## Il Ministro Lollobrigida presenta la campagna "Acquacoltura sostenibile"

25/09/2023

"La certificazione per noi italiani non è mai un problema, non abbiamo paura delle etichette perché sono la nostra migliore forma di difesa. Se noi raccontiamo come lavoriamo, come difendiamo il lavoro, l'ambiente e la qualità dei nostri prodotti siamo vincenti nel mondo. Siamo la Nazione della qualità, per questo il Masaf lavora su queste certificazioni e sulla promozione dei nostri prodotti". Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, **Francesco Lollobrigida**, intervenendo alla conferenza stampa sulla campagna per l'acquacoltura sostenibile presso lo stand del Masaf all'interno della Festa del Fungo Porcino di Lariano, in provincia di Roma.

Durante la conferenza sono stati presentati i due nuovi spot video a sostegno della certificazione per l'acquacoltura sostenibile. Il Masaf sostiene con fondi FEAMP la campagna, realizzata da UnionCamere attraverso il progetto "Hello Fish". "Siamo il primo Ministero dell'Agricoltura in Europa ad aver avuto la certificazione per l'acquacoltura sostenibile, un settore strategico per l'Italia che vogliamo sostenere e valorizzare per aprire nuove possibilità di crescita", ha sottolineato il Ministro Lollobrigida. Il Ministro ha ringraziato gli organizzatori dell'evento a Lariano, evidenziando il valore rappresentato da iniziative come questa nel fare informazione, valorizzare e promuovere le eccellenze enogastronomiche locali. All'iniziativa erano presenti anche l'Assessore al Bilancio, Programmazione economica, Agricoltura e sovranità alimentare, Caccia e Pesca, Parchi e Foreste della Regione Lazio Giancarlo Righini, il senatore Giorgio Salvitti e gli onorevoli Alessandro Palombi e Angelo Rossi.

"Qualcuno ci dice che il pesce si può confezionare in laboratorio, si può stampare in 3D, che noi dobbiamo rinunciare all'agricoltura, alla pesca e all'acquacoltura, perché il cibo del futuro si farà in fabbrica. Ecco, io penso che in Italia non dovrà succedere mai, perché al contrario dobbiamo investire sulle nostre potenzialità", ha aggiunto il Ministro, ricordando che "insieme al Ministero della Cultura, abbiamo lanciato la candidatura della cucina italiana a patrimonio immateriale dell'Unesco. La nostra cucina è espressione della nostra identità, dei territori, della biodiversità e delle tradizioni".

Sulla strategia per far fronte al proliferare del granchio blu, Lollobrigida ha specificato: "Per prima cosa mettiamo i fondi per lo smaltimento. Parallelamente, attiviamo la ricerca, con un grande ritardo perché si doveva fare prima, per capire come smaltire il granchio blu in eccesso, per i mangimi, per la bioplastica, per tutte quelle filiere che possono essere attivate. Dall'altra parte ho chiesto ai nutrizionisti, ai nostri giornalisti, anche all'associazione dei nostri cuochi, di raccontare il granchio blu e spiegare che è un prodotto con benefici importanti, come una forte presenza di vitamina B12, per il consumo".



\* \* \*

E DELLE FORESTE

