

Eataly e le aste sostenibili

Scritto da Francesco Maiolo
Martedì 12 Febbraio 2019 00:00

È la nuova idea pensata per il pescato sostenibile ed organizzata da Eataly.

Al secondo piano della grande struttura di Ostiense, si trova la grande pescheria dove una volta al mese si organizza alle 17:30 l'asta del pesce.

Lo spirito dei partecipanti è quello di aggiudicarsi il miglior pesce al prezzo più allettante. È un'asta senza palette: bastano le mani.

Il pesce messo all'asta è tutto pescato del giorno, proveniente dal Mar Mediterraneo e diviso in lotti di vario genere e offerto ai partecipanti a un prezzo di partenza all'ingrosso. Per ogni alzata di mano il prezzo sale di 50 centesimi fino a che si chiude l'asta e ci si aggiudica una cassetta di pesce.

Tutti possono partecipare all'asta: principianti ed esperti che vogliono divertirsi serenamente.

Il pescato è di vario genere: cernie, spigole, calamaretti, pannocchie, moscardini e altri tipi.

Arriva sul bancone direttamente dalle barche, Eataly lo divide solo in confezioni più piccole delle solite aste.

La prossima asta è prevista venerdì 15 febbraio alle 17:30.

Di Francesco Maiolo