



A NATALE SCEGLI LOCALE CON IL PESCE DELLA NOSTRA REGIONE

Il pesce è un prodotto fresco e sostenibile. **È buono e lo sei anche tu:** se compri un prodotto ittico del nostro mare e delle lagune sostieni gli operatori e la comunità di pesca locale.

Ordinalo nella tua pescheria di fiducia e cucinalo tu. Per leggere le ricette e i suggerimenti seguici su Facebook fb.com/fishverygood

QUESTO MESE CONSIGLIAMO

ANGUILLA

BISATO

Anguilla anguilla



- l'anguilla è un pesce tipico delle nostre lagune. Fino a poco tempo fa veniva anche allevata nelle valli da pesca regionali
- in base all'età, presenta due diverse colorazioni: gialla nello stadio giovanile e di maturazione, argentina in fase adulta, quando può riprodursi e migrare
- per deporre le uova affronta un incredibile viaggio lungo 6000 Km: scende dai fiumi, attraversa il Mediterraneo e l'Oceano Atlantico fino al Mar dei Sargassi
- nella nostra laguna le anguille gialle sono presenti tutto l'anno. In questo periodo è possibile catturare anche quelle argentine, che attraversano la laguna lungo il loro percorso migratorio
- è una specie tutelata, grazie a un piano di gestione regionale che definisce periodi e quantità massime per garantirne la pesca sostenibile
- le sue carni grasse vengono esaltate da una cottura lenta allo spiedo o alla griglia. Tra le preparazioni tradizionali anche la cottura in umido (boreto).

Azione finanziata da PO FEAMP 2014-2020 Friuli Venezia Giulia - PdA FLAG GAC FVG Misura 4.63.1

Flag GAC FVG è un partenariato pubblico-privato che delinea una strategia di sviluppo locale per le zone di pesca in Friuli Venezia Giulia e un relativo Piano d'azione locale. I principali obiettivi sono la valorizzazione del prodotto ittico, la tutela ambientale, la diversificazione turistica, lo sviluppo di infrastrutture del settore pesca e l'aumento di competitività degli operatori economici.