Studenti a lezione di tutela biodiversità marina nel Parco del Cilento

Autore : Redazione

Data : 21 Novembre 2019

Il Presidente Tommaso Pellegrino: *'Difendere la piccola pesca dalle multinazionali'*

Riceviamo e pubblichiamo.

> I nostri pescatori preservano la biodiversità marina che poi è la mission del Parco ed è per questo che difenderemo sempre ciò che consideriamo un elemento significativo per promuovere e tutelare la Dieta Mediterranea.
>
> Alcuni ciarlatani mettono in dubbio che sia alleata del nostro benessere, ma basta analizzare la qualità del pescato dei nostri mari per confutare questa dubbia teoria.
>
> Difenderemo sempre la piccola pesca dalle multinazionali e metteremo in campo ogni iniziativa a sostegno delle famiglie che ancora investono impegno e fatica per non abbandonare questa tradizionale pratica.

Tommaso Pellegrino, presidente del parco nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni ha spiegato gli obiettivi alla base della due giorni che tra i porti di San Marco di Castellabate e di Marina di Camerota (SA) ha messo al centro *'Il Pescato della Dieta Mediterranea del Parco Nazionale del Cilento Vallo di Diano e Alburni*'.

L'iniziativa è stata organizzata nell'ambito del programma operativo FEAMP 2014 - 2020 con la Regione Campania ed con la collaborazione del MiPAAF.

A fare da filo conduttore gli incontri tra i pescatori, gli *chef* e gli studenti degli alberghieri del territorio: un modo per sensibilizzare i giovani sull'importanza e sul valore di attività come la pesca e la cucina che contribuiscono ad esaltare ed a tutelare non solo la Dieta Mediterranea ma i territori che ne sono espressione.

D'altra parte non è un caso che anche un sondaggio condotto da SWG metta in evidenza che la maggioranza del campione intervistato consideri la Dieta Mediterranea tutelata dall'UNESCO come un

regime alimentare legato a tradizioni di popoli che si affacciano sul Mediterraneo.

E le tradizioni, nel caso del pescato delle aree marine protette del Cilento, sono, ad esempio, quelle delle Alici di Menaica che prendono il nome dalle reti utilizzate per pescarle.

Con gli studenti si è parlato tecniche, di varietà del pescato ed anche di come cucinarlo per preservarne il sapore ed contribuire al benessere fisico.

Oggi, 21 novembre, l'incontro ha avuto come *location* il porto di San Marco di Castellabate dove sono giunti gli studenti degli istituti alberghieri 'Ancel Keys' di Castelnuovo Cilento e 'Piranesi' di Capaccio - Paestum.

Domani si replica al porto di Marina di Camerota con gli alunni degli istituti alberghieri 'Antonio Sacco' di Sant'Arsenio e 'Carlo Pisacane' di Sapri.