

Cerca...

- [Contatti](#)
- [Chi siamo](#)



- [Home](#)
- [Sicurezza Alimentare »](#)
- [Etichette & Prodotti »](#)
- [Pubblicità & Bufale](#)
- [Nutrizione](#)
- [Pianeta »](#)
- [Recensioni & Eventi](#)
- [Lettere](#)

[Recensioni & Eventi](#)

[Nasce Eurofishmarket Channel la prima web tv dedicata al pesce, alle truffe e ai segreti di un mondo poco conosciuto dagli italiani](#)

Publicato da [Agnese Codignola](#) il 29 maggio 2013



Il nuovo canale televisivo Eurofishmarket Channel illustra i metodi per riconoscere, controllare, trattare e anche cucinare il pesce

È nata [Eurofishmarket Channel](#) la prima streaming tv interamente dedicata alla cultura del pesce. Il nuovo canale

televisivo è realizzato dalla redazione di *Eurofishmarket* il [sito](#) che da anni promuove il giusto approccio ai prodotti ittici esaminando i vari metodi per riconoscerlo, controllarlo, trattarlo, cucinarlo e apprezzarlo, all'insegna della sostenibilità e della corretta informazione.

Tra le rubriche più interessanti troviamo "[Per non pescare sorprese](#)", utile a difendersi dalle truffe, uno spazio che in questi giorni dedica un servizio sui gamberi surgelati, troppo spesso gonfiati e laccati per aumentare in modo artificioso il peso. I video insegnano come riconoscere i segni della contraffazione, che cosa significa gamberi di prima, seconda o terza, perché il valore commerciale dei diversi tipi di pesce è differente.



Un'altra sezione molto interessante è "[l'Amo e il pesce italiano](#)", interamente dedicata alle specie autoctone, meno note ma il cui consumo andrebbe incentivato per salvaguardare le specie in estinzione. Si parla, negli ultimi video in rete, di vongole veraci, tonnetti, sogliola del porro, pesce sciabola e altri tipi di pesce ad alto valore nutrizionale, ma ancora poco richiesti dai consumatori.



Una pillola della tv prende in esame il problema dei gamberi surgelati gonfiati per aumentare in modo artificioso il peso

Una terza parte, chiamata le "[Ultime News](#)", è dedicata alle notizie più recenti sia in ambito scientifico che per quanto riguarda gli eventi dedicati alla promozione del consumo sostenibile, del pesce locale.

Una sezione è riservata alle interviste e alle [inchieste](#) e contiene dialoghi con esperti, persone comuni, personalità politiche, responsabili a vario livello della GDO, chef e indagini per esempio sul banco del pesce. C'è poi "[Ittio gusto](#)" che aiuta, con video facili da seguire, a cucinare e gustare le specie meno conosciute, con ricette semplici raccontate dagli chef.



La sezione “Ittio gusto” aiuta a cucinare e gustare le specie meno conosciute con ricette semplici raccontate dagli chef

Altri due gruppi completano il canale: “[Da chi produce](#)“, con notizie molto utili sulla storia e le trasformazioni dei prodotti, raccontate dai responsabili delle principali aziende produttrici di pesce, e “[InforMare](#)” e “DidIttica”, sessione dedicata alle precise indicazioni sul pesce, ai dibattiti tra esperti e alla promozione della corretta informazione in ambito ittico in generale.

L’obiettivo della tv è lo stesso del sito: informare correttamente il consumatore, come ha sempre fatto in questi anni il direttore Valentina Tepedino sulle pagine web.

Agnese Codignola

© Riproduzione riservata

Foto: Photos.com

Tags: [crostacei](#), [EUROFISHMARKET](#), [Eurofishmarket Channel](#), [molluschi](#), [pesce](#), [specie a rischio](#), [televisione](#), [tv](#), [Valentina Tepedino](#)

- [Tweet](#) 5
- [Mi piace](#) 38
- [1](#)

Rispondi

L'indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Nome *

Email *

Website

Commento

È possibile utilizzare questi tag ed attributi XHTML: `` `<abbr title="">` `<acronym title="">` `` `<blockquote cite="">` `<cite>` `<code>` `<del datetime="">` `` `<i>` `<q`