

GIORNATA NAZIONALE DEL PESCE, A TERAMO SI CELEBRA CON I PRODOTTI DELL'ADRIATICO



14 Giugno 2019

TERAMO - Si festeggia anche a Teramo la giornata nazionale del pesce italiano per far conoscere caratteristiche e qualità ma anche per imparare a riconoscere dal vivo il pesce fresco nazionale e difendersi dall'inganno del falso made in Italy con l'aiuto dei pescatori che scenderanno a terra per offrire il proprio prodotto a miglio zero.

L'appuntamento è domani sabato 15 giugno nel mercato di Campagna Amica di Teramo, in via Roma (angolo di Via Po) alle ore 10,30 con la presenza del tutor del mare che illustrerà i segreti della tradizione marinara italiana, che in Italia può contare su 9.136 chilometri di costa dove operano circa 12mila imbarcazioni purtroppo in forte riduzione rispetto al passato anche per la concorrenza del pesce importato che garantisce livelli di sicurezza nettamente inferiore a quello nazionale.

I tutor del mare faranno inoltre conoscere i trucchi per pulire e riconoscere il pesce fresco con esempi di pescato direttamente dall'Adriatico.

Nell'occasione verranno inoltre raccolte le firme della petizione "Eat original: unmask your food" (stop al cibo anonimo), l'iniziativa dei cittadini europei (Ice) promossa da Coldiretti a Bruxelles insieme ad altre nove associazioni con lo scopo di convincere l'Europa ad estendere l'obbligo di indicare in etichetta l'origine di tutti gli alimenti.

Una azione che Coldiretti ritiene indispensabile per il futuro dell'agricoltura di qualità e della trasparenza richiesta dai consumatori e che, in pochi mesi, è stata appoggiata da oltre diecimila abruzzesi.