

IVG

Coldiretti, il tutor del pescato: ad Andora un laboratorio tematico sulle specialità ittiche

di **Redazione**

27 Aprile 2018 - 10:22



Andora. Sai riconoscere il pesce fresco o ti affidi a chi lo vende? La provenienza e la freschezza del pescato che compriamo sono di fondamentale importanza per la nostra salute ed è per questo che sabato pomeriggio, alla manifestazione “Azzurro Pesce d’Autore” (Andora 28 aprile - 1 maggio), si svolgerà il laboratorio tematico Il pesce povero e la sua stagionalità: una ricchezza per il nostro mare.

Ad illustrare le specie presenti nel mar Ligure, a valorizzare il cosiddetto pesce povero e ad insegnare come riconoscerne la qualità e la freschezza, sarà presente il tutor ittico Michele Cardarelli della Soc.Coop Capo Mele, associato a Coldiretti Impresa Pesca, che attraverso spiegazione e attività pratica cercherà di rispondere ad ogni dubbio riguardo l’argomento.

“Forse non tutti sanno che c’è una stagionalità non solo per frutta e verdura, - affermano la Responsabile Impresa Pesca Liguria, Daniela Borriello e il Delegato Confederale Bruno Rivarossa - ma anche per il pesce fresco. Per poter scegliere bene, ottimizzare la spesa e avere sempre un prodotto di qualità a disposizione, bisogna consumare pesce locale e di stagione, del quale si riconosce la freschezza con piccoli trucchi. Inoltre è necessario

difendere il nostro pescato: abbiamo il nostro mare e il nostro pesce, dobbiamo iniziare a conoscerlo per valorizzarlo e tutelarlo come eccellenza, segno distintivo della nostra tipicità e risorsa indispensabile dell'economia locale".

Il laboratorio si inserisce nelle attività organizzate dal FLAG Gruppo di Azione Costiera Savonese, per la promozione e valorizzazione della tipicità ittica ligure, e sarà accompagnato, sempre nella giornata di sabato, da convegni, incontri e laboratori didattici aperti anche ai più piccoli, che avranno sempre come protagonista la ricchezza del nostro mare.