

Importante
iniziativa oggi in
via Roccastrada:
c'è
l'appuntamento
con Pesca
Amica, mangiare
responsabile e
salutare



L'appuntamento

Pesca Amica, per mangiare sano Mercato e segreti con **Coldiretti**

GROSSETO

Più pesce dei nostri mari, più salute in tavola. Più acciughe, calamari, triglie e tombarelli tricolori, meno pangasio del Vietnam, gamberoni dallo Sri Lanka, orate dalla Tunisia e cozze al mercurio dalla Spagna. 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. 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. Fa tappa a Grosseto, al mercato di Campagna Amica di via Roccastrada, 2, la giornata del progetto itinerante 'Pesca Amica' realizzato da **Coldiretti Pesca**. L'iniziativa, in programma oggi dal-

le 10.30 in poi, e ha come 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 i cittadini avranno l'occasione di 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 con giochi a tema. «Con questa iniziativa - spiega Daniela Borriello, responsabile Nazionale **Coldiretti Pesca** - vogliamo promuovere la conoscenza delle specie, valorizzare il consumo sostenibile di pesce, in abbinamento ai prodotti enogastronomici del territorio. «Tropo spesso portiamo a tavola pesce che arriva da migliaia di chilometri, allevato o pescato in acque inquinate», spiega Simone Castelli, presidente **Coldiretti Grosseto**.

