

---

## **Stili di vita e salute: Commissione Ue e chef europei promuovono il consumo sostenibile di pesce e frutti di mare**

La Commissione europea ha lanciato "Taste the Ocean", una nuova campagna sui social media in cui i migliori chef incoraggiano il consumo di pesce e frutti di mare pescati o prodotti in modo sostenibile. Questa campagna "arriva in un momento in cui pescatori e acquacoltori si trovano ad affrontare le ripercussioni economiche delle misure sanitarie legate alla lotta contro la pandemia Covid-19", spiega un comunicato diffuso a Bruxelles, "come i vari blocchi o la chiusura di ristoranti e servizi di ristorazione che rappresentano i principali sbocchi per i loro prodotti". Con questa campagna, la Commissione "mira anche a sensibilizzare i consumatori all'importanza del consumo locale, stagionale e sostenibile. Se prodotti o raccolti correttamente, pesce e frutti di mare possono avere un posto importante in una dieta sostenibile, con un'impronta ambientale e un'impronta di carbonio molto inferiore rispetto alla maggior parte delle proteine animali di origine terrestre".

Virginijus Sinkevičius, commissario Ue per l'ambiente, gli oceani e la pesca, ha dichiarato: "Dare potere ai consumatori è fondamentale per ottenere abitudini più sostenibili. Lavorando fianco a fianco con alcuni degli chef più famosi d'Europa, vogliamo educare i consumatori sull'importanza delle scelte individuali di pesce per la salute dei mari, sostenendo nel contempo il rifornimento sostenibile delle nostre zone costiere e dei produttori di acquacoltura dell'Ue". Nei prossimi tre mesi, chef di nove Paesi dell'Ue (Belgio, Danimarca, Spagna, Francia, Grecia, Italia, Paesi Bassi, Portogallo e Romania) condivideranno le loro ricette a base di diversi tipi di pesce o crostacei. Altri Paesi seguiranno alla fine dell'anno. Durante la campagna, la Commissione presenterà anche le sfide e le complessità del settore.

Gianni Borsa