



## **MA QUALE PESCE POVERO!?!**

”Un alimento che fa onore alle tavole siciliane e che ha caratterizzato la dieta mediterranea”. Così’ Silvio Buscemi, docente di Nutrizione clinica all’Università’ di Palermo, ha definito il pesce azzurro nel corso della giornata di chiusura del Sicilian fish school.

*La manifestazione ha coinvolto quasi duecento bambini delle scuole elementari, gli allievi dei due istituti alberghieri, oltre a decine di insegnanti e chef.*

**Un incontro sullo stesso tema fu organizzato il 10 giugno 2006 dal dott. Erminio Italo Di Nora, presso l’Istituto Celletti, con il sostegno del Preside e di tutta la cucina, giornata dedicata alla degustazione del pesce azzurro a cui partecipò l’allora assessore Daniela Valentini.**

Grazie all’intervento della dott.ssa Giovanna Pierucci con la presentazione del suo progetto **“Pescaturismo Village”**

lo spirito di unire il mare alle risorse e questo all’ambiente e al disagio sociale, ha dato risalto al passo successivo dello stesso Di Nora, l’evento denominato

**“Doni dal Mare”**,

ponendolo all’attenzione delle reti locali e nazionali, fino ad approdare, nel giugno scorso, ad una puntata di

Pianeta Mare

interamente dedicata all’evento.

**L’obiettivo? Insegnare ai piu’ piccoli il valore e il sapore del pesce azzurro, e utilizzarlo nelle mense dedicate al sostegno degli “ultimi”.**

”Abbiamo imparato tanto, lavorare con i ragazzi e’ entusiasmante: ci trasmettono la loro voglia di imparare, di sperimentare, di conoscere sapori nuovi. *Ma siamo anche sorpresi del fatto che un alimento importante come il pesce azzurro troppo spesso e’ snobbato dalle nostre tavole.*

Si spendono tanti soldi in promozione, ma qual’ è il reale ritorno?

Il messaggio riesce a raggiungere l’utente finale?

E questi, sa realmente dove trovare queste specie ittiche?

***A voi le risposte!!”***

*Coordinatore Insieme per la Solidarietà*

***Erminio Italo Di Nora***