

## **Giornata del pesce italiano, a Genova si festeggia tra i banchi della Darsena con le nostre eccellenze a 'miglio zero'**

di **Redazione**

13 Giugno 2019 - 15:58



**Genova.** Triglie, palamite, sardine, sgombri e le immancabili acciughe: questo sabato mattina i pescatori sbarcheranno nella Superba per una giornata all'insegna dei prodotti del mare e dell'importanza del loro consumo per difendere la nostra salute. Il mercato ittico di Campagna Amica nella Darsena si animerà, grazie alla collaborazione dei pescatori locali, che con maestria prepareranno primi e secondi piatti della tradizione marinara locale, offerti al consumatore per fargli assaporare le vere eccellenze a miglio zero.

Lo rende noto Coldiretti Liguria per annunciare l'iniziativa organizzata a Genova 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 la Responsabile di Coldiretti Impresa Pesca, Daniela Borriello - per imparare a riconoscere dal vivo il pesce fresco nazionale e difendersi dall'inganno del falso Made in Italy. Per l'occasione, i tutor-pescatori che, come ogni mattina, porteranno a terra i frutti del nostro mare, faranno scoprire il nostro pesce a miglio zero attraverso le antiche ricette della tradizione marinara ligure, dal risotto al fritto misto, svelando segreti e tecniche per replicarle facilmente anche a casa. Il mercato della Darsena è ogni giorno un luogo di valorizzazione del territorio, essendo un mercato dove è sempre possibile acquistare, mare permettendo, pesce fresco a miglio zero, venduto direttamente dai pescatori: in queste occasioni diventa anche un luogo di sensibilizzazione del consumatore al quale vengono mostrate eccellenze cucinate e servite nel migliore dei modi”.

“La nostra regione - affermano il Presidente di Coldiretti Liguria, Gianluca Boeri e il

Delegato Confederale Bruno Rivarossa - 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, come dimostra lo studio "SOS pesce italiano" realizzato da Impresapesca della Coldiretti con i dati sui consumi che sarà presentato nell'ambito del progetto un mare di salute. 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 si ribadisce 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 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."