema.

nibile di pesce, in abbinamen- mazioni anche minime. to ai prodotti enogastronomicio delle nostre imprese».

La marineria toscana, e in https://grosseto.coldiretti.it/ stri mari, più salute in tavola». particolare dell'Argentario, è E lo slogan con il quale Co<mark>ldi-</mark> una delle più importanti d'Itaretti lancia la campagna "Pe-lia con una flotta composta da sca Amica", che domani fatap- quasi 600 pescherecci, 1200 addetti diretti ed un valore alla «Sono centinaia le specie di produzione di circa 60 milioni pesci che vivono nel mare no- di euro. Nel mare di fronte alla dimentichiamo acquistando selli, seppie, totani, palamite, branzini, ia di chilometri da paesi che scampi, mazzancolle, gambeimpiegano tecniche di alleva- ri, triglie, sgombri, tonno rosmento e cattura e regole igieni- so, muggini, aragoste, astici, co-sanitarie non consentite pesce spada, polpi, pagelli, cinel nostro Paese», scrive Coldicale, saraghi, sogliole, sardine, retti. «Pesci la cui origine è cernie, lampughe, rane pescaspesso difficile da decifrare. Il trici e tante altre specie che segreto per vivere meglio, in sa-rappresentano la quinta essen-

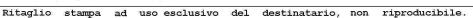
«Troppo spesso portiamo a tavola pesce che arriva da mi-Domani dalle 10,30 al mer- gliaia di chilometri, allevato o cato di Campagna Amica di pescato in acque inquinate o via Roccastrada, 2, arriva il pro- con tecniche non sostenibili», getto itinerante "Pesca Ami- dice Simone Castelli, presidenca" realizzato da Coldiretti Pe- te Coldiretti Grosseto. «Le alsca. L'iniziativa si pone l'obiet-lerte sanitarie europee indicativo di promuovere e valorizza- no che la maggior parte delle re il pescato italiano, locale e contaminazioni da mercurio, distagione attraverso i merca- antibiotici vietati o istamina ti di Campagna Amica, luoghi proviene proprio dal pesce di incontro tra chi produce e d'importazione. Il nostro maconsuma. Per tutta la mattina, re, invece, offre specie locali nell'area del mercato, si potrà fresche, sane, sicure, a filiera

In occasione della giornata sarà possibile firmare la propostadi legge di iniziativa popolagli alimenti in commercio nella Ue. L'obiettivo è un milione di firme per dire basta all'inganno dei prodotti stranieri «Vogliamo promuovere la spacciati per tricolori permesconoscenza delle specie-spie-so dall'attuale norma del codiga Daniela Borriello, responsa- ce doganale sull'origine dei cibile nazionale Coldiretti Pesca bi che consente l'italianizza--valorizzare il consumo soste-zione grazie ad ultime trasfor-

È possibile sottoscrivere la ci dei territorio. Il progetto proposta di legge in tutti i merpunta a creare un modello vir- cati contadini di Campagna tuoso che coniuga sostenibili- Amica, negli agriturismi e in tà, cultura alimentare e rilan- tutte le sedi territoriali Coldiretti, ma anche sul web. Info:



Troppo spesso portiamo a tavola pesce che arriva da migliaia di chilometri 1 nostro mare offre specie locali fresche, sane, sicure, a filiera corta





Data 06-06-2025

Pagina XIX
Foglio 2/2



Un banco del mercato Coldiretti "Pesca Amica"



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.