



**COMUNE DI BELFORTE DEL CHIANTI**  
**Provincia di Macerata**

Belforte del Chienti li 15 Ottobre 2014

**Comunicato Stampa:**

**Pesce d'Autunno Belforte del Chienti Sabato 18 Ottobre 2014**

Sabato 18 ottobre prossimo a Belforte del Chienti alle ore 17 presso lo splendido Palazzo Bonfranceschi, si terrà il primo appuntamento della terza edizione di “Pesce d'Autunno”, evento dedicato alla promozione del pesce fresco della nostra provincia. Promotrice della manifestazione, patrocinata dal Comune di Belforte e finanziata dalla Camera di Commercio di Macerata, è la cooperativa denominata “Organizzazione di Produttori della Pesca di Civitanova Marche”.

Il Sindaco Roberto Paoloni si dice orgoglioso e soddisfatto per la scelta della città di Belforte del Chienti come luogo per poter ospitare questo importante evento: “Sarà il modo per coinvolgere la cittadinanza belfortese e dei comuni limitrofi in un pomeriggio dedicato al valore nutrizionale del pesce e in modo particolare del pescato locale ovvero del nostro mare, un modo speriamo per aumentare la cultura e la diffusione del pesce nelle nostre tavole, anche quello definito volgarmente “povero” ma che lo è solo nel prezzo e non nella qualità, sarà anche un modo per farlo conoscere ed apprezzare speriamo anche ai più giovani”

Nel corso della manifestazione si potranno degustare i prodotti ittici locali, che verranno preparati da chef del nostro territorio e ricevere un piccolo omaggio di pesce fresco da cucinare a casa, seguendo le ricette che saranno suggerite da esperti del settore ittico.

L'evento ha, tra i suoi scopi, quello di far conoscere al consumatore finale prodotti locali stagionali di altissimo pregio, che si trovano nelle pescherie e negozi a basso

costo. I pescatori locali cercheranno di far comprendere al consumatore come il pesce fresco, oltre che buono di sapore, fa bene alla salute ed è sottoposto a tali controlli igienico-sanitari, che l'assoluta salubrità è garantita. Pesce fresco che va, quindi, preferito al pesce di importazione.

“Pesce d'Autunno” è un progetto che, dando continuità ad azioni già intraprese con successo volte alla formazione e allo stimolo al consumo dei prodotti ittici tra i ragazzi nelle scuole, quest'anno sono 23 le classi delle scuole medie della provincia ad aver partecipato al progetto, da la possibilità di far conoscere ed apprezzare il sapore del pesce locale ad un pubblico più vasto.

Nel corso del pomeriggio verranno, anche, illustrati i vari mestieri della pesca, le metodologie grazie alle quali i prodotti ittici raggiungono le tavole, in tutti gli aspetti ed i passaggi della filiera, le qualità ed il valore alimentare delle specie locali.

Verrà inoltre distribuito un piccolo prontuario per il consumatore con la guida all'acquisto, contenente consigli e dettagli normativi a tutela del consumatore.

Un biologo illustrerà le proprietà organolettiche delle specie cucinate e risponderà a tutte le curiosità del pubblico.

Già da alcuni giorni è attivo il sito web [www.pescedautunno.it](http://www.pescedautunno.it) in cui tutti potranno trovare le informazioni sull'evento ed i contenuti dello stesso.

La specie ittica locale, al centro di questa prima giornata di “Pesce d'Autunno” saranno la seppia, con il classico risotto seppie e piselli ed il merluzzo con i filetti dello stesso cotti al forno.

Al pesce locale cucinato seguendo le tipiche ricette del territorio sarà affiancato un vino pregiato della provincia di Macerata., quest'anno al centro della manifestazione sarà il verdicchio di Matelica.