

# I pescatori cercano una sponda nei ristoranti per la qualità nostrana

Collaborazione con regole ed etica il concetto chiave. Crea anche guida ad hoc

## CESENATICO

Cooperative ittiche e ristoratori provano a fare quadrato per promuovere il pescato locale. Instaurare un dialogo proficuo tra la produzione e la ristorazione intesa come ambasciatrice delle produzioni ittiche, avviando possibili sinergie in grado di diventare da occasionali a sistemiche, era l'obiettivo dell'incontro organizzato da

Ue.Coop, nell'ambito del Programma nazionale triennale della pesca e dell'acquacoltura. Si è svolto nella sede della cooperativa associata Op Armatori e Operatori della pesca di Cesenatico. Molti gli spunti di interesse emersi dal dibattito, moderato da Daniela Borriello, esperta in tecniche di pesca e acquacoltura. Per i pescatori è intervenuto Fabio Lacchini, presidente della Op che ha ospitato l'evento. Ha parlato, tra l'altro, delle difficoltà nel difendere il pescato locale dalla concorrenza non sempre leale del prodotto straniero.

In rappresentanza degli chef è

intervenuta Alba Rosa Zoffoli, che ha portato la sua esperienza di cuoca e ristoratrice, sottolineando l'importanza della consapevolezza dei consumatori e la necessità di educare al gusto e alla riscoperta delle tradizioni.

Educazione che passa dalla conoscenza delle alternative, altrettanto buone, da proporre ai clienti e le proprietà nutrizionali presentate da Danilo Gotta, intervenuto in qualità di nutrizionista. Dal suo focus è emerso che la fiducia resta l'elemento fondamentale per la realizzazione e il consolidamento dei rapporti delle Reti: lo ha ribadito Massimo Tosetti, progettista



L'incontro ricco di spunti

e manager di Reti d'impresa. Una vera e propria sfida, come confermano i ristoratori e dai produttori ittici, che può essere affrontata se c'è etica imprenditoriale e rispetto delle regole, come ha dichiarato Luigi Maccaferri, presidente di Ue.Coop

Emilia-Romagna, alla presenza della vicesindaco Lorena Fantozzi, con delega alla pesca. Al termine del dibattito, è stata distribuita la guida ristoratori "Scelgo nostrano. Io cucino pesce locale", scaricabile sul sito istituzionale [www.uecoop.org](http://www.uecoop.org).