

10 dicembre 2015

COMUNICATO STAMPA

Il Pesce dell'Adriatico approda sulle tavole bavaresi

Aries porta i migliori prodotti ittici delle coste del Friuli Venezia Giulia nei menù del ristorante Adriatico all'interno dell'appena inaugurato Eatly Monaco

Il pesce dell'Adriatico sbarca sulle tavole della Baviera grazie a Fish Very Good, progetto del Gruppo di Azione Costiera Friuli Venezia Giulia, di cui l'azienda speciale Aries è capofila, per la valorizzazione e la riscoperta del pesce locale, finanziato dal Fondo Europeo per la Pesca 2007-2013.

Per una settimana a partire da mercoledì 16 dicembre, i prodotti ittici dell'Alto Adriatico saranno protagonisti nei menu del ristorante Adriatico all'interno di Eatly - Monaco di Baviera, così da farli conoscere e apprezzare ad un pubblico di potenziali nuovi consumatori. Un'azione coadiuvata da un programma promozionale sviluppato da Aries nel quale rientrano anche una serie di show cooking per chef che permetteranno di esaltare le caratteristiche del pesce del Friuli Venezia Giulia facendolo apprezzare maggiormente ai ristoratori tedeschi.

Un'iniziativa che si incardina perfettamente nella strategia di sviluppo dei settori della pesca e dell'acquacoltura attuata nell'ambito del Gac Fvg e che è stata presentata ieri, mercoledì 9 dicembre, a Monaco, alla presenza di un folto pubblico di ristoratori e giornalisti.

<Grazie alla collaborazione tra il Gac Fvg-Aries, la Camera di Commercio Italo-Tedesca e Eatly diamo il via all'azione di promozione dei prodotti ittici dell'Alto Adriatico in Germania - ha spiegato il Presidente della Camera di Commercio di Trieste, Antonio Paoletti -. A partire da mercoledì prossimo, per una settimana, pesci, crostacei e molluschi pescati in Friuli Venezia Giulia potranno essere serviti freschi sulle tavole dei Bavaresi. Il nostro obiettivo è favorire l'approvvigionamento di pesce di stagione e di valorizzarne sia il gusto sia le proprietà nutrizionali. Inoltre verranno inoltre organizzati dei corsi di preparazione del nostro pesce dedicati ai ristoratori di Monaco>.

L'evento è stato inoltre il contesto ideale per annunciare l'imminente messa in rete della nuova app FishTourFvg, dedicata al turismo naturalistico e alla pesca nelle zone costiere del Friuli Venezia Giulia e disponibile in 4 lingue, che verrà presentata pubblicamente la prossima settimana.

<Il pescato dell'area Adriatico-ionica merita sicuramente una buona promozione sul mercato tedesco - ha detto lo chef stellato del ristorante Adriatico, Lucio Pompili, all'interno di Eatly -. I consumatori bavaresi apprezzano poi particolarmente questi prodotti tipici anche perché spesso conoscono le zone di produzione. Inoltre la promozione all'interno di Eatly sicuramente offre una vetrina d'eccellenza che caratterizza l'alta qualità del prodotto>.

Dello stesso tenore il segretario generale della Camera di Commercio Italo Tedesca di Monaco di Baviera, Alessandro Marino. <Organizzare il primo evento promozionale italiano all'interno di Eataly Monaco a pochi giorni dalla sua apertura ci ha permesso di sfruttare appieno la visibilità mediatica e la curiosità del pubblico per dare maggiore visibilità ai prodotti dell'Alto Adriatico - ha spiegato -. Così promuoviamo prodotti ittici provenienti da una zona molto vicina al mercato bavarese che grazie ad una filiera più corta garantiscono maggiormente i consumatori sia per qualità sia per freschezza rispetto ad altri proventi da più lontano>.

Aries punta quindi a rafforzare la promozione del Friuli Venezia Giulia verso l'estero con particolare attenzione ai mercati più vicini i quali sono il target ideale per un prodotto come quello ittico che deve essere sempre fresco, vicino e genuino.