

Un pesce di nome Tinto: in Tv i sapori del mare dalla filiera corta alle tavole stellate

L'Amo - Pesce Italiano

(vedi mappa)

Email: info@eurofishmarket.it



Dal 28 giugno 2014 in televisione su Rai Due -

Alla ricerca del pesce perduto, quello a chilometro zero, magari non sempre pregiato e di bell'aspetto, di quelli da alta cucina, ma ugualmente sano e, forse, anche un po' più vero di tanti altri. Dalla creatività di Fede e Tinto, conduttori di "Decanter", programma cult per l'agricoltura e l'enogastronomia italiana in onda da dieci anni su Radio2 Rai, nasce un nuovo format tv dedicato al mondo della pesca, "Un Pesce di Nome Tinto".

Una trasmissione coast to coast che racconterà i litorali e gli scorci più belli dei mari italiani. Dieci viaggi su dieci diverse località, per raccontare l'Italia vista dal mare attraverso le testimonianze di chi il mare lo vive e "lo lavora" quotidianamente, che andrà in onda ogni sabato dalle 8.30 a partire dal 28 giugno su Rai Due.



Alla conduzione ci sarà Tinto, alias Nicola Prudente, che per l'occasione non sarà affiancato dalla solita showgirl, bensì da Valentina Tepedino, medico veterinario, specializzata in allevamento, igiene e patologie delle specie acquatiche, ideatrice del progetto "L'Amo" per la valorizzazione del pesce italiano a filiera corta anche attraverso il rapporto diretto fra pescatori e ristoratori, nonché moglie di Marcello Leoni, chef stellato Michelin da anni tra i protagonisti dell'arte culinaria a Bologna.

Il programma, realizzato in collaborazione con il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, sarà dedicato ai prodotti ittici del luogo, ai sistemi di pesca, alla filiera del prodotto, dal mare fino ai mercati ittici, per raccontarne consumi, trucchi, etichettatura obbligatoria, taglie minime, ricette, preparazioni tipiche e tanto altro per un acquisto consapevole.

Verranno visitati i porti, i mercati, le aste del pesce e tutto quanto possa servire per (ri)conoscere il prodotto più gustoso, nutriente e di stagione, con l'obiettivo principale di aiutare il consumatore a riconoscere il pesce migliore e al miglior prezzo, dal mare alla padella.