
Contro lo spreco di pesce

Autore: Stefania Tanesini

Fonte: Città Nuova

Roberto Casali e Maurizio Cialotti, commerciante uno, pescatore l'altro. Da cinque anni, a Cesenatico, valorizzano il pescato giornaliero. Al laboratorio "L'Ecopesce" e al punto vendita "E Nustren" non si scarta nulla: è la filosofia di questo piccolo polo che a Cesenatico (Italia) lavora e vende il pesce del Mare Adriatico, utilizzando la sola tecnologia del freddo. Sulla tavola del cliente arriva così un prodotto che, diversamente, non sarebbe valorizzato o, addirittura, scartato. Il tutto, mettendo la comunione prima dell'economia la comunione. Il servizio è realizzato dal © CSC Audiovisivi con cui Città Nuova ha cominciato una collaborazione per pubblicare alcuni video da loro realizzati in tutto il mondo. Sono storie di singoli e comunità ispirate dal desiderio di tessere unità e di essere protagonisti di cambiamento nella vita quotidiana delle nostre città.

[Cliccare qui per il filmato](#) della storia di Roberto e Maurizio.