

IVG

Pescato, la proposta della Lega: “Sui menu dei ristoranti un marchio per distinguere quello ligure”

di **Redazione**

24 Ottobre 2016 - 17:49



Regione. Stamane i consiglieri regionali della commissione attività produttive presieduta dalla leghista Stefania Pucciarelli hanno visitato l'impianto di maricoltura Aqua, avviato nel 2000 al largo di Lavagna e Sestri Levante. Qui, in un fondale di 50 metri, sono insediate 16 vasche per l'allevamento di orate e branzini di altissima qualità.

“Il pescato del Mar Ligure, anche in impianti come quello visitato oggi - spiega Pucciarelli - è di altissima qualità, nettamente superiore a quello estero. A tutela del consumatore e per valorizzare i prodotti nostrani, occorre un marchio nei menu dei ristoranti della Liguria per distinguerlo dagli altri. In questo modo, la clientela potrà scegliere il pesce che vuole gustare”.

“La garanzia dell'altissima qualità del nostro pescato non sta solo nell'ovvia freschezza del prodotto a miglio zero, ma, nel caso di impianti come quello fra Lavagna e Sestri Levante, anche nel tipo di allevamento che non necessita di trattamenti con antibiotici (contrariamente a quanto avviene all'estero). Auspichiamo che i ristoranti della Liguria, in collaborazione con produttori e pescatori, aderiscano a questa proposta, distinguendosi nella qualità offerta alla loro clientela”.

