

## **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