Coldiretti: Reggio Calabria pesce italiano per far conoscere la qualità ed eccellenze a miglio zero

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



REGGIO CALABRIAIA 14 GIUGNO- Mercato Coperto di di Campagna Amica di Reggio Calabria in via Sbarre Centrali (Angolo Giffone), sabato 15 giugno p.v. dalle ore 9,00 alle 13,00, si animerà con la presenza e collaborazione dei pescatori locali che effettueranno degustazioni e preparazioni di pietanze di pesce secondo l'antica tradizione locale offerti al cittadino - consumatore per fargli assaporare le vere eccellenze a miglio zero. Inoltre saranno fatte illustrazioni sulle peculiarità e tipologie di pesce delle coste calabresi e sulle proprietà benefiche e salutistiche. Lo rende noto Coldiretti Calabria per annunciare l'iniziativa organizzata a Reggio Calabria e promossa da ImpresaPesca Coldiretti in occasione della giornata nazionale del pesce italiano, giornata dedicata a far conoscere caratteristiche, qualità del pescato ed aiutare il consumatore a fare scelte di acquisto consapevoli. "E' un'occasione importante – afferma il Responsabile Regionale Campagna Amica Mario Ambrogio– anche per imparare a riconoscere dal vivo il pesce fresco e difendersi dall'inganno del falso Made in Italy. Dopotutto - aggiunge – la Calabria con i suoi 800 km di costa è famosa per il suo settore ittico che troppo spesso subisce la concorrenza sul mercato di pesce importato che non garantisce livelli di sicurezza paragonabili a quello nazionale. Mangiare pesce fresco di stagione è importante per la nostra salute, per quella delle nostre famiglie, e per tutelare i produttori locali e l'economia della nostra regione". Per essere sicuri del prodotto acquistato - ribadisce Coldiretti - l'importanza di scegliere sempre pesce locale, a miglio zero, venduto direttamente dai pescatori e che non ha dovuto fare centinaia di chilometri per raggiungere le nostre tavole. Quando questo non è possibile – raccomanda - è comunque sempre assolutamente necessario assicurarsi che il pesce sia fresco, per questo invitiamo tutti i consumatori a richiedere la data di pesca nel momento

dell’acquisto di una qualsiasi specie ittica: la qualità e la bontà del pesce sono imprescindibili dalla sua freschezza.

14.06.2019Ufficio Stampa Coldiretti Calabria

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/coldiretti-reggio-calabria-pesce-italiano-far-conoscere-la-qualita-ed-eccellenze-miglio-zero/114343