



Fish from Greece dedica ai più piccoli due ricette di pesce irresistibili e tutte da amare... anche in spiaggia!

Milano, 21 luglio 2020 – Bambini, a tavola, oggi pesce e verdure! A questa esortazione, di solito seguono smorfie e capricci da parte dei più piccoli. Le mamme e i papà sono consapevoli di quanto sia difficile far amare ai bambini i cibi sani e indispensabili per la crescita.

Come vincere dunque le sfide quotidiane che si presentano a tavola e assicurare un'alimentazione equilibrata a tutte le età? **HAPO – Hellenic Aquaculture Producers Organization** – propone una gustosa soluzione: due ricette colorate e divertenti a base di pesce fresco di qualità eccellente e dal sapore unico come quello “firmato” **Fish from Greece**.

È così che per stuzzicare il palato dei più piccoli è sempre utile aggiungere uno “strato di fantasia” e animare i piatti con storie o personaggi creati dalle combinazioni di ingredienti, colori e sapori. Tra i “trucchetti” per stimolare la curiosità, notevole importanza si riconosce all’impiattamento e naturalmente alla freschezza e alle proprietà nutritive degli ingredienti per la farcitura, perché anche il gusto vuole la sua parte... a ogni età!

Qui entra in gioco **Fish from Greece** che propone i suoi prodotti di eccellenza per una rivisitazione di due ricette formato bambino a cui sarà impossibile resistere: il simpatico e originale **Sandwich Pirata Yo ho ho** e la gustosa **Maschera subacquea di orata e omelette**, in grado di conquistare grandi e piccini.

Due ricette facili e veloci, adatte per una dieta sana ed equilibrata, da reinventare e cucinare insieme ai propri bambini. Ottime anche da gustare sotto l’ombrellone, per un pranzo al sacco all’insegna del gusto e della praticità.

Un consumo regolare di pesce fresco e di qualità è, infatti, sempre consigliato da medici e nutrizionisti per una dieta sana, bilanciata, ricca di benefici per il cervello e per tutto il corpo, grazie all’apporto di **proteine, vitamine, minerali** e acidi grassi essenziali **Omega3**, toccasana per la memoria.

L’offerta di pesce fresco greco **Fish from Greece** comprende cinque prodotti di eccellenza: l’**orata**, il **branzino**, l’**ombrina boccadoro**, il **pagro** e la **ricciola** 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 sano e fresco.

HAPO, depositaria del marchio **Fish from Greece**, 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 delle normative europee** e **dell’ambiente**.



HAPO
HELLENIC AQUACULTURE
PRODUCERS ORGANIZATION



SANDWICH PIRATA YO HO HO



Ingredienti per 1 sandwich:

300 gr filetti di ombrina *Fish from Greece*

1 peperone rosso

1 foglia di insalata

2 fette di pane in cassetta

Olio evo q.b.

Sale q.b.

Procedimento:

Tagliate l'ombrina a fettine, conditela leggermente con sale e pepe, saltatela in padella per qualche minuto e adagiatela poi tra due fettine sottilissime di pane in cassetta.

Completate il piatto cuocendo il sandwich in una padella antiaderente, fino a renderlo dorato da entrambi i lati. Decorate con il peperone e l'insalata e preparatevi a partire per un viaggio fantasioso tra i mari del gusto!



HAPO
HELLENIC AQUACULTURE
PRODUCERS ORGANIZATION



**FISH
FROM
GREECE**

MASCHERA SUBACQUEA DI ORATA E OMELETTE



Ingredienti per 1 omelette:

150 gr filetti di orata *Fish from Greece*

4 pomodorini

2 zucchine

4 uova

Olio evo q.b.

Sale q.b.

Prezzemolo q.b.

Procedimento:

Tagliate a fettine l'orata e fatela saltare con pomodorini e zucchine. Mettete uova, sale e prezzemolo a piacimento in una ciotola e sbattete con una forchetta, versando poi un mestolo del composto ottenuto in una padella unta con Olio Extra Vergine di Oliva. Dopo due minuti girate l'omelette, aggiungete il ripieno e chiudetela a mezzaluna. Fatela cuocere ancora un minuto e... buon appetito a tutti!

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