

Lega pesca traccia la mappa delle prime esperienze di vendita diretta di "fresco locale di stagione"

Mercato ittico, caro-prezzi addio

Nel Lazio appuntamenti ad Ostia, Tor Paterno e Gaeta

"Lungo i circa ottomila km di coste italiane c'è un patrimonio gastronomico ittico tutto da scoprire e con questi prezzi di spesa alimentare alle stelle scegliere i prodotti ittici può trasformarsi non solo in scelta di gusto e di salute, ma anche in una scelta di risparmio". Il segreto, spiega Lega pesca è comprare direttamente dai produttori, attraverso la vendita diretta, l'apertura di itticulturismi e di ristoranti gestiti in proprio dalle cooperative di pesca stanno avviando iniziative su tutto il territorio per promuovere e valorizzare i propri prodotti "dalla barca alla tavola". Senza dimenticare l'opportunità di un pranzo a bordo a conclusione della battuta di pesca nelle escursioni di pescaturismo. Ecco per Liguria, Toscana, Lazio, Sardegna, Calabria, Sicilia, Marche, Emilia Romagna e Veneto una mappa, disegnata da Lega pesca, delle prime esperienze di vendita diretta di "fresco locale di stagione" offerto direttamente dai pescatori, in barca, in banchina o in itticulturismo. Nel Lazio l'appuntamento sarà al porticciolo dello stori-



Merluzzi a partire da 5/6 euro al chilo, pesce di frittura fino alla più pregiate gallinelle o cocci, che, in quantitativi più limitati, vanno a 20/22 euro

co Borghetto dei Pescatori di Ostia per la vendita in banchina del bottino delle imbarcazioni che effettuano la pesca con le reti da posta. Merluzzi a partire da 5/6 euro/kg, pesce di frittura fino alla più pregiate gallinelle o cocci, che, in quantitativi più limitati, vanno a 20/22 euro. Tutto pronto a Ostia per il decollo ad agosto delle escursioni di pescaturismo "Vita del pescatore" (50 euro l'uscita giornaliera pasto compreso a base di frittura di pesce appena pescato). Per i pescasportivi, costa 600 euro l'affitto giornaliero di una imbarcazione per battute a canna e bolentino nei pressi delle Secche di Tor Paterno. Sul litorale pontino, a Gaeta, patria laziale dei molluschi (cozze a 3,5 euro/kg, vongole nostrane a 12 euro) pranzo tipico a bordo con escursione giornaliera a base di prodotti tipici locali (assaggio di quattro tipi di tielle, compreso l'immane polipo, pepata di cozze e vongole, maccheroni cozze e vongole, frutta di stagione, acqua e vino) al costo tutto compreso di 60/65 euro, con la possibilità di portare a casa il pesce pescato.