

Κερδίζει έδαφος στο ελληνικό τραπέζι



Την εκτίμηση ότι το ψάρι έχει επιστρέψει στο "μενού" των ελληνικών σπιτιών, αποσπώντας σταδιακά μερίδια από τα πιο "δυτικά" τρόφιμα, διατύπωσε σήμερα, από τη Θεσσαλονίκη, ο σεφ Λευτέρης Λαζάρου, με την ευκαιρία της πρώτης ενημερωτικής παρουσίασης σε επαγγελματίες σεφ και φορείς για τα προϊόντα ιχθυοκαλλιέργειας.

Πρόσθεσε ότι τα πλεονεκτήματα της τσιπούρας και του λαβρακιού που προέρχονται από ιχθυοκαλλιέργειες είναι πολλά, αφού μπορούν να δώσουν στις επιχειρήσεις εστίασης τη δυνατότητα να προσφέρουν ποιοτικά και νόστιμα πιάτα με σχετικά χαμηλό κόστος παραγωγής, ενώ επιπρόσθετα είναι διαθέσιμα ανά πάσα στιγμή, κατόπιν παραγγελίας. Στην Ελλάδα λειτουργούν σήμερα 324 μονάδες εκτροφής ψαριών, γεγονός που διασφαλίζει την ελληνική "ταυτότητα" της τσιπούρας και τού λαβρακιού ιχθυοκαλλιέργειας, που φτάνει στο πιάτο μας.

Μάλιστα, ο σεφ ετοίμασε επί τόπου και παρουσίασε στους παρευρισκόμενους επαγγελματίες σεφ μια σειρά από πιάτα με έντονο μεσογειακό χαρακτήρα, όπως τσιπούρα με ταχίνι και σησαμέλαιο και μους κουνουπίδι με φέτα λαβράκι.

Από την πλευρά της, η διαιτολόγος-διατροφολόγος Κωνσταντίνα Καρασούλη παρουσίασε τα οφέλη μιας διατροφής που ενσωματώνει την τακτική κατανάλωση ψαριών. Όπως είπε, τα ψάρια είναι πλούσια σε ωφέλιμα λιπαρά Ω3 και ιδίως όταν συνδυαστούν με πρώτες ύλες όπως το ταχίνι, που έχει Ω6, προσφέρουν μια ιδανική λύση για υγιεινή διατροφή.

Επίσης πραγματοποιήθηκε και ενημερωτική εκδήλωση για το ίδιο θέμα, αυτή τη φορά για γονείς και κηδεμόνες, στην αίθουσα "Αιμίλιος Ριάδης" της ΔΕΘ-Helexpo, στο διεθνές εκθεσιακό κέντρο Θεσσαλονίκης.

Οι παρουσιάσεις εντάσσονται στο πλαίσιο του ολοκληρωμένου σχεδίου προώθησης ευρύαλων μεσογειακών ειδών (τσίπουρα - λαβράκι ιχθυοκαλλιέργειας), που υλοποιεί η Ελληνική Εταιρεία Επενδύσεων και Εξωτερικού Εμπορίου – Enterprise Greece (φορέας εποπτευόμενος από το Υπουργείο Ανάπτυξης).

Πηγή: ΑΠΕ