



L'amo

L'amo è un progetto che nasce dall'esigenza di sostenere i prodotti ittici italiani e dunque i pescatori e le tradizioni della cultura gastronomica della nostra penisola. Per questo il progetto ha come testimonial e partner portanti persone del mondo della ristorazione, della ricerca, del giornalismo, della creatività e del commercio.

www.lamoitaliano.it

MANGI ITALIANO?

L'Amo, attraverso le sue creazioni vuole **"vestire", arredare, formare, sensibilizzare, informare tutti coloro che hanno voglia di continuare a trovare sul mercato pesci, crostacei e molluschi del Mediterraneo.**

L'Amo si propone, attraverso la collaborazione con partner specializzati, di fare **acquistare prodotti ittici forniti direttamente dalle cooperative dei pescatori** dal Mercato di Chioggia, da Cesenatico e altre località marine d'Italia cercando di valorizzare il lavoro di chi va tutte le notti a pesca e vuole vivere e far sopravvivere questo duro ma affascinante mestiere dando anche la possibilità di mantenere sulle nostre tavole la tradizione ittio-gastronomica del territorio.

Da qui l'idea del noto creativo, **Norberto Civardi**, di trasformare **i pesci in "attrezzi da cucina" e con le sfumature della bandiera italiana e di rappresentarli su grembiuli, magliette, servizi da colazione e shopper per promuovere in modo**

leggero ma incisivo il prodotto ittico nazionale.

In Italia quest'ultimo rappresenta infatti solo circa il 20 % di quello in vendita e ciò è soprattutto dovuto al fatto che non sono commercializzate molte specie di cui il Mediterraneo è ricco ma nessuno le vuole perché sconosciute.

Anche l'artista **Joan Crous** presidente della Onlus **EtaBeta ha pensato e realizzato una linea di accessori da cucina** che riportano ai prodotti del mare e che saranno di sostegno ai cuochi per dare forza a ciò che conterranno e che nutrirà mente e stomaco del loro cliente.

I locali che aderiranno al progetto si arricchiranno di spunti ittici e chi lo desidera, oltre che lasciarsi tentare dall'assaggiare melù, ghiozzi, zanchette e dai superbi pesci pettine e tutto ciò che il nostro mare può offrire a secondo della notte e della stagione, potrà anche acquistare oggetti e accessori legati al "L'Amo".



La società Eurofishmarket, specializzata nella valorizzazione e promozione dei prodotti ittici, si sta impegnando a promuovere la cultura e la formazione degli operatori e dei consumatori nel settore ittico attraverso attività editoriali, produzioni televisive e

tutti i canali media a sua disposizione.

I testimonial più idonei alla promozione saranno i cuochi italiani che aderiranno al progetto inserendo realmente nei loro menù le specie "alternative" e tipiche dei nostri mari.

Marcello Leoni, del Ristorante Leoni di Bologna è tra i ristoratori che da subito hanno sposato l'importanza di comunicare al cliente la stagionalità dei pesci, il rispetto delle taglie minime, l'impegno a scegliere le specie meno conosciute proprio per

fare capire quanta ricchezza di specie abbiamo e quanto può essere divertente oltre che magari più conveniente comprare ad esempio un molo al posto del merluzzo.

www.eurofishmarket.it