

Pescara. Grande successo all'evento di Promozione del Pesce Azzurro pescara Finanziato MIPAAFT e FEAMP

PESCARA – **Grande successo** per l'evento di Promozione del Pesce Azzurro a Marchio di Qualità **"Il Principe Azzurro dell'Adriatico"** prodotto locale dell'**O.P. ABRUZZO** dal 26 al 29 luglio presso il Porto di Pescara, Via Raffaele Paolucci, in occasione Festa di S. Andrea.



Barca vongolare Archivio

Realizzata dall'**Organizzazione dei produttori ABRUZZO PESCA Soc. Coop.**, con l'obiettivo di promuovere il Pesce azzurro in collaborazione con la **Partners in Service Srl titolare del CEA «Ambiente e Mare», R. Marche.**

O.P. ABRUZZO PESCA è un' **organizzazione di produttori del Medio Adriatico riconosciuta dal MIPAAFT**, il **Presidente è Carla Massetti** ha sottolineato *come l'iniziativa abbia l'obiettivo di **promuovere il consumo del pesce azzurro prodotto locale dell'OP**, attraverso eventi di informazione e divulgazione rivolti ai consumatori per educarli a comprendere e riconoscere il prodotto locale dell'OP*

Obiettivo dell'O.P. ABRUZZO PESCA è quello di **gestire la promozione e commercializzazione dell'intero pescato a Marchio di Qualità "Il Principe Azzurro dell'Adriatico"**.

Ultima serata !!! Presso **lo stand gastronomico** è possibile degustare eccellenze marinare a base di **pesce azzurro**, pescato fresche in Adriatico, preparate e servite nei modi tipici dai **Pescatori dell'O.P. ABRUZZO PESCA**.

Quest'anno il calendario è stato più che mai ricco **di eventi ed intrattenimenti per tutte le età**: per i più piccoli **tutte le sere dalle ore 18.30 alle 21.30, nell'Area eventi di Promozione del Pesce Azzurro il laboratorio didattico "Il Gioco del Principe azzurro"**, un tappeto pedagogico (3x2 m) **per educare i bambini alla sostenibilità sin dalla giovane età** (attività consigliata a bambini dai 4 a 12 anni), in presenza di **educatori qualificati del CEA**; dalle ore **20.30 - 21.00, proiezione video realizzati O.P.ABRUZZO PESCA**.

Obiettivo dell'evento è quello di sensibilizzare la popolazione al consumo del prodotto ittico locale, in particolare della **pesce azzurro**, nel rispetto della sua stagionalità e al consumo intelligente, nella consapevolezza che mangiare pesce fa bene e lo si può fare a un prezzo contenuto, specialmente in alcuni periodi dell'anno, **promuovendo la tradizione culinaria del territorio costiero attraverso ricette ad hoc**.

L'intento dei **Laboratori didattici/informativi**, curati dalla **Partners In Service srl titolare del CEA «Ambiente e Mare», R. Marche** è **abitare i bambini al consumo del pesce azzurro** portandoli a scoprire **che sono buone e fanno bene**, ma che racchiudono tante curiosità da scoprire per un consumo consapevole e rispettoso dell'ambiente. **"Il pesce azzurro fa bene alla salute perché ha un alto valore nutritivo dovuto al suo elevato contenuto proteico e vitaminico, perché, più di tutti gli altri pesci è ricco di selenio, fosforo, vitamine E e B e soprattutto di omega 3 e omega 6, grassi polinsaturi che hanno un benefico effetto su cuore ed arterie. I grassi polinsaturi (omega 3 e omega 6)**

6) *non vengono prodotti dal nostro corpo, quindi è necessario introdurli con gli alimenti, ecco perché si dovrebbe mangiare **pesce azzurro almeno 1 o 2 volte alla settimana, in linea con la Dieta Mediterranea e i principi della Piramide Alimentare**, facendo attenzione alla cottura poiché i grassi polinsaturi si deteriorano facilmente alle alte temperature* – sottolinea la Biologa Nutrizionista dott.ssa **Barbara Zambuchini, Partners in Service Srl, Centro di Educazione Ambientale CEA “Ambiente e Mare”, R. Marche.**

Saranno distribuite in modo gratuito le ricette a basa di pesce azzurro realizzate ad hoc dall’ dell’O.P. ABRUZZO PESCA

Questa sera ricordiamo l'appuntamento alle ore 18:30 della “Tavola rotonda #pesceazzurroinadriatico” Pesce Azzurro in Adriatico nuovi scenari: quote (UE), organizzazione di produttori, valorizzazione del prodotto presso Sala Costa Flag di Pesacara, via Paolucci Pescara.

Interverranno esperti di settore,

Pres. Centro Studi Cetacei ONLUS **Vincenzo Olivieri,**

Direttore Flag Costa di Pescara, **Andrea Mammarella,**

O.P. Abruzzo Pesca, **Vincenzo Crescenzi,**

Partners in Service Srl, **Barbara Zambuchini**

Il pesce azzurro **costituisce, ora come nel passato, anche una fonte di sviluppo di microeconomie locali che da sempre sono legate alla tradizione marinara**, per questo si è pensato alla suggestiva location del **Porto di Pescara festa di Sant’Andrea**