Al mercato di Testaccio arriva la tappa di “Food Hub”: alla scoperta dei prodotti ittici sostenibili

Roma – Si svolgerà a Roma, nello storico Mercato di Testaccio, sabato 6 maggio a partire dalle ore 11:00, la tappa conclusiva del **Food Hub Tour**, l’iniziativa realizzata dal **Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste** e da **Unioncamere** che rientra tra i progetti finanziati dal **Fondo europeo per la politica marittima, la pesca e l’acquacoltura 2014-2020**, con la collaborazione tecnico-scientifica di **BMTI** e **Italmercati**.

La giornata di sabato sarà dedicata alla scoperta dei prodotti ittici sostenibili, con un ridotto impatto ambientale, come le cozze, le seppie di nassa e il siluro. Lo chef **Fabio Campoli** spiegherà, attraverso uno show cooking a cui seguirà una degustazione, come cucinare i prodotti più sostenibile in modo semplice e creativo.

L’evento è organizzato dal CAR, Il Centro Agroalimentare di Roma, il più grande mercato agroalimentare d’Italia. Non a caso, il ruolo dei **mercati all’ingrosso** come **hub alimentari** e punto di ritrovo per gli operatori della filiera è sempre stato primario nella logica del Progetto. In particolare, il CAR rappresenta un polo di primaria importanza che assolve

diverse funzioni a vantaggio non solo dei produttori ma anche dei consumatori finali, garantendo la valorizzazione della produzione locale, esercitando il controllo igienico-sanitario, garantendo e tutelando la qualità dei prodotti (tracciabilità di filiera) e assicurando la corretta formazione dei prezzi all'ingrosso.

Il Tour Food Hub intende **avvicinare** e **tutelare** l'intera filiera ittica nel segno della **sostenibilità**, favorendo altresì il raccordo tra produzione, ingrosso e vendita al dettaglio. Inoltre, il Progetto prevede la realizzazione di attività che favoriscano la creazione di nuovi accordi commerciali tra i soggetti della filiera, valorizzando i prodotti caratterizzati da determinati criteri di sostenibilità, sfruttando il ruolo dei mercati all'ingrosso.

Per maggiori info sulla Piattaforma: https://foodhubittico.it/piattaforma/

Per maggiori info sul Progetto: https://foodhubittico.it/