

Riviera24.it

LA CENA

"Scogli e Fieno", a Diano Marina un evento per la promozione del pesce fresco e dei prodotti agricoli di qualità

UE.COOP e Campagna Amica: "Tradizione agricola e marina in agriturismo"

di Comunicato Stampa - 19 ottobre 2018



Diano Marina. Dall'antipasto al dolce un menù interamente basato sui **prodotti a km e miglio 0**: pesce di stagione e verdure dell'orto insieme per far scoprire in agriturismo, il sapore del nostro mare, in un connubio tra tradizione e sperimentazione culinaria, che permette di creare piatti semplici ma ricchi di storia locale.



È questo lo scopo della cena di anteprima **“Scogli e Fieno”** organizzata da **UE.COOP** (Unione Europea delle Cooperative) in collaborazione con **Terranostra e gli agriturismi Campagna Amica**, che, in modo conviviale e diretto, mette in risalto la qualità dei prodotti nostrani e il duro lavoro dei pescatori e degli agricoltori del territorio.

L'evento rientra nel Programma Triennale della Pesca e dell'Acquacoltura 2017-2019, promosso dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo, con l'obiettivo di recuperare le tradizioni culinarie a base di pesce, abbinate con prodotti agricoli locali di qualità, favorendo allo stesso tempo il consumo di pesce proveniente dalle nostre coste.

Scogli e fieno vede il coinvolgimento dell'**Agrichef Campagna Amica** e titolare dell'**agriturismo Veggiadian, Andrea Mantello** che, assieme al pescatore **Mario Migone** della **Coop Pescatori Boccadasse**, prepareranno un menù completo con il meglio dei prodotti dell'orto e del mare di stagione.

*“Attraverso piatti semplici ma ricchi di tradizione – spiega la Rappresentante di Sezione di UE.COOP Liguria, **Lara Ravera** e la responsabile UE.COOP Liguria, **Daniela Borriello** – si riesce a veicolare le eccellenze del nostro territorio fatte di prodotti di terra e di mare, sensibilizzando gli ospiti a scegliere sempre per i propri acquisti pesce del nostro mare, che con le sue proprietà organolettiche e la sua freschezza sarà pure economico, ma tutt'altro che povero. L'evento ha anche un obiettivo più pratico: sondare il gradimento dei potenziali consumatori e promuovere accordi commerciali tra le cooperative della pesca e gli agriturismi, per rendere possibile l'offerta di ricette tipiche tradizionali a base di pesce nelle zone rurali della regione, nel pieno rispetto della valorizzazione dei prodotti locali”.*

Nella serata sarà presente anche la Food Blogger **Sabrina Ramella** che con il suo show cooking mostrerà come preparare ottimi maltagliati, ripieni di zucca, con sugo di muscoli.