

Coldiretti Impresa Pesca: domani a Reggio Calabria la giornata nazionale del pesce



Il Mercato Coperto 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 **Impresa Pesca 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.