



Federpesca premiata alla manifestazione Cultura e sostenibilità evento con l'obiettivo di valorizzare la cultura del patrimonio

“Un grande onore per noi ricevere questo premio dedicato alle migliori realtà agricole ed enogastronomiche del territorio, riconoscendo il loro impegno straordinario nella promozione della sostenibilità e nel preservare le tradizioni agricole e culinarie della nostra comunità”

Questa la dichiarazione della direttrice di Federpesca, Francesca Biondo, durante la cerimonia di premiazione indetta nel contesto dell'evento “Cultura e Sostenibilità”, organizzato da Smart People, in collaborazione con il The Building Hotel di Roma e promosso da Roma Capitale, l'evento romano, tenutosi dal 17 al 19 maggio, ha avuto l'obiettivo di valorizzare la cultura del patrimonio territoriale della città di Roma

La manifestazione si è sviluppata in una serie di incontri, durante i quali professionisti esperti del settore agroalimentare ed enogastronomico hanno raccontato le loro esperienze, condiviso o le loro conoscenze e fornito spunti interessanti per gli operatori del settore e spettatori.

La tre giorni si è conclusa con una cena di Gala a cura dello Chef Andrea Cossalter, realizzata con i prodotti del territorio premiati durante la cerimonia, tra cui anche i prodotti ittici della cooperativa “La Pesca Romana” di Fiumicino.

“Per Federpesca è stata un'occasione per comunicare la costante attenzione delle imprese ittiche nazionali nel garantire prodotti di qualità, locali, freschi e che rispettano le regole di sostenibilità e di salvaguardia delle risorse alieutiche” continua la Direttrice Biondo. *“Abbiamo avuto dimostrazione di questo impegno proprio stasera, grazie ai prodotti ittici locali che la Cooperativa la Pesca Romana ha fornito allo Chef Cossalter per preparare la Cena di Gala. Un ringraziamento speciale va dunque anche a Gennaro del Prete, presidente della cooperativa, ai suoi collaboratori Marco Massimiani e Claudio Massimiani presenti alla serata, oltre che a tutta la marineria di Fiumicino”* - ha così concluso la Dott.ssa Biondo.

