

Oggi si mangia il pesce fresco. Dalla rete al piatto, un progetto nazionale dedicato a grandi e piccoli per introdurre il pesce fresco di provenienza

locale a mensa. Perché la salute parte anche dalla tavola. Buon appetito!

"Il mare non ha paese nemmeno lui,
ed è di tutti quelli che lo stanno ad ascoltare,
di qua e di là dove nasce e muore il sole."

I Malavoglia, Giovanni Verga

DALLA RETE AL PIATTO

Oggi si mangia pesce fresco, di provenienza locale, certificato, lavorato e pronto per essere degustato. Il pesce fresco è tra gli alimenti maggiormente consigliati per le sue notevoli proprietà nutrizionali e per i benefici che apporta all'organismo. Questa iniziativa introduce il pesce fresco a mensa e sostiene la crescita innovativa del comparto della pesca locale.

www.alberts.it

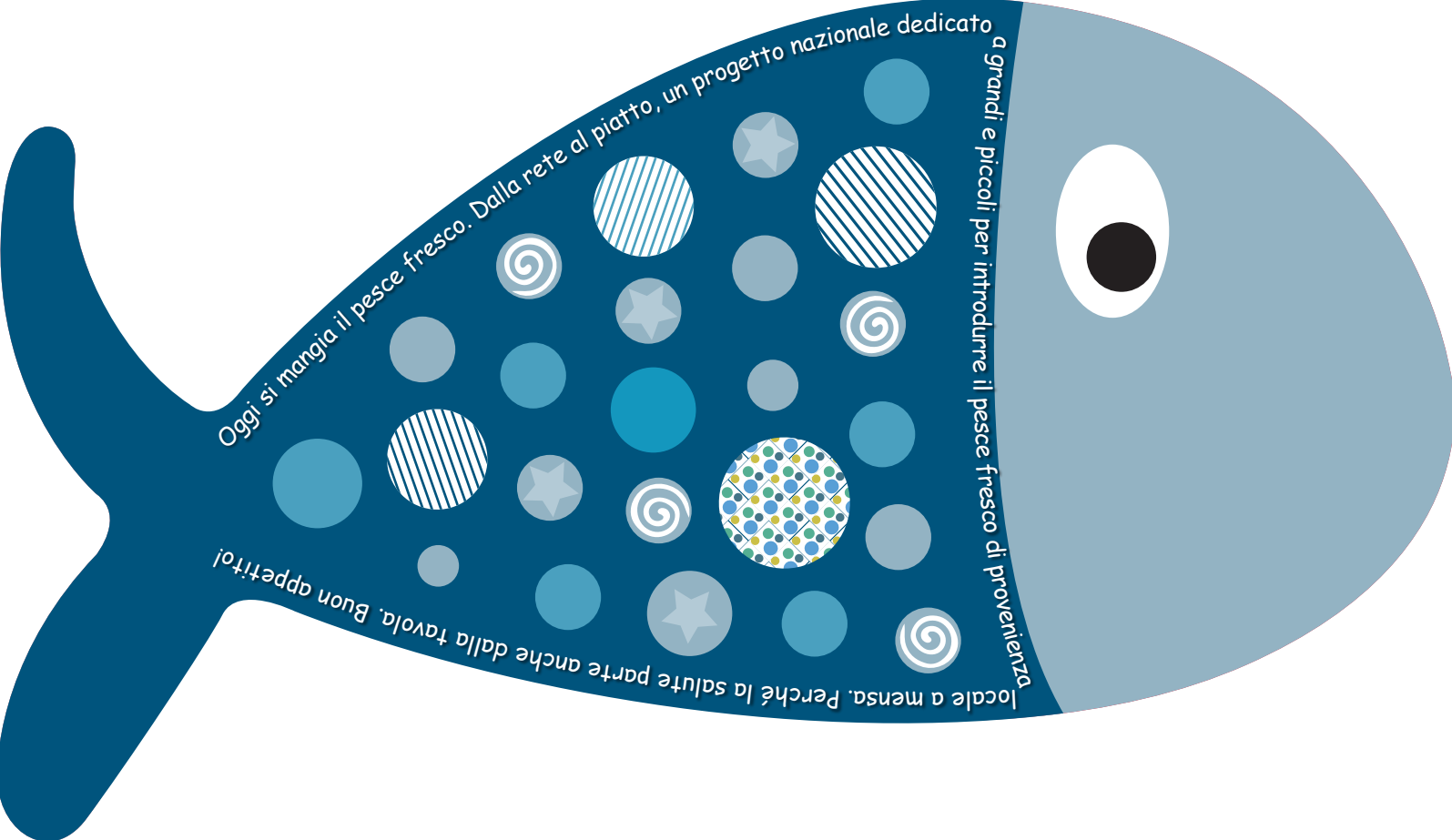
Progetto realizzato con il
sostegno economico del

mipaaf

Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

Direzione Generale della Pesca
Marittima e dell'Acquacoltura
Ufficio PEMAC IV

In collaborazione con
Azienda Sanitaria Locale di Pescara
Scuole di Modena
Università Tor Vergata - Roma 2
Mensa aziendale



Oggi si mangia il pesce fresco. Dalla rete al piatto, un progetto nazionale dedicato a grandi e piccoli per introdurre il pesce fresco di provenienza

locale a mensa. Perché la salute parte anche dalla tavola. Buon appetito!

"Il mare non ha paese nemmeno lui,
ed è di tutti quelli che lo stanno ad ascoltare,
di qua e di là dove nasce e muore il sole."

I Malavoglia, Giovanni Verga

DALLA RETE AL PIATTO

Oggi si mangia pesce fresco, di provenienza locale, certificato, lavorato e pronto per essere degustato. Il pesce fresco è tra gli alimenti maggiormente consigliati per le sue notevoli proprietà nutrizionali e per i benefici che apporta all'organismo. Questa iniziativa introduce il pesce fresco a mensa e sostiene la crescita innovativa del comparto della pesca locale.

www.alberts.it

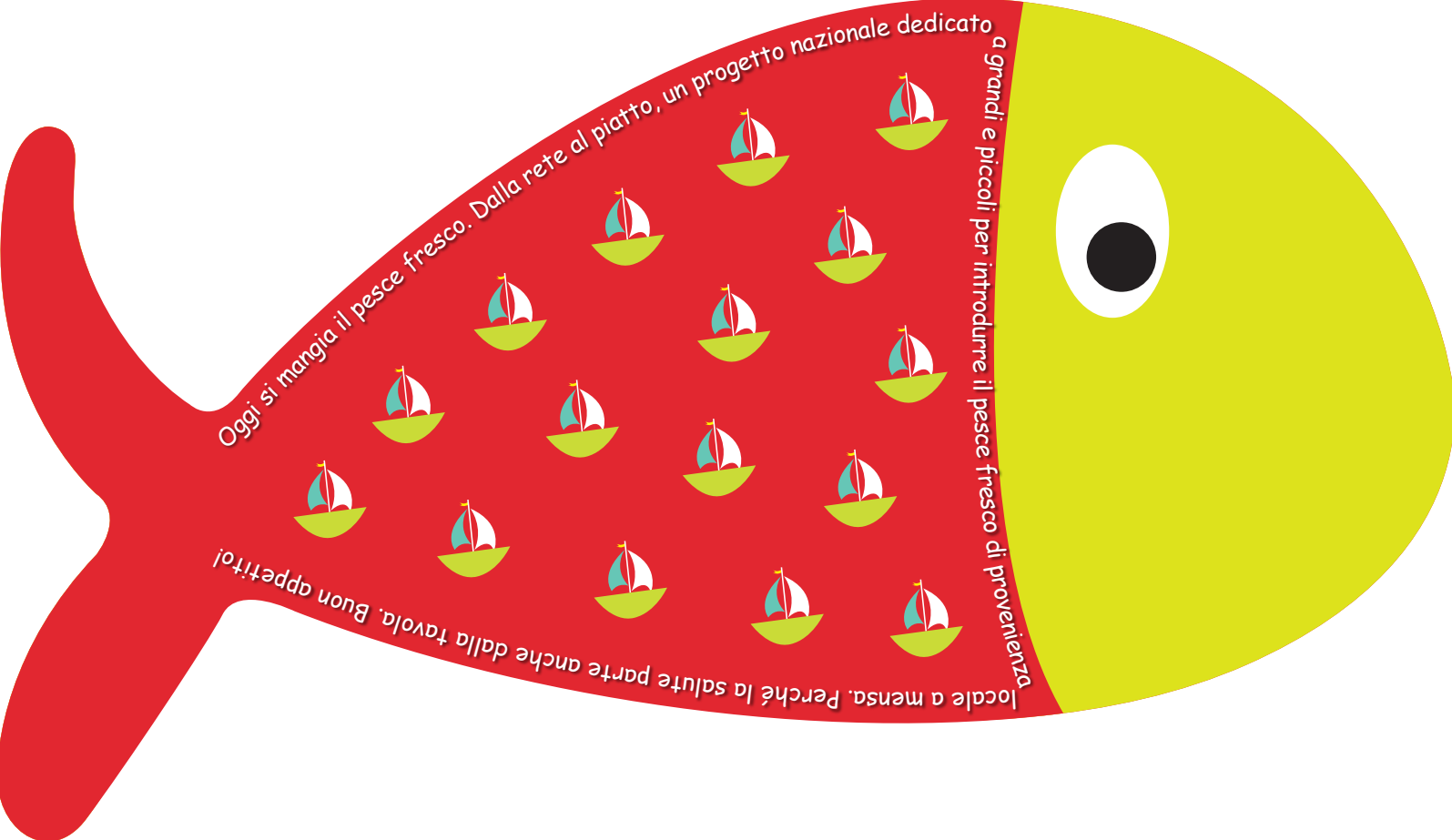
Progetto realizzato con il
sostegno economico del

mipaaf

Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

Direzione Generale della Pesca
Marittima e dell'Acquacoltura
Ufficio PEMAC IV

in collaborazione con
Azienda Sanitaria Locale di Pescara
Scuole di Modena
Università Tor Vergata - Roma 2
Mensa aziendale



Oggi si mangia il pesce fresco. Dalla rete al piatto, un progetto nazionale dedicato a grandi e piccoli per introdurre il pesce fresco di provenienza

locale a mensa. Perché la salute parte anche dalla tavola. Buon appetito!

"Il mare non ha paese nemmeno lui,
ed è di tutti quelli che lo stanno ad ascoltare,
di qua e di là dove nasce e muore il sole."

I Malavoglia, Giovanni Verga

DALLA RETE AL PIATTO

Oggi si mangia pesce fresco, di provenienza locale, certificato, lavorato e pronto per essere degustato. Il pesce fresco è tra gli alimenti maggiormente consigliati per le sue notevoli proprietà nutrizionali e per i benefici che apporta all'organismo. Questa iniziativa introduce il pesce fresco a mensa e sostiene la crescita innovativa del comparto della pesca locale.

www.alberts.it

Progetto realizzato con il
sostegno economico del

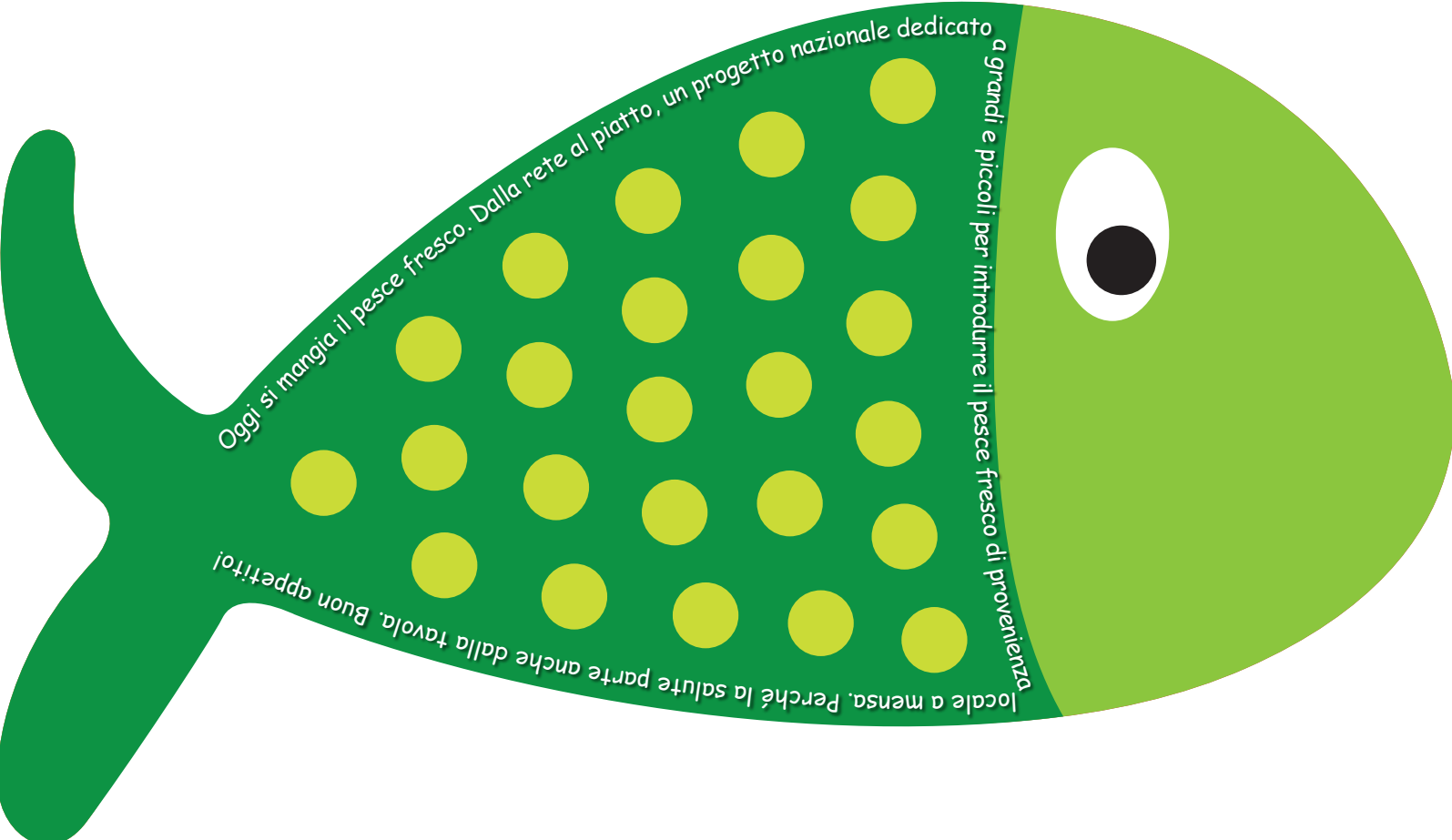
mipaaf

Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

Direzione Generale della Pesca
Marittima e dell'Acquacoltura
Ufficio PEMAC IV

In collaborazione con

Azienda Sanitaria Locale di Pescara
Scuole di Modena
Università Tor Vergata - Roma 2
Mensa aziendale



Oggi si mangia il pesce fresco. Dalla rete al piatto, un progetto nazionale dedicato a grandi e piccoli per introdurre il pesce fresco di provenienza

locale a mensa. Perché la salute parte anche dalla tavola. Buon appetito!

"Il mare non ha paese nemmeno lui,
ed è di tutti quelli che lo stanno ad ascoltare,
di qua e di là dove nasce e muore il sole."

I Malavoglia, Giovanni Verga

DALLA RETE AL PIATTO

Oggi si mangia pesce fresco, di provenienza locale, certificato, lavorato e pronto per essere degustato. Il pesce fresco è tra gli alimenti maggiormente consigliati per le sue notevoli proprietà nutrizionali e per i benefici che apporta all'organismo. Questa iniziativa introduce il pesce fresco a mensa e sostiene la crescita innovativa del comparto della pesca locale.

www.alberts.it

Progetto realizzato con il
sostegno economico del

mipaaf

Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

Direzione Generale della Pesca
Marittima e dell'Acquacoltura
Ufficio PEMAC IV

In collaborazione con
Azienda Sanitaria Locale di Pescara
Scuole di Modena
Università Tor Vergata - Roma 2
Mensa aziendale