

Al via il progetto promozionale "Hello Fish" di Acquacoltura

28 luglio 2015

Pesce fresco in tavola, a casa o al ristorante, con la filiera corta dell'acquacoltura grazie al progetto promozionale "Hello Fish", promosso dalla Camera di commercio di Matera, e nato dalla collaborazione tra Unioncamere e Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare e della pesca del Ministero delle Politiche Agricole. L'iniziativa, caratterizzata da una serie di eventi finalizzati alla promozione dell'acquacoltura che ha ricadute positive sull'economia locale e sulle tavole dei consumatori, è stata presentata oggi nel corso di una conferenza stampa a cui hanno partecipato il presidente dell'Ente camerale, Angelo Tortorelli, il segretario generale Luigi Boldrin, il direttore dell'azienda speciale Cesp Vito Signati, l'assessore all'Agricoltura della Regione Basilicata Luca Braia e operatori della filiera ittica e della ristorazione. "Il progetto ha detto il presidente della Camera di commercio, Angelo Tortorelli-intende valorizzare le specificità dell'acquacoltura come la freschezza, i controlli, la qualità e la sostenibilità ambientale. Alla base del progetto sono le indicazioni della Dieta mediterranea che consiglia il consumo di pesce almeno 4 volte alla settimana, ma con un fabbisogno nazionale soddisfatto solo in parte. L'acquacoltura garantisce tracciabilità, sostenibilità e caratteristiche nutrizionali e con vantaggi per gli operatori economici e per i consumatori". L'assessore regionale alle Politiche Agricole, Luca Braia, nel giudicare positivamente il progetto di promozione dell'acquacoltura ha evidenziato le notevoli potenzialità del comparto e della filiera e i vantaggi per il consumatore.

"La Regione ha detto Braia- seguirà con attenzione le azioni avviate con la campagna Hello Fish!, nella consapevolezza dei positivi ritorni per la filiera e per l'offerta della Basilicata". La Camera di commercio sostiene il programma con una campagna di informazione, dal 28 luglio al 30 agosto coinvolgendo ristoranti (con almeno tre piatti per un pasto completo con prodotti di acquacoltura) pescherie, mercati rionali, punti vendita. Allo scopo sarà disponibile materiale informativo, ricettari e vetrofanie. E per incrementare la partecipazione sia dei ristoranti che dei consumatori la Camera di commercio realizzerà una gara fotografica sui piatti a base di pesce e di acquacoltura, con scatti e brevi recensioni da pubblicare sulla pagina facebook del progetto. <https://www.facebook.com/pages/Acquacoltura>) Sarà il pubblico a votare il ristorante vincitore e il cliente autore della foto, che saranno premiati a conclusione della campagna. Per gli operatori ci saranno vantaggi sul piano promozionale e della visibilità nelle campagne di comunicazione nazionale e locale e sui siti del progetto <http://www.hellofish.it/index.php/matera> , al quale hanno aderito i ristoranti Kappador La finestra sui Sassi, Oi Marì, ristorante Da Mario, ristorante Le Spighe, S&P ristorazioni di Eustachio Santarsia, Il mare nei Sassi, La Gatta Buia Food&Drinks, Ristorante Le Fornaci e le tre pescherie De Salvo srl, De.Ra.Do srl, Allevid srl (Divella supermercati).

Matera 28 luglio 2015

L'addetto stampa
Francesco Martina