



FEAMP

PO 2014-2020
Fondo europeo per gli
affari marittimi e la pesca

Masaf protagonista alla Barcolana per promuovere il pesce azzurro

Dal 4 all'8 ottobre, il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF) sarà presente con un proprio stand alla Barcolana, la regata stellata - giunta alla 55esima edizione - che trasforma Trieste nella capitale europea della vela, con eventi a terra e in mare. La presenza del Masaf, finanziata grazie al Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca – FEAMP 2014/2020, ha come obiettivo la valorizzazione dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura e, in particolare, del pesce azzurro, prodotto dalle alte qualità nutrizionali che contribuisce fattivamente a preservare la sostenibilità dei nostri mari, la cui biodiversità e ricchezza gastronomica vanno salvaguardate attraverso un utilizzo sostenibile e condiviso, con programmi scientifici a supporto dell'occupazione e dell'economia del settore.

La Barcolana sarà quindi il punto d'incontro tra il mare, teatro di questa antica sfida velica, e la migliore tradizione culinaria, dove protagonista assoluto sarà proprio il pesce azzurro. Per promuovere la qualità di questo prodotto, spesso definito impropriamente "povero", grande attenzione viene infatti posta alle sue trasformazioni culinarie: gli chef utilizzano sempre più spesso il pesce azzurro nelle loro preparazioni, un prodotto economico e allo stesso tempo estremamente gustoso, con tecniche di cottura che ne preservano le qualità nutrizionali e gli effetti positivi per la salute del consumatore. Oltre ad essere molto digeribile, infatti, il pesce azzurro è privo di grassi saturi e il suo alto contenuto di proteine nobili, unito ad una enorme riserva di sali minerali e alla presenza di iodio, risulta fondamentale per un ottimale funzionamento della tiroide. L'abbinamento delle proteine del pesce al pane, alla pasta, alle verdure, ai legumi e alla frutta del Mediterraneo - insieme all'utilizzo dell'olio extravergine d'oliva - completano una dieta che amplifica gli effetti sull'organismo degli acidi grassi monoinsaturi.

Nei cinque giorni di manifestazione, in programma showcooking a cura della Federazione Italiana Cuochi, incontri e attività di informazione e animazione.

