



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!



HAPO
HELLENIC AQUACULTURE
PRODUCERS ORGANIZATION



**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

Claudia Boca – claudia.boca@twentytwenty.it

Yasa Lashkari – yasa.lashkari@twentytwenty.it

Tel 02 36758501