



Roma, Covid-19: CAR lancia iniziativa "Rimanete a casa e cucinate il pesce"

Roma - 26 mar 2020 (Prima Pagina News) A sostegno del sistema ittico in difficoltà

In queste settimane la filiera ittica è quella che sta soffrendo di più l'effetto del Covid-19 a causa dei locali pubblici chiusi, in primis i ristoranti. E' crollato fortemente l'acquisto del pescato con inevitabili ripercussioni su tutta la filiera. Di fondo c'è anche l'abitudine di consumare il pesce soprattutto nei ristoranti portando gradualmente le famiglie a perdere l'abitudine di cucinarlo in casa. Per questo motivo il Centro Agroalimentare di Roma (CAR) lancia l'operazione "Rimanete a casa e cucinate il pesce" per ridare vitalità al sistema ittico: dai pescatori, al mercato all'ingrosso fino alle pescherie. Testimonial d'eccezione il resident chef del CAR, Fabio Campoli che una serie dei tutorial prenderà per mano i romani per aiutarli a cucinare di nuovo il pesce con ricette semplici e quanto mai salutari. Il primo, visibile sulla pagina Facebook e sul canale YouTube del Centro Agroalimentare di Roma, propone in 11 minuti la ricetta del rombo con le patate, un pesce a chilometri zero che arriva dalle coste laziali (Ecco il link per vedere il primo tutorial: <https://www.youtube.com/watch?v=UcTXlc6NLHw>). Chiamate le vostre pescherie di fiducia e questa settimana fatevi consegnare il rombo.

(*Prima Pagina News*) Giovedì 26 Marzo 2020