



L'AMO IL PESCE ITALIANO

18-09-2012. Nasce a Bologna il primo gruppo di acquisto per i ristoratori di pesce italiano a filiera corta.

Eurofishmarket, società specializzata nella formazione, informazione e promozione del prodotto ittico ha stretto una prima alleanza con la medio alta ristorazione di Bologna e dintorni al fine di creare il primo gruppo di acquisto di prodotti ittici italiani freschi per i cuochi che vogliono una filiera più corta, prodotto di stagione, supertracciato e sostenibile per assicurare un futuro al pesce nazionale ma anche al pescatore. In Italia si importa oltre il 70% dei prodotti ittici in commercio ed, il progetto L'AMO, si propone di riproporre anche alle future generazioni specie ittiche meno note e specialità di pesce tipiche del nostro territorio. Numerosi i cuochi che stanno aderendo all'iniziativa su tutto il territorio nazionale.

Intanto è possibile vedere suggerimenti e trucchi per gli acquisti del pesce italiano oltre che per la loro preparazione **sull'applicazione Fishbook** disponibile su tutte le piattaforme.

QUALI VANTAGGI?

Sono evidenti i vantaggi di una rivalutazione del prodotto italiano per tutti gli attori coinvolti dal pescatore, al distributore, al ristoratore, al consumatore e per questo stiamo strutturando un programma di attività funzionali agli obiettivi che ci siamo posti.

In questa fase stiamo ricercando solo dichiarazioni di supporto (non economico) al progetto al fine di potere inventariare le organizzazioni interessate e grazie a risorse che pensiamo di trovare, iniziare a pianificare le prime attività. **L'Amo chiede dunque ai produttori, trasformatori, distributori, ricercatori, giornalisti ed operatori ad ogni titolo interessati al settore di sottoscrivere questa lettera per supportare il progetto e diventarne partner entrando nella "rete" multimediale di collegamento tra tutti i partner del progetto.**

I ristoratori partner del progetto saranno contattati per essere invitati a partecipare ad un gruppo di acquisto dove il prodotto ittico viene fornito direttamente da un consorzio di produttori.

Ciò dovrebbe assicurare al ristoratore maggiori garanzie di freschezza, prodotto stagionale e mediterraneo, un prezzo nella media più vantaggioso (perché con meno passaggi) e, soprattutto, un supporto alla sopravvivenza della pesca italiana.

Inoltre sarà portata avanti una importante campagna di promozione e comunicazione dell'AMO e dunque, tutti i partner coinvolti potranno farla propria, se di loro interesse così come potranno essere coinvolti in eventi ed attività correlate di cui saranno puntualmente informati.

Riferimenti per ulteriori informazioni e per aderire all'iniziativa:

www.lamoitaliano.it

www.eurofishmarket.it

Responsabile del progetto: Valentina Tepedino: info@lamoitaliano.it , cell. +39 338-3148120



Fishbook

come acquistare il pesce italiano

L'APP IDEATA DA EUROFISHMARKET PER ACQUISTARE IL PESCE ITALIANO IN MODO CONSAPEVOLE.

AL'INTERNO DELL' APP I CONSIGLI DEL CUOCO E LE RICETTE DI CHEF FAMOSI.

Available on the
App Store

€ 1,79

Available on the Android
App Store

€ 1,59