



EURO FISHMARKET  
UNA RISPOSTA AL SETTORE ITTICO - AN ANSWER TO THE FISH SECTOR

Leoni

Fattoria  
del Pesce



Home kitchen atelier

**Comunicato stampa.** Dal 3 al 5 giugno [L'Amo italiano](#) sarà presente al [Taste di Milano 2015](#) con lo chef [Marcello Leoni](#) che all'interno della sua Location "temporaneamente" trasferita nel capoluogo lombardo preparerà alcuni dei prodotti ittici a filiera corta protagonisti del progetto. "Per questa edizione del Taste abbiamo deciso in accordo con lo chef", commenta [Valentina Tepedino](#) responsabile del progetto L'Amo "di portare una specie ittica tipica del nostro mare ossia l'alice ed una tipica dell'allevamento nazionale: la trota". I prodotti sono stati selezionati dai partner dell'Amo con attenzione a quelle che erano anche state le richieste del Taste: filiera corta, sostenibilità, attenzione alla qualità, all'etichettatura, all'origine. A questo proposito abbiamo selezionato il mercato ittico di Ancona attraverso l'azienda **San Benedetto** per le alici e l'azienda [Fattoria del Pesce](#) per le trote. Testimonial d'eccezione per il prodotto pescato oltre allo chef anche il pescatore [Luca Tonon](#) che, "abbandonata" la barca da pesca ha aperto una azienda in Svizzera e porta settimanalmente i prodotti ittici dell'Adriatico al di là delle Alpi promuovendo oltre che le specie nazionali anche l'informazione. La sua testimonianza è importante poiché dimostra la necessità per il settore ittico di evolversi : il pescatore deve diventare imprenditore di se stesso e promuovere al massimo ciò che produce anche innovandolo. "Abbiamo scelto di portare anche un prodotto di allevamento poiché oggi a livello mondiale si consuma già il 50% di prodotto ittico allevato e a nostro parere devono essere proprio i grandi chef a cominciare a promuovere le alternative più valide al prodotto di pesca con grande attenzione al sistema produttivo dal mangime che viene loro somministrato all'intensità del sito di allevamento a tanti altri aspetti. La Fattoria del Pesce alleva le proprie trote nelle acque di risorgiva presenti nel Parco Naturale della Valle del Ticino e somministra ad esse una dieta attenta all'ambiente e anche a mantenere elevati i contenuti nutrizionali del prodotto. Ringraziamo lo chef Leoni per testimoniare attraverso il progetto L'Amo l'attenzione che tutti dovrebbero avere nell'acquistare e consumare i prodotti ittici in modo consapevole e vi aspettiamo all'[Home Kitchen Atelier](#) per degustare il suo [menù](#)

Per maggiori informazioni:

Valentina Tepedino

Cell: 3383148120

Mail: [info@eurofishmarket.it](mailto:info@eurofishmarket.it)