

Ristoranti

Tipicità

Conoscere pesci e crostacei? C'è un'app gratuita

Con Fishbook tante utili info per acquisti ittici consapevoli. E i ristoratori potranno pubblicare le loro ricette

[Marina Bellati](#)

03 Maggio 2013

Nella ristorazione le specie acquistate sono poche, rispetto alla varietà che i nostri mari possono offrire. Per conoscerle meglio EuroFishmarket (azienda specializzata in consulenza al settore ittico, che alle spalle ha dei veterinari specializzati nel settore e che ha già pubblicato la grande Enciclopedia dei Pesci e quella dei Crostacei, Molluschi e Ricci di mare) ha creato Fishbook, App gratuita per tutte le piattaforme Iphone, smartphone, ipad. Un vero e proprio manuale portatile, intuitivo e facilmente consultabile per acquistare i prodotti ittici in modo consapevole, con la descrizione di oltre 100 specie tra pesci, crostacei e molluschi presenti sul mercato italiano.

100 specie catalogate, con foto e info utili

L'applicazione è fornita di 2/3 foto per ogni specie ittica presa in considerazione, di cui una raffigurante il pesce intero e le altre immagini utili ad evidenziare i particolari più semplici e immediati per riconoscere con certezza la specie che si vuole acquistare. Ogni scheda contiene anche tutte le informazioni che non devono mai mancare per legge in etichetta al banco vendita, la stagione di pesca e la taglia minima con la quale può essere commercializzata la specie ittica, il valore commerciale delle carni e il valore nutrizionale del pesce. Inoltre alla voce "Pesci alternativi", un elenco di specie ittiche alternative a quelle più conosciute, prodotti ittici appartenenti al Mar Mediterraneo con alto valore organolettico e nutrizionale. Per ogni voce sono presenti anche "i consigli del cuoco", con indicazioni sul modo migliore per pulire e cucinare il prodotto e altri consigli utili. Inoltre, i ristoratori interessati possono inviare a Euro Fishmarket una loro ricetta con il pesce italiano scelto su Fishbook e vederla pubblicata sull'applicazione stessa in un prossimo aggiornamento.



Link

- vai al sito di Euro Fishmarket