Coldiretti, incontro dedicato al mare con degustazione finale

di **Emanuela Mortari**
17 Settembre 2015 – 12:51

Genova. Un incontro dedicato al mare e ai suoi prodotti: Coldiretti Impresa Pesca Liguria e Aipa, Associazione italiana psicologia dell'alimentazione e degli stili di vita, organizzano per **domani, alle 18,** al mercatino del pesce di calata Vignoso, in Darsena a Genova, una tavola rotonda sui prodotti ittici dei nostri mari.

L'incontro, aperto al pubblico, sarà l'occasione per **fotografare l'intero percorso del pesce** che, dal mare, arriva fino alle nostre tavole. Ne parleranno Stefania Acquaro, nutrizionista, vicepresidente di Aipa; Daniela Borriello, responsabile Settore Pesca Professionistica di Coldiretti Liguria; Davide Valsecchi, esperto e consulente all'acquisto del pesce; Luigi Zippo, capitano di Corvetta, Capitaneria di Porto di Genova.

Spazio quindi ai valori nutrizionali del prodotto, con particolare riferimento al pesce povero, spesso poco conosciuto o apprezzato (i cosiddetti "pesci ritrovati"), ma con grandi valori in termini di qualità e sapore. Si parlerà anche delle imprese di pesca del territorio, della stagionalità, del chilometro zero e delle specie tipiche del mar Ligure.
Il dibattito affronterà anche il tema dei controlli e della tracciabilità del pescato e, per aiutare il consumatore a scelte consapevoli nell'acquisto, saranno dati consigli su come

riconoscere il pesce fresco sui banchi e su come acquistare surgelati di qualità. E si presenteranno le ricette migliori per valorizzarli.
Al termine dell'incontro, alle 19,30, Street food offerto dai pescatori del mercatino di calata Vignoso a base di frittura di pesce abbinata a un bicchiere di vino.

Il Mercato del Pesce di calata Vignoso è composto da **12 banchi, coinvolge circa 20 pescatori,** per un totale di otto cooperative e 14 barche. Il mercato occupa 150 metri di banchina, in concessione dal Comune di Genova all'Associazione pescatori liguri, sui quali è stata costruita, tra gli approdi delle barche, una struttura palificata composta da due piani. In quello inferiore, il locale tecnico, in quello superiore il mercato vero e proprio che metterà in vendita a prezzi competitivi tutte le qualità del pesce di stagione.