



**HAPO**  
HELLENIC AQUACULTURE  
PRODUCERS ORGANIZATION



**FISH  
FROM  
GREECE**

## A Natale, porta in tavola tutto il gusto del pesce “firmato” Fish From Greece



Milano, 10 dicembre 2019 – Natale è ormai alle porte e, con l’arrivo delle feste, si ritrova il piacere di passare più tempo a casa, in famiglia e con amici. È il momento dell’anno in cui si ha maggior bisogno di ispirazione per preparare ricette gustose e capaci di sorprendere: perché allora non stupire i propri ospiti con una speciale **Lasagnetta di mare**? Un primo piatto originale, perfetto per una cena (o un cenone?) in occasione delle feste imminenti... il tutto reso ancor più prelibato dall’alta qualità del pesce marchiato **Fish From Greece**.

Quando parliamo del pesce fresco greco “firmato” *Fish From Greece*, ci riferiamo a quattro prodotti di eccellenza: l’**orata**, il **branzino**, il **pagro** e l’**ombrina boccardoro**, che portano sulla tavola degli italiani tutta la ricchezza, la diversità e la purezza provenienti dalla trasparenza dei mari della Grecia, ecosistema ideale per l’allevamento di pesce fresco e sano.

È così che **HAPO – Hellenic Aquaculture Producers Organization** – si impegna a offrire ogni giorno ai consumatori la **freschezza**, il **gusto**, le **proprietà nutritive** e la **qualità eccellente** del pesce greco, allevato con cura da professionisti esperti, nel **rispetto dell’ambiente** e delle **normative europee**.

Un consumo regolare di pesce è senza dubbio una scelta vincente, soprattutto se fresco e di qualità. Spesso consigliato da medici e nutrizionisti, aggiungerlo alla propria dieta comporta un’ampia gamma di benefici per il cervello e in generale per tutto il corpo grazie all’apporto di **proteine**, **vitamine**, **minerali** e acidi grassi essenziali **Omega3**, toccasana per la memoria.

***Buone Feste da Fish From Greece!***



**LASAGNETTA DI MARE**  
**LASAGNA CON BRANZINO, PESTO E POMODORINI SECCHI**

(Ingredienti per 4-6 persone)

*250 g di lasagne all'uovo fresche*  
*400 g di filetti branzino Fish from Greece*  
*150 g di pomodorini secchi sott'olio*  
*50 g di parmigiano reggiano grattugiato*  
*1 spicchio d'aglio*  
*4 carciofi*  
*1 limone*

Per la besciamella:

*4 cucchiaini di farina*  
*4 cucchiaini di olio Evo*  
*350 ml di acqua*  
*sale e pepe*

Procedimento:

- 1- Preparate la besciamella all'acqua mescolando in un pentolino la farina e l'olio con l'aiuto di una frusta. Mettete sul fuoco e fate cuocere per 2 minuti. Aggiungete l'acqua e mescolate velocemente. Aggiungete sale e pepe e fate cuocere finché la besciamella non si sarà addensata.
- 2- Mondate i carciofi, tagliateli a fettine sottili e poneteli in una ciotola con acqua e il succo del limone per qualche minuto.
- 3- Scolate i carciofi e fateli cuocere a fuoco vivo con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio in una padella antiaderente, aggiungendo sale e pepe. Aggiungete poi i filetti di branzino *Fish from Greece* e fate cuocere per qualche minuto, continuando a mescolare.
- 4- Componete la lasagna: cospargete il fondo della teglia con un piccolo strato di besciamella, disponete uno strato di sfoglia di lasagna, poi versate qualche cucchiaino di besciamella e aggiungete i carciofi saltati con il branzino, guarnite con qualche pomodorino secco e disponete un'altra sfoglia di pasta. Ripetete il procedimento fino all'esaurimento degli ingredienti e alla fine cospargete la superficie con il parmigiano grattugiato.
- 5- Fate cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 20 minuti, fino a quando non si sarà formata una leggera crosta dorata.
- 6- Servite le lasagne ancora calde, guarnendo con foglie aromatiche.

**HAPO – Hellenic Aquaculture Producers Organization**

La Hellenic Aquaculture Producers Organization (HAPO), privata e senza scopo di lucro, è stata fondata nel 2016 con l'obiettivo di far crescere e promuovere i suoi membri. HAPO, che rappresenta circa l'80% dell'industria dell'acquacoltura greca, è autofinanziata dai contributi e dalle donazioni dei soci attivi, ai quali fornisce una varietà di benefici in termini di collaborazione, supporto, consulenza, networking, sviluppo, educazione, unione, promozione, problem solving, relazioni con le autorità e molto altro ancora. La *mission* dell'organizzazione è quella di affermare l'unicità dell'identità ellenica, le caratteristiche e i valori eccezionali del pesce fresco greco, marchiato "Fish from Greece", allevato con la massima cura dai suoi membri in allevamenti ittici che occupano le migliori posizioni nell'incontaminato mare greco.



### **Fish from Greece**

Il marchio “Fish from Greece” testimonia l'identità greca di tutto il pesce fresco allevato in modo responsabile con la cura, il know-how e la competenza dei soci della Hellenic Aquaculture Producers Organization (HAPO) presso gli allevamenti ittici situati nei mari greci incontaminati, nel pieno rispetto delle normative europee. Un nome semplice, distintivo e immediato, che racchiude in sé le tonalità dell'azzurro e del bianco— i colori caratteristici della bandiera greca e del mare — “Fish from Greece” è il nuovo sigillo di fiducia per i retailers e i consumatori di pesce fresco di tutto il mondo. “Fish from Greece” è supportato da un severo protocollo di certificazione privata.

### **Per ulteriori informazioni:**

**Ufficio stampa HAPO – Hellenic Aquaculture Producers Organization**

#### **TwentyTwenty**

Nicoletta Fabio – [nicoletta.fabio@twentytwenty.it](mailto:nicoletta.fabio@twentytwenty.it)

Claudia Boca – [claudia.boca@twentytwenty.it](mailto:claudia.boca@twentytwenty.it)

Yasa Lashkari – [yasa.lashkari@twentytwenty.it](mailto:yasa.lashkari@twentytwenty.it)

Tel 02 36758501